

## *Benvenuti in Beermània!*

Il luogo ideale per trascorrere una piacevole serata in un ambiente accogliente e familiare.

Beermània nasce il 28 giugno 2004 e vanta oltre 20 anni di attività ad Agropoli, nella suggestiva cornice del Lungomare San Marco.

Il locale, negli anni, è diventato un vero e proprio punto di riferimento non solo per la cittadina agropolese, ma anche per tutto il comprensorio cilentano.

Anno dopo anno Beermània si è evoluto, migliorato e adeguato alle nuove esigenze del momento, puntando prima di tutto su ingredienti ricercati e di assoluta qualità, seguendo sempre la stagionalità di ogni prodotto.

Per noi il successo di una buona cucina sta tutto nella scelta della materia prima. Per questo selezioniamo con cura prodotti e fornitori cercando di trovare sempre il meglio da portare a tavola prediligendo il nostro territorio: il Cilento.

Molti articoli presenti nel nostro menu sono presidi slow food: si tratta di prodotti rari ed eccellenti a rischio di estinzione che vengono realizzati da attenti contadini, allevatori e pescatori.

La nostra missione è quella di accontentare i nostri clienti con servizi sempre migliori.

Grazie per averci scelto! Buon Appetito!



### *Presidi Slow Food:*

*Mortadella Bologna az. Bonfatti,  
Cacioricotta di capra az. Le Starze, Alici di  
menaica az. Donatella Marino, Soppressata  
di Gioi az. Gioi Piccolo salumificio artigianale,  
Olive ammaccate Salella az. Salella,  
Composta di albicocca pellecchiella del  
vesuvio az. Casale Pietropaolo, Capperi di  
Salina az. Sapori Eoliani, Olive nere infornate  
di Ferrandina az. Sapori Lucani, Conciato  
romano az. Le Campestre.*



### *DOP:*

*Pecorino romano, Parmigiano reggiano 24  
mesi, Pomodoro San Marzano, Mozzarella di  
bufala, Ricotta di bufala, Crudo di Parma 24  
mesi.*



### *IGP:*

*Carciofini az. Maida, Canestrato di Moliterno  
az. Mastrangelo Nicola Stagionatore, Pasta  
di Gragnano az. Pastificio Di Martino,  
Nocciola di Giffoni az. Grimaldi, Carciofo di  
Paestum.*

**Free Wi-Fi**

\*Prodotto surgelato

Rete BEERMANIA

Password: [www.beermaniaagropoli.it](http://www.beermaniaagropoli.it)

## **Menù Asporto**

### **Fritti**

---

I fritti sono da noi preparati artigianalmente, le patatine e le chips tagliate a mano.

**Crocchè** €3  
Patate, provola, salame napoletano, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe

**Arancino** €3.50  
Ragù, fior di latte, mortadella, piselli, pecorino romano, pepe

**Frittatina carbonara** €4  
Rigatoni, guanciale, uovo, pecorino romano, pepe

**Frittatina nerano** €4  
Pasta mista, zucchine, crema di zucchine, provolone del monaco, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe

**Polpetta pulled pork** €4  
Panatura ai cereali corn flakes, pulled pork, cheddar

**Nuggets** €6  
Tranci di pollo panati ai cereali corn flakes accompagnati da salsa tartara

**Patatine** €5

**Patatine pulled pork e cheddar** €7

**Chips** €5

**Chips provolone e bacon** €7

**Tris di montanarine** €11

• Pomodoro san marzano, cacioricotta di capra, basilico

• Fiori di zucca, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico

• Tartare di manzo, stracciatella, zest di limone

(Le montanarine è possibile ordinarle anche singolarmente)

### **Insalatone**

---

**Angel** €10  
Iceberg, tranci di pollo panati ai cereali corn flakes, mais, salsa tartara

**Cilento** €12  
Iceberg, rucola, filetto di tonno, mozzarella di bufala, olive ammaccate

# Pizze

---

Sulle pizze utilizziamo olio extravergine di oliva e basilico. Disponibilità di mozzarella di bufala e mozzarella senza lattosio con supplemento di €2. Non è possibile richiedere pizze bigusto e in formato mignon.

