

## *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. Sapori Eoliani, Olive nere infornate di Ferrandina az. Sapori Lucani, Conciato romano az. Le Campestre, Antico aglio dell'Ufita az. Maria Ianniciello, Salsiccia dolce az. Norcineria Bianculli.*



### *DOP:*

*Pecorino romano, Parmigiano reggiano 24 mesi, Pomodoro San Marzano, Mozzarella di bufala caseificio Barlotti Paestum, Crudo di Parma 24 mesi, Provolone del Monaco.*



### *IGP:*

*Carciofini az. Maida, Canestrato di Moliterno az. Mastrangelo Nicola Stagionatore, Pasta di Gragnano az. Pastificio Di Martino, Mortadella Favola az. Palmieri*

**Free Wi-Fi**

**\*Prodotto surgelato**

Rete BEERMANIA

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

## Menù Asporto

### Antipasti

---

**Acquasale (3,5,9,13)** €14  
Fresella di Pattano, pomodorini, carciofini, mozzarella di bufala, alici di menaica, olive ammaccate, origano selvatico di Salina

### Fritti

---

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

**Crocchè (3,9,14)** €3  
Patate, provola, salsiccia dolce, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe

**Suppli (3,9,14)** €3.50  
Ragù, fior di latte, piselli, pecorino romano, pepe

**Frittatina genovese (3,9,14)** €4  
Pasta mista, genovese con carne e cipolla

**Frittatina classica (3,9,14)** €4  
Bucatini, provola, besciamella, macinato di scottona, prosciutto cotto arrosto artigianale, piselli, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe

**Polpetta pulled pork (3,9,14)** €4  
Panatura ai cereali corn flakes, pulled pork, cheddar

**Nuggets (3,9,14)** €4  
Tranci di pollo panati ai cereali corn flakes accompagnati da salsa tartara

**Patatine (9)** €5

**Patatine pulled pork e cheddar (3,9)** €7

**Chips (9)** €5

**Chips provolone e bacon (3,9)** €7

**Tris di montanarine** €11

• Sugo cotto cilentano, cacioricotta di capra, basilico (3,9)

• Fiori di zucca, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico (3,9)

• Genovese con carne e cipolla, parmigiano reggiano 24 mesi (3,9)

### Insalatone

---

**Angel (9,14)** €10  
Iceberg, tranci di pollo panati ai cereali corn flakes, mais, salsa tartara

**Cilento (3,5,13)** €12  
Iceberg, rucola, filetto di tonno, mozzarella di bufala, olive ammaccate

# Pizze

Sulle pizze utilizziamo olio extravergine di oliva az. Madonna dell'Olivo, fior di latte lavorato a mano az. Latterie Gargiulo 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 (3,9)** €7  
Sugo cotto cilentano, cacioricotta di capra

**Pizza fritta (3,9)** €10  
Calzone ripieno con fior di latte, ricotta di bufala, salsiccia piccante, pepe del Sichuan

## Doppia cottura (fritte e al forno)

**Bufala (2,3,9)** €10  
Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, dopo cottura: pesto di basilico, parmigiano reggiano 24 mesi

**Favola (2,3,9)** €11  
Fior di latte, dopo cottura: mortadella, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, pesto di pistacchio

**Genovese (3,9)** €11  
Genovese con carne e cipolla, provola, dopo cottura: parmigiano reggiano 24 mesi

**A rot'e carrett'** (la pizza "a ruota di carro" si distingue per il suo impasto, la stesura, il cornicione basso e le sue notevoli dimensioni. È possibile ordinarla soltanto nei seguenti gusti: Cilentana, Marinara, Margherita, Napoletana, Diavola, Provola e pepe, Fiorilli)

## Al forno

**Margherita (3,9)** €7  
Pomodoro san marzano, fior di latte

**Cosacca (3,9)** €7  
Pomodoro san marzano, pecorino romano

**Provola e pepe (3,9)** €8  
Pomodoro san marzano, provola, pepe del Sichuan

**Napoletana (5,9)** €10  
Pomodoro san marzano, capperi di Salina, olive nere con nocciolo, antico aglio dell'Ufita, dopo cottura: alici di menaica, origano selvatico di Salina

**Bufalina (3,9,13)** €10  
Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, dopo cottura: pomodorino rosso semidry, pirano di bufala

**Cilentana calabrese (3,9)** €10  
Sugo cotto cilentano, nduja di spilinga, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, salsiccia dolce, dopo cottura: cacioricotta di capra

## Pizze

- Diavola gialla (3,9)** €11  
Datterino giallo a pacchetelle, fior di latte, salsiccia piccante, parmigiano reggiano 24 mesi, dopo cottura: cacioricotta di capra
- Capricciosa (3,9,13)** €12  
Pomodoro san marzano, fior di latte, funghi porcini, salsiccia piccante, olive taggiasche, dopo cottura: carciofini, prosciutto cotto arrosto artigianale
- Nerano (3,9)** €10  
Fior di latte, crema di zucchine, zucchine fritte, provolone del monaco, dopo cottura: fonduta di provolone del monaco
- Cotto e carciofini (3,9,13)** €11  
Mozzarella di bufala, crema di carciofi, dopo cottura: carciofini, pirano di bufala, prosciutto cotto arrosto artigianale
- Scarulella (3,9,13)** €11  
Fior di latte, dopo cottura: stracciata di bufala, scarola riccia, pomodorino rosso semidry, olive taggiasche, chips di peperone sciuscillone, polvere di capperi di Salina
- Fiorilli (3,5,9)** €11  
Provola, fiori di zucca, dopo cottura: alici di menaica
- Patate e salsiccia (3,9)** €11  
Provola, patate al forno, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, peperoni, dopo cottura: canestrato di Moliterno
- Come una parmigiana (3,9,13)** €11  
Fior di latte, crema di melanzane, melanzane fritte, dopo cottura: pomodorino rosso semidry, conciato romano
- Tonno e cipolla (3,5,9,13)** €11  
Fior di latte, dopo cottura: filetto di tonno, cipolle in agrodolce, polvere di olive caiazzane
- Menaica (3,5,9)** €12  
Datterino giallo a pacchetelle, dopo cottura: alici di menaica, stracciata di bufala, tarallo sbriciolato, zest di limone
- Cinque formaggi (3,9,13)** €12  
Fior di latte, blu di bufala, bonfiore di bufala, pirano di bufala, dopo cottura: cialde di parmigiano reggiano 24 mesi, canestrato di Moliterno, composta di albicocca pellecchiella

## Ripieni al forno

- Ripieno classico (3,9)** €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 (3,5,9)** €11  
Calzone ripieno con fior di latte, provola, scarola riccia, olive nere, alici di menaica

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 (3,6,9,13)**

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

**Brontolo (3,6,9)**

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

**Cucciolo (3,6,9)**

Hamburger, pancetta arrotolata, fiori di zucca, scaglie di pirano di bufala

**Dotto (3,6,9)**

Hamburger, iceberg, bacon, cheddar, salsa barbecue

**Eolo (3,6,9,13)**

Hamburger, crema di melanzane, nduja, cipolla in agrodolce, provolone del monaco

**Gongolo (2,3,6,9)**

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

**Mammolo (3,6,9,14)**

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

**Regina cattiva (2,3,6,9)**

Hamburger, mortadella, provola, crocchè di patate, pesto di pistacchio

**Cacciatore (3,6,9)**

Salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, provola, ciambotta di melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, patate

**Principe (3,6,9)**

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

**Specchio magico (3,6,9)**

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

**Contorni**

**Insalata iceberg, rucola e pomodorini** €5

**Patate al forno** €5

**Verdure grigliate** €6

**Cipolle in agrodolce (13)** €6

**Fiori di zucca** €6

**Ciambotta (9)** €6

Melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, patate

**Carciofini sott'olio (13)** €8

## Soft Drink

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

## Birre artigianali in bottiglia

<b>Fresca Salento Blanche Chiara</b> Italia 4% vol 33cl	€6
<b>Igea Salento Senza Glutine Golden Ale Chiara</b> Italia 5,3% vol 33cl	€6
<b>Birra Del Borgo Duchessa Saison Chiara</b> Italia 5,8% vol 33cl	€6
<b>Birra Del Borgo My Antonia Imperial Pils Chiara</b> Italia 7,5% vol 33cl	€6
<b>Cylent Cilentana Dorata Belgian Strong Ale Chiara</b> Italia 8,5% vol 33cl	€6
<b>Beltaine alle castagne affumicate e ginepro Ambrata</b> Italia 7% vol 50cl	€10



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>€4</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 44cl	<b>€6.50</b>
--	--------------

<b>Dolci</b>	<b>€6</b>
--------------	-----------

---

**Tortino cuore caldo al cioccolato\*** (3,9,14)  
**Tiramisù** (3,9,14)  
**Cre moso al pistacchio** (2,3,14)

<b>Gelati</b> Gelato artigianale "Gelateria Di Matteo"	<b>€6</b>
--	-----------

---

**Nocciola** (3,9,14)  
**Mandorla e mandarino** (2,3,9,14)  
**Ricotta e lamponi** (2,3,14)

# **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**

