BEERMÀNÌA

Benvenuti in Beermànìa!

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

Slow Food®

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, Salame dolce az. Norcineria Bianculli.

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

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

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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

Menù Asporto

Fritti

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

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

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

Frittatina zucca e porcini (3,9,13) — €4
Pasta mista, provola, parmigiano reggiano 24 mesi,
besciamella, crema di zucca, salame piccante, funghi porcini

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)

- Broccoli e salsiccia di suino a punta di coltello
con finocchietto (9)

- Crema di zucchine, zucchine, provolone del
monaco (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, salame 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

Scarulella (3,9) **€11**
Provola, scarola spadellata, salame dolce, olive taggiasche, polvere di olive caiazzane

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, Broccoli e salsiccia)*

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

Conciata (3,9,13) **€10**
Pomodoro san marzano, fior di latte, dopo cottura: olive ammaccate, conciato romano

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

Pizze

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

Diavola gialla (3,9) **€11**
Datterino giallo a pacchetelle, fior di latte, salame piccante, parmigiano reggiano 24 mesi, dopo cottura: cacioricotta di capra

Capricciosa (3,9,13) **€12**
Pomodoro san marzano, fior di latte, funghi porcini, salame 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

Broccoli e salsiccia (3,9) **€10**
Provola, broccoli spadellati, crema di broccoli, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto

Vellutata (3,9) **€11**
Fior di latte, vellutata di ceci, salame piccante, dopo cottura: tarallo sbriciolato

Boscaiola (3,9,13) **€11**
Provola, funghi porcini, funghi chiodini, taleggio, patate al forno, dopo cottura: canestrato di Moliterno

Zuccona (3,9,13) **€11**
Fior di latte, blu di bufala, crema di zucca, funghi chiodini, dopo cottura: capocollo

Sciuscillone (3,9,13) **€11**
Fior di latte, patate al forno, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, peperoni, dopo cottura: polvere di peperone sciuscillone

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 spadellata, olive nere, alici di menaica

BEERMÀNÌA

Burger €12

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, crema di zucca, scaglie di pirano di bufala

Dotto (3,6,9)
Hamburger, iceberg, bacon, cheddar, salsa barbecue

Eolo (3,6,9,13)
Hamburger, cicoria e patate, nduja, 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, broccoli, e polvere di peperone sciuscillone

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

Carni

Hamburger di scottona 220g €18
Con broccoli saltati e patate al forno

Tagliata di entrecote Argentina 220g (3) €22
Con rucola e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi

Filetto di scottona 220g Con verdure grigliate €22

Contorni

Insalata iceberg, rucola e pomodorini	**€5**
Patate al forno	**€5**
Verdure grigliate	**€6**
Scarola spadellata con olive taggiasche (13)	**€6**
Broccoli saltati	**€6**
Cicoria e patate	**€6**
Carciofini sott'olio (13)	**€8**

Soft Drink

Acqua Electa 50cl	**€1**
Acqua Ferrarelle 50cl	**€1**
Coca cola, Coca zero, Coca zero 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 — **€6**
Italia 4% vol 33cl

Igea Salento Senza Glutine Golden Ale Chiara — **€6**
Italia 5,3% vol 33cl

Cylent Cilentana Dorata Belgian Strong Ale Chiara — **€6**
Italia 8,5% vol 33cl

Beltaine alle castagne affumicate e ginepro Ambrata — **€10**
Italia 7% vol 50cl

Birre in bottiglia

Analcolica Chiara 33cl — **€5**

Löwenbräu Original Helles Chiara — **€3.50**
Germania 5,2% vol 33cl

Franziskaner Weisse Chiara — **€5**
Germania 5% vol 50 cl

Leffe Rouge Belgian Ale Ambrata — **€4**
Belgio 6,6% vol 33cl

Tennent's Super Strong Lager Chiara — **€3.50**
Scozia 9% vol 33cl

Schneider Weisse Aventinus Weizen — **€6.50**
Doppelbock Germania 8,2% vol 50cl

Timmermans Kriek Black Pepper — **€5**
Ambrata Lambic Belgio 4% vol 25cl

Orval Trappiste Ambrata Belgian Ale — **€6**
Belgio 6,2% vol 33cl

Schlenkerla Marzen Ambrata Rauchbier — **€6**
Germania 5,1% vol 50cl

Bloemenbier Ambrata Belgian Ale — **€6**
Belgio 7% vol 33cl

Westveleteren XII Ambrata Quadrupel — **€18**
Belgio 10,2% vol 33cl

Birre artigianali in lattina

Baladin Rock'n'Roll American Pale Ale — **€6**
Italia 7,5% vol 33cl

Keychain Senza Glutine — **€6.50**
Bionda Abbey Tripel
Italia 8% vol 33cl

Birre in lattina

Guinness Draught Stout Scura — **€6.50**
Irlanda 4,2% vol 44cl

Dolci — €6

Tortino cuore caldo al cioccolato* (3,9,14)
Tiramisù (3,9,14)

BEERMANIA

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, cannolicchio, 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

BEERMÀNÌA

BEERMANIA @beermania.agropoli