## Fritte

### Montanara

Pomodoro san marzano, dopo cottura:  
cacioricotta di capra

€7

### Pizza fritta salame

Calzone ripieno con fior di latte, ricotta di  
bufala, salame piccante, pepe

€9

## Doppia cottura *(fritte e al forno)*

€10

### Bufala

Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, dopo cottura:  
parmigiano reggiano 24 mesi

€10

### Napoletana sbagliata

Provola, pacchetelle di pomodori gialli, olive taggiasche  
dopo cottura: alici di menaica, origano

## Al forno

### Margherita

Pomodoro san marzano, fior di latte

€6.50

### Napoletana

Pomodoro san marzano, capperi, olive nere con  
nocciolo, pesto di aglio orsino, dopo cottura:  
alici di menaica, origano

€9

### Bufalina

Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala,  
pacchetelle di pomodori del piennolo, dopo cottura:  
pirano di bufala

€10

### Quattro pomodori

Fior di latte, pomodoro pelato giallo, pacchetelle  
di pomodori gialli, pacchetelle di pomodori del  
piennolo, dopo cottura: pomodorino rosso  
semidry, origano

€10

### Pesto e stracciatella

Pomodoro san marzano, dopo cottura: stracciatella,  
pesto di basilico, parmigiano reggiano 24 mesi

€11

### Diavola gialla

Pomodoro pelato giallo, fior di latte, salame  
piccante, parmigiano reggiano 24 mesi, dopo  
cottura: cacioricotta di capra

€11

### Capricciosa

Pomodoro san marzano, fior di latte, prosciutto  
cotto arrosto, funghi porcini, salame piccante, olive  
taggiasche, dopo cottura: carciofini

€12

## **Pizze**

---

**Come una parmigiana** €10  
Fior di latte, crema di melanzane, melanzane fritte, dopo cottura: pomodorino rosso semidry, conciato romano

**Nerano** €10  
Fior di latte, crema di zucchine, zucchine fritte, provolone del monaco, dopo cottura: fonduta di provolone del monaco

**Fiorilli** €10  
Provola, fiori di zucca, dopo cottura: alici di menaica

**Ortolana** €10  
Fior di latte, crema di carciofi, fiori di zucca, melanzane fritte, zucchine fritte

**Blu e porchetta** €10  
Fior di latte, porchetta, blu di bufala, capperi, dopo cottura: cipolla in agrodolce

**Sciuscillone** €10  
Fior di latte, patate al forno, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, dopo cottura: canestrato di Moliterno, polvere di peperone sciuscillone

**Cuor di carciofo** €11  
Provola, carciofi, crema di carciofi, dopo cottura: pancetta, pirano di bufala

**Tarallo** €11  
Fior di latte, ricotta di bufala, salame napoletano, dopo cottura: tarallo sbriciolato

**Tonno e ammaccate** €12  
Fior di latte, scarola riccia, dopo cottura: filetto di tonno, olive ammaccate, polvere di capperi

**Bufala bufala bufala** €12  
Mozzarella di bufala, blu di bufala, camembert di bufala, pirano di bufala, dopo cottura: canestrato di Moliterno, composta di albicocca pellecchiella

**Tartufo** €14  
Fior di latte, dopo cottura: mortadella, nocciole, tartufo nero

## **Ripieni al forno**

---

**Ripieno classico** €10  
Calzone ripieno con pomodoro san marzano, fior di latte, ricotta di bufala, prosciutto cotto arrosto, pepe, dopo cottura: parmigiano reggiano 24 mesi

**Ripieno scarola** €11  
Calzone ripieno con fior di latte, provola, scarola riccia, olive nere, alici di menaica

Hamburger 200g di scottona selezionata e panini di nostra produzione serviti con contorno a scelta tra patatine fritte o patate al forno, con la possibilità di essere serviti anche a piatto con supplemento di €3. Disponibilità di panino senza glutine con supplemento di €2.

**Biancaneve**

Hamburger, prosciutto crudo 24 mesi, blu di bufala, rucola, pomodorino rosso semidry

**Brontolo**

Hamburger, bacon, crema di zucchine, zucchine fritte, provolone del monaco

**Cucciolo**

Hamburger, pancetta, carciofi, crema di carciofi, scaglie di pirano di bufala

**Dotto**

Hamburger, iceberg, bacon, cheddar, salsa barbecue

**Eolo**

Hamburger, mortadella, crochè, granella e pesto di pistacchio

**Gongolo**

Hamburger, capocollo, melanzane fritte, stracciatella, pesto di basilico

**Mammolo**

Hamburger, iceberg, pomodoro tondo, cipolla caramellata, uovo fritto

**Pisolo**

Hamburger, iceberg, bacon, provola, anelli di cipolla\*, maionese

**Cacciatore**

Salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, melanzane a funghetto, provola

**Principe**

Pulled pork, iceberg, cheddar, cipolla caramellata, salsa barbecue

**Regina cattiva**

Porchetta, zucchine fritte, provola

**Specchio magico**

Cotoletta di pollo panata ai cereali corn flakes, iceberg, pomodoro tondo, maionese

**Contorni**

**Patate al forno**

**€5**

**Carciofi**

**€6**

**Fiori di zucca**

**€6**

**Melanzane a funghetto**

**€6**

**Verdure grigliate**

**€6**

**Cipolle in agrodolce**

**€6**

## **Soft Drink**

<b>Acqua Electa</b> 50cl	<b>€1</b>
<b>Acqua Ferrarelle</b> 50cl	<b>€1</b>
<b>Coca cola, Coca zero</b> 33cl	<b>€2.50</b>
<b>Fanta</b> 33cl	<b>€2.50</b>
<b>Sprite</b> 33cl	<b>€2.50</b>
<b>Estathè limone, pesca</b> 25cl	<b>€3</b>
<b>Schweppes tonica, limone</b> 18cl	<b>€3</b>
<b>Fever Tree Indian, Mediterranean</b> 20cl	<b>€4</b>
<b>Red Bull</b> 25cl	<b>€4</b>

## **Birre artigianali in bottiglia**

<b>Fresca Salento Blanche Chiara</b> Italia 4% vol 33cl	<b>€6</b>
<b>Igea Salento Senza Glutine Golden Ale Chiara</b> Italia 5,3% vol 33cl	<b>€6</b>
<b>Birra Del Borgo Duchessa Saison Chiara</b> Italia 5,8% vol 33cl	<b>€6</b>
<b>Birra Del Borgo My Antonia Imperial Pils Chiara</b> Italia 7,5% vol 33cl	<b>€6</b>
<b>Cylent Cilentana Dorata Belgian Strong Ale Chiara</b> Italia 8,5% vol 33cl	<b>€6</b>



**PIZZERIA**  
**BRACERIA**  
**HAMBURGERIA**

## **Birre in bottiglia**

---

<b>Analcolica Chiara</b> 33cl	<b>€5</b>
<b>Löwenbräu Original Helles Chiara</b> Germania 5,2% vol 33cl	<b>€3.50</b>
<b>Franziskaner Weisse Chiara</b> Germania 5% vol 50 cl	<b>€5</b>
<b>Leffe Rouge Belgian Ale Ambrata</b> Belgio 6,6% vol 33cl	<b>€5</b>
<b>Tennent's Super Strong Lager Chiara</b> Scozia 9% vol 33cl	<b>€3.50</b>
<b>Schneider Weisse Aventinus Weizen Doppelbock</b> Germania 8,2% vol 50cl	<b>€6.50</b>
<b>Timmermans Kriek Black Pepper Ambrata Lambic</b> Belgio 4% vol 25cl	<b>€5</b>
<b>Orval Trappiste Ambrata Belgian Ale</b> Belgio 6,2% vol 33cl	<b>€6</b>
<b>Schlenkerla Marzen Ambrata Rauchbier</b> Germania 5,1% vol 50cl	<b>€6</b>
<b>Bloemenbier Ambrata Belgian Ale</b> Belgio 7% vol 33cl	<b>€6</b>
<b>Westveleteren XII Ambrata Quadrupel</b> Belgio 10,2% vol 33cl	<b>€18</b>

## **Birre artigianali in lattina**

---

<b>Baladin Rock'n'Roll American Pale Ale</b> Italia 7,5% vol 33cl	<b>€6</b>
<b>Keychain Senza Glutine</b> <b>Bionda Abbey Tripel</b> Italia 8% vol 33cl	<b>€6.50</b>

## **Birre in lattina**

---

<b>Guinness Draught Stout Scura</b> Irlanda 4,2% vol 33cl	<b>€6</b>
--	-----------

## **Vini**

---

### **In bottiglia**

Consultare la carta dei vini

# **PER INTOLLERANZE E ALLERGIE CHIEDERE MAGGIORI INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA.**

ELENCO DEI **14** ALLERGENI ALIMENTARI:

## **1)ARACHIDI E DERIVATI**

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

## **2)FRUTTA A GUSCIO**

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

## **3)LATTE E DERIVATI**

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

## **4)MOLLUSCHI**

Canestrello, canalicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

## **5)PESCE**

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

## **6)SESAMO**

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

## **7)SOIA**

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

## **8)CROSTACEI**

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

## **9)GLUTINE**

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

## **10)LUPINI**

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

## **11)SENAPE**

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

## **12)SEDANO**

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

## **13)ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

## **14)UOVA E DERIVATI**

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



# BEERMÀNIA

**BEERMANIA** f   **@beermania.agropoli**