



Kloster



MENÙ



KLOSTERBIER.IT

STUZZICHERIE

Bretzel	€ 2,50
Banditos*	€ 6,50
Alette di pollo*	€ 6,50
Anelli di cipolla ripieni di mozzarella * 	€ 6,50
Nuggets di petto di pollo*	€ 7,00
Double stick *	€ 8,00
Nuggets di formaggi * 	€ 6,50
Tris di mini Bao (genovese/polpetta al ragù/bocconcino saliccia e friaroli)	€ 13,00
Tagliere misto	€ 18,00

PATATINE

Patatine semplici	€ 5,00
Patatine saliccia e formaggio	€ 8,00
Patatine saliccia e provola	€ 8,00
Patatine würstel e formaggio	€ 8,00
Patatine würstel e provola	€ 8,00
Patatine porchetta e formaggio	€ 8,00
Patatine porchetta e provola	€ 8,00
Patatine bacon e cheddar	€ 8,00
Patate al forno polpettine e formaggio	€ 8,00
Patate al forno pulled e fonduta di scamorza	€ 8,00
Chips con fonduta di scamorza e pepe	€ 8,00
Patatina maxi (porchetta/provola/leunche/saliccia/formaggio)	€ 14,00

CROSTONI

Bielefeld (crudo/bucchine/pomodori/mozzarella)	€ 11,00
St. Pauli (bresaola/crema di carciofi/fucolascaglie di grano/pomodori secchi)	€ 11,00
Dortmund (porchetta/camozza/funghi champignon)	€ 11,00
Duisburg (pancetta/crema di pistacchio/mozzarella/melanzane grigliate)	€ 11,00
Francoforte (cotto amato/brie/crema di zucca/panella di nocciole)	€ 11,00
Colonia (mortadella ai tartufi/porchi/provola)	€ 11,00

WRAPS

Wrap Pulled (pulled/bacon/tortada/patatine)	€ 11,00
Wrap Chicken (petto di pollo, salsa yogurt/pomodori/insalata/pickle e cheese)	€ 11,00
Wrap Porchetta (porchetta/provola/parmigiana di patate)	€ 11,00

INSALATE

Kiel (petto di pollo/insalata/fucola/pomodori/broccoli/salsa cesar)	€ 13,00
Rostock (petto di pollo/insalata/fucola/pomodori/male melanzane grill)	€ 13,00
Stoccarda (fucola/tubetti di zucca al forno/feta/noci/bresaola)	€ 15,00

PANINI CLASSICI

Alemannia (saliccioly/provolay/funghi/fucoliy/scaglie di grana)	€ 10,00
Theseen (porchetta/provolay/melanzane a funghetto/patatine)	€ 10,00
Hannover (pulled pork/bacony/pepper jacky/ketchup pomodorihi gialli)	€ 11,50
Mainz (hamburger 200gq/mozzarella/pomodori/insalata basilico)	€ 12,00
Essen (hamburger 200gq/formaggioy/bacony/uovo)	€ 12,00

PANINI BUN

Muenster (pollo crispy/brie/maio al peperoy/parmigiana di patate)	€ 11,50
Norimberga 2.0 (saliccioly/colto arrostitoy/finocchily/bufala)	€ 12,00
Dresda (hamburger 200gq/cipolla caramellatay/bacony/insalatay/insalata burger)	€ 12,00
Bavaria (hamburger 150gq/trems di succoy/porcini salame felinoy/provolone del Monaco)	€ 13,00

CIABATTA

Karpen (polpetta al ragly/trumbie di pinoli/parmigiano)	€ 11,00
Amburgo (bracotto alla genovesey/chips di formaggio)	€ 13,00
Berlino (bacconcini di saliccioly/scarolay/granelle di noc/yfondute di scamorza)	€ 12,00

a/piatto + € 3,00

PIATTI

Cotoletta Kloster con friarelli e patate fritte	€ 13,00
Hamburger vegano  con patate al forno e verdure grill	€ 13,00
Hamburger 200gr con patate al forno e friarelli	€ 15,00
Stinco di maiale alla birra con patate al forno e verdure grill	€ 18,00
Poker di Würstel con patatine e tris di sale	€ 18,00
Tagliata di Scottona 300gr con rucola, pomodorini e scaglie di grana	€ 25,00
Tagliata di Scottona 300gr con crema di sciol	€ 25,00
Filetto di Scottona ai ferri con melanzane e funghetto	€ 28,00
Filetto ai tre papi	€ 28,00
Filetto ai funghi porcini	€ 30,00
T-Bone	fetto € 7,50
Costata	fetto € 7,50
Contorni	€ 3,00

