



LABIRRATORIO



Labirratório - Birra Artigianale e Cucina Birricola nasce nel 2015 a Falconara Marittima (AN)
ad opera di Valerio e Isotta che sono qui per accogliervi calorosamente nel loro
Laboratorio Artigianale.

Labirratório è il

LABORATORIO ARTIGIANALE BIRRICOLO,

un luogo in cui la birra è il cuore pulsante del locale e nel quale è possibile vivere
una vera e propria

ESPERIENZA BIRRICOLA.

All'interno del nostro laboratorio, infatti, potrai trovare 8 birre artigianali che girano
periodicamente, prodotte autonomamente a partire da ricette uniche create da noi.

Da noi la birra, oltre a produrla e berla, si mangia! Già, proprio così, la mangiamo!

Per questo, abbiamo deciso di dar voce al concetto di

CUCINA BIRRICOLA.

La nostra cucina infatti, tende a valorizzare la birra nella maggior parte dei prodotti proposti,
senza dimenticare la selezione delle materie prime, l'artigianalità e l'amore che mettiamo
nella creazione di ogni piatto.

Ma non è tutto. Vogliamo farti vivere un'esperienza birricola a tutto tondo e proprio per questo
abbiamo anche pensato ai

DISTILLATI ALLA BIRRA!

Scommettiamo che hai già l'acquolina in bocca!

Ah, se non hai voglia di uscire dopo una lunga giornata di lavoro, **LABIRRATORIO** si sposta
a casa tua col servizio **TAKE AWAY!**

Legenda



VEGANO



VEGETARIANO



GLUTEN FREE

PER INGANNARE L'ATTESA...

Frittini e...

La pastella
dei fritti è fatta
in casa utilizzando
la birra di nostra
produzione.



CESTINO DI FRITTI GRANDE

(mozzarelle, olive, chips, verdure, patate, cipolle
- consigliato per 3 persone)

— 16

CESTINO DI FRITTI PICCOLO

(mozzarelle, olive, chips, verdure, patate, cipolle
- consigliato per 2 persone)

— 12

CHIPS DI PATATE
FATTE IN CASA



PROVALE *con pepe al limone
o pepe all'arancia*

— 6

ANELLI DI CIPOLLA
FATTI IN CASA



dalle cipolle dorate scegliamo gli
anelli migliori e li friggiamo con la
pastella alla birra Marilyn

— 6,5

VERDURE FRITTE
FATTE IN CASA



melanzane, zucchine e carote tagliate
a bastoncino e fritte con la pastella
alla birra Marilyn

— 6,5



Olive
all'ascolana

— 6

MOZZARELLINE
FRITTE



— 6

PATATE FRITTE



— 6

FALSO CARPACCIO DI PICANHA

(fettine sottili di picanha cbt con olio EVO,
sale Maldon e salsa guacamole leggermente piccante)

— 8

VUOI ACCOMPAGNARLO CON DELLA
FORNARINA CALDA? + 2 €

CROSTINI ALICI

(crostini di pizza con burrata, alici e pepe al limone)

— 8

CROSTINI TARTUFO

(crostini di pizza con fiordilatte, salsiccia, funghi
e crema al tartufo)

— 8

CROSTINI AUTUNNO

(crostini di pizza con fiordilatte, salsiccia, lardo
e crema di zucca alla birra)

— 8

... Goloserie



BURGERS

Il pane è fatto in casa e scegliamo accuratamente la carne km0 dell'Az. Agricola Giangiacomini

Tutti i burger sono serviti con patatine fritte!



Vuoi la porzione XL delle patatine? + 1,5€

Tutte le salse alla birra sono fatte in casa utilizzando le birre di nostra produzione.



Ti piace il piccante?

Chiedi il nostro olio al peperoncino homemade senza costi aggiuntivi.

LABIRRABURGER DEFINITIVO LA VERSIONE "EPICA"

_ 19

DEL NOSTRO ICONICO BURGER

(manzo, insalata, cipolla croccante, mozzarella in carrozza, bacon croccante, fontina, uovo e salsa agrodolce alla birra Marilyn)



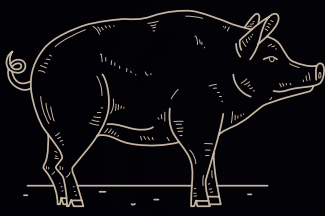
LABIRRABURGER _ 13,5

IL PANE FATTO IN CASA E LA CARNE KM 0 NON CI SEMBRANO ABBASTANZA PER CREARE UN BURGER CHE CI IDENTIFICASSE, COSÌ ABBIAMO AGGIUNTO AGLI INGREDIENTI DI ALTA QUALITÀ LA NOSTRA NOTA BIRRICOLA CHE RENDE QUESTO PANINO UNICO

(manzo, insalata, cipolla caramellata preparata da noi, doppia fontina, bacon croccante e salsa agrodolce alla birra Marilyn)

BEER PULLED PORK

— 13,5



(la spalla di maiale viene marinata nella nostra birra, cotta a bassa temperatura e sfilacciata; aggiungiamo la salsa bbq e l'insalata, **ma è la salsa alla birra rossa homemade** che conferisce a questo burger un sapore speