

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:

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. Saperi Eoliani, Olive nere infornate di Ferrandina az. Saperi Lucani.



DOP:

Pecorino romano, Parmigiano reggiano 24 mesi, Pomodoro San Marzano, Mozzarella di bufala caseificio Barlotti Paestum, 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.

Free Wi-Fi

***Prodotto surgelato**

Rete BEERMANIA

Password: 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

Suppli €3.50
Ragù, fior di latte, piselli, pecorino romano, pepe

Frittatina genovese €4
Pasta mista, genovese con carne e cipolla

Frittatina pasta e patate €4
Pasta mista, patate, provola, parmigiano reggiano 24 mesi

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

• Scarola ripassata e olive taggiasche

• Genovese con carne e cipolla, parmigiano reggiano 24 mesi

(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
Sugo cotto cilentano,
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)*

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

€10

Genovese
Genovese con carne e cipolla, provola e parmigiano reggiano
24 mesi

€11

Al forno

Margherita
Pomodoro san marzano, fior di latte

€6.50

Cilentana
Sugo cotto cilentano, dopocottura: cacioricotta di capra

€7

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, dopo
cottura: pomodorino rosso semidry, pirano di bufala

€10

Cilentana calabrese
Pomodoro san marzano, nduja di spilinga, salsiccia di
suino a punta di coltello con finocchietto, salame dolce,
dopo cottura: cacioricotta di capra

€10

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

€11

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

€10

Pizze

Nerano Fior di latte, crema di zucchine, zucchine fritte, provolone del monaco, dopo cottura: fonduta di provolone del monaco	€10
Broccoli e salsiccia Provola, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, crema di broccoli, broccoli	€10
Capricciosa Pomodoro san marzano, fior di latte, prosciutto cotto arrosto, funghi porcini, salame piccante, olive taggiasche, dopo cottura: carciofini	€12
Ortolana Fior di latte, crema di zucca, melanzane fritte, zucchine fritte, broccoli	€10
Blu e porchetta Fior di latte, porchetta, blu di bufala, capperi, dopo cottura: cipolla in agrodolce	€10
Cotto e carciofini Mozzarella di bufala, prosciutto cotto arrosto, crema di carciofi, dopo cottura: carciofini, pirano di bufala	€11
Zucca e cardoncelli Fior di latte, crema di zucca, blu di bufala, funghi cardoncelli, dopocottura: capocollo, canestrato di Moliterno	€11
Cicoria e patate Fior di latte, cicoria e patate, salame napoletano, provolone del monaco	€11
Fungo al quadrato Fior di latte, patate al forno, funghi porcini, funghi cardoncelli, dopo cottura: polvere di peperone sciuscillone, nocciole	€12
Cinque formaggi Fior di latte, blu di bufala, camembert di bufala, pirano di bufala, dopo cottura: cialde di parmigiano 24 mesi, canestrato di Moliterno, composta di albicocca pellecchiella	€12
Tartufo Provola, vellutata di patate, dopo cottura: pancetta, scaglie di tartufo nero	€14

Ripieni al forno

Ripieno classico Calzone ripieno con pomodoro san marzano, fior di latte, ricotta di bufala, prosciutto cotto arrosto, pepe, dopo cottura: parmigiano reggiano 24 mesi	€10
Ripieno scarola Calzone ripieno con fior di latte, provola, scarola ripassata, olive nere, alici di menaica	€11

Hamburger 200g di scottona selezionata e panino bun con sesamo di nostra produzione serviti con contorno a scelta tra patatine fritte o patate al forno. Disponibilità di panino bun senza glutine con supplemento di €2.
Disponibilità di hamburger vegano*.

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, crema di zucca, scaglie di pirano di bufala

Dotto

Hamburger, iceberg, bacon, cheddar, salsa barbecue

Eolo

Hamburger, cicoria e patate, nduja, cipolla in agrodolce, provolone del monaco

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, broccoli saltati, provola, polvere di peperone sciuscillone

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

Insalata iceberg, rucola e pomodorini	€5
Patate al forno	€5
Scarola ripassata con olive taggiasche	€6
Broccoli saltati	€6
Verdure grigliate	€6
Cipolle in agrodolce	€6
Cicoria e patate	€6

Soft Drink

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

Birre artigianali in bottiglia

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



PIZZERIA
BRACERIA
HAMBURGERIA

Birre in bottiglia

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

Birre artigianali in lattina

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

Birre in lattina

Guinness Draught Stout Scura Irlanda 4,2% vol 33cl	€6
--	----

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 alimetari 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: arrosti, 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



BEERMANIA f @beermania.agropoli