DESSERT

Torta Oreo	€ 7,00
Torta Sneakers	€ 7,00
Cheesecake (frutti di bosco / wafer / caramello)	€ 6,50
Dessert del giorno	€ 6,00



EN 16753 - CE 1169/2011

Substances or products that provoke allergy or intolerance.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens

present as an ingredient in the dishes itself.

Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Anzididi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Senape e prodotti derivati
10. Sempino e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come acido
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

All the food we serve is prepared in the kitchen,

where various ingredients of different foods are processed, so there may be traces of allergens present in any dish.

Warning: consuming raw or undercooked meat, poultry, sea food, shellfish and egg may increase your risk of food-borne illness.

EN 16753 - CE 1169/2011

Substances or products that cause allergy or intolerance.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself.

Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as acid
13. Lupine and products based lupine
14. Molluscs and derivatives or molluscs

All of the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

Warning: consuming raw or undercooked meat, poultry, sea food, shellfish and egg may increase your risk of food-borne illness.



Kloster



BIRRE



KLOSTERBIER.IT

BIRRE IN BOTTIGLIA

BLONBIER Alc. 7%

Si presenta di un colore dorato intenso, con una schiuma fina, abbondante e anche persistente. Questa birra Belgia artigianale, ha la sua caratteristica principale che viene fermentata con due tipi di fiori, il cui nome è gelosamente custodita dai produttori. Ne risulta però un'aroma e un gusto deliziosi, infatti non presenta etichetta, ma viene incartata come una caramella.

CL. SF € 7,00

CHOUFFE HOUBLON (Dobbelin IPA Triple) Alc. 8%

Vorrebbe essere come il nome suggerisce, un ideale punto di incontro tra Belgia (Triple), Inghilterra (IPA), ed Usa (Double IPA) Turnahawk, Saaz ed Amarillo sono i luppoli utilizzati. Dorata schiuma bianca, cremosa e molto persistente. Corpo medio, equilibrata e soprattutto buona.

CL. SF € 7,00

DELIRIUM TREMENS Alc. 8,4%

La schiuma è molto ricca e durevole. Non particolarmente limpida a causa della tripla fermentazione. Il nome deriva dalla frase di un viaggiatore durante la presentazione della birra che disse "Se continuiamo così mi verrà il delirium tremens".

CL. SF € 7,00

GLUTEN FREE (a seconda delle disponibilità)

Birra ad alta fermentazione, di un bel colore giallo oro abbastanza ricco limpida con schiuma abbondante sostenuta da bolle piccole che le conferiscono un aspetto perlato.

CL. SF € 7,00

BIERE DU BOUGANIER GOLDEN Alc. 11%

Tipica Belgian Strong Golden Ale, dal colore giallo intenso quasi ambrato, si presenta molto bene nel bicchiere con il dito di schiuma e una discreta frizzantezza che persiste anche dopo la dissipazione della testa. Il profumo risulta leggermente fruttato con particolari note di pera e agrumi che invitano al primo assaggio. In bocca esplicita i gusti fruttati già notati dall'olfatto, inoltre il tasso alcolico che si assesta sugli 11% vol. non toglie i sapori, anzi, accompagna con note deliziate verso il finale dove il lievito fa da scorcio indicativo.

CL. SF € 7,00

DUYEL Alc. 8,4%

Il colore è oro schietto, la schiuma ben strutturata e rigogliosa. L'aroma è un bouquet di fiori con il tipico tono amaro-giallo del luppolo inglese o l'inconfondibile freschezza del Saaz, una miscela audace ma deliziosa. Al primo sorso si resta sorpresi di fronte ad una frizzantezza insolita, non mana che ci si abitua, però, è il gusto fruttato, così chiaramente belga, a farci strada: agrumi canditi, uva e mele cotte sono solo alcune delle sfumature.

CL. SF € 7,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

CHIMAY TRIPEL WHITE *Ab. 9%*

Distingue a prima vista per il suo bel colore giallo dorato sormontato da un cappello di schiuma fine. Il profumo è intenso, fruttato e ricorda l'una passa, l'albicocca e la mela matura. Sono inoltre presenti fragranze di lievito, luppolo (è una delle poche birre Trappiste ad esibire un marcato carattere di luppolo), malto e spezie. Il sapore è un mix equilibrato tra il dolce del malto e l'amarognolo del luppolo, inoltre in bocca si percepisce distintamente un tocco alcolico e liquoroso, associato all'amare e all'acidulo.

Cl. 20 € 7,00

LA TRAPPE QUADRUPLE *Ab. 8%*

Dal colore marrone morbido. Al naso il profumo è raso e dolce, si percepiscono sentori di malto tostato, caramello, frutta candita, spezie (vaniglia, zafferano e coriandolo), note di lievito, agrumate e floreali. Al palato i sentori sono fruttati, di frutta sotto spirito, aretta e scoria d'agrumi. Il finale è secco, leggermente amaro e fruttato.

Cl. 20 € 7,00

TRAPPISTER ROCHEFORT *Ab. 11,2%*

Questa Belgian Strong Ale si presenta di colore marrone con riflessi rossi e sottile schiuma cremosa. Gli aromi al naso sono principalmente fruttati, con sentori di cioccolato. Corposa e piena al palato, le note sono fruttate e speziate, lievemente amare nel finale caratterizzato da sentori di cioccolato e lieviti oceanici scaldi.

Cl. 20 € 7,00

KWAK ROUGE *Ab. 8,4%*

Birra dal colore rosso rubino, limpida, dalla schiuma cremosa compatta, fine ed abbondante. Al naso presenta note di malto, frutta e lieviti, mentre in bocca è forte, di media corposità dove l'alcol padroneggia, ma allo stesso tempo è morbida e dolce con un retrogusto leggermente amarognolo dato da alcuni agrumi agghiari e allungatura persistente.

Cl. 20 € 7,00

SCHNEIDER WEISSE AVENTINUS *Ab. 8,2%*

Una Weizen Doppelbock dalla schiuma cascata, densa e persistente. Il profumo è avvolgente con note di malto, sentori di nocciola e caramello. Il corpo è pieno e forte, ma piacevole e piuttosto leggero. Il finale presenta toni amari leggeri ma persistenti.

Cl. 20 € 8,00

SCHNEIDER HOFFEN WEISS *Ab. 8,2%*

Aroma delizioso: asciutto, agrumato, floreale, erbaceo e leggermente resinoso, l'impronta dolce del luppolo è ben bilanciata dal tono fruttato che ricorda la banana e il mango. Sono inoltre presenti fragranze speziate di chiodi di garofano.

Cl. 20 € 8,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

SCHNEIDER FEST WEISS

Alc. 4,2% 

Corpo medio, carbonatazione vivace, consistenza morbida.
Cremosa al palato, con un gusto decisamente maltato sul si
affiancano toni fruttati, di miele ed un leggero caramello.

Cl. 20 € 8,00

SCHNEIDER WEISS ORIGINAL

Alc. 3,4% 

Corpo medio, carbonatazione vivace, consistenza morbida. In bocca è fresca,
pulita, armonica ed equilibrata, con una sapidità tipica di agrumi
(polpa d'arancia e mandarino), crosta di pane, cereali, miele,
un leggero caramello, toni fruttati, erbacei e speziati.

Cl. 20 € 7,00

SCHNEIDER'S HELLES

Alc. 4,8% 

Colore dorato profondo, leggermente velato con riflessi rame.
Corpo particolarmente morbido, lascia comunque trasparire una rapida e
consistente fermentazione interna. La schiuma di colore bianco albano,
è cremosa, a trama fine e compatta, con una buona persistenza.
Aroma intrigante, variegato e pulito

Cl. 20 € 6,50

BIRRE ALLA SPINA

PÖLLEKEN HELLES

Alc. 3,7% 

Dal carattere dolce e beverisco è una birra chiara con un carattere speciale.
Con la sua piacevole effervescenza, il suo delicato aroma e la leggera nota di
lappolo, rende l'esperienza di una birra speciale. Gusto dolce, Maltato.
Colore giallo chiaro.

Cl. 20 € 4,00 / Cl. 30 € 6,00

giro birra 7 pc. € 31,00 / metro birra 12 pc. € 43,00

SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL

Alc. 3,4% 

Weisse dal color miele, con una schiuma generosa, morbida e candida.
L'aspetto velato è dato dai lieviti presenti in abbondanza, che dominano
anche l'intensità olfattiva. Il gusto è dolcemente speziato e fruttato di mela,
banana matura e chiodi di garofano.

Cl. 20 € 7,00

MC DOUGLAS SUPER GOLD

Alc. 7,5% 

La Douglas Celtic Super è una bionda corposa dal carattere ben delineato. Pur
essendo forte come un guerriero, svela la sua amarezza con un certo pudore, ma
si offre con valore per sorprendere tutte le sue qualità. Si presenta con uno stoffa
brillante, splendente. Una bionda scura che si distingue per la sua deciso
freshness, senza languaggini o pesantezze, e che va dritta al sodo.

Cl. 20 € 4,80 Cl. 30 € 7,00

BIRRE ALLA SPINA

MC DOUGLAS RED *Alc. 7,0%*

La Douglas Celtic Red è una birra forte e asbricata che volge al rosso, colore del sangue dei valorosi guerrieri. Si presenta con una sensazione diretta e precisa affermando un carattere spedito e determinista, come se fosse pronta a un combattimento. Il gusto sottilmente caramellato rimbomba in bocca come un soldato che si rialza da terra. Si veste di ambrata scura, con il riflesso dei superbi paesaggi purpurei delle sue origini.

Cl. 25 € 4,80 Cl. 35 € 7,00

IPA (a seconda della disponibilità)

Birra ad alta fermentazione, di un bel colore giallo-oro abbastanza carico limpido con schiuma abbondante sostenuta da bolle piccole che le conferiscono un aspetto pastoso. L'umore del luppolo che è ben presente lungo tutto il corso e le note vegetali vengono in parte bilanciati dai toni dolci biscottati del malto. L'alcol se pur presente al 5,0% non è immediatamente sensibile e si avverte nella scena chiara assieme a note resinose.

Cl. 40 € 7,00

KLOKKE ROELAND *Alc. 11,5%*

Klokke Roeland è il nome di una grossa campana che pendeva nel campanile di Gand dal 1314 ed era utilizzata come campanella d'allarme della città. Come simbolo della loro indipendenza è stata fabbricata questa Strong Ale dal colore marrone dorato, dall'aroma ricco di frutta secca, noci e caramello, al palato si presenta corposo e in primo momento prevalentemente dolce ma con retrogusto di amaro delicato.

Cl. 35 € 7,00

TRIPLE DE GARRE *Alc. 11%*

Una triple morbida, quasi vellutata, ma dal gusto deciso. La schiuma spessa e dolce, lo spirito presente di chi passa gli inverni gradi. La De Garre è diversa dalle triple convenzionali, ma mantiene i tratti della tipologia con grande eleganza e finezza. Già dal primo sorso è morbida, fruttata; l'alcol è una sottile vena calda che pulsa nel nucleo del nettare, nel centro della coppa.

Cl. 35 € 7,00

BIBITE

Acqua Naturale	€ 1,50
Acqua Minerale	€ 1,50
Coca Cola cl. 33	€ 2,50
Coca Zero cl. 33	€ 2,50
Fanta cl. 33	€ 2,50
Sprite cl. 33	€ 2,50

VINI

Fiano	€ 16,00
Aghianico	€ 13,00
Primitivo	€ 16,00
Calice	€ 5,00

RHUM

Diplomatico	€ 8,00
Matuzalem	€ 5,00
Zacapa 23	€ 9,00

WHISKI

Lagavulin	€ 11,00
Oban	€ 10,00
Talisker	€ 10,00





Kloster



KLOSTERBIER.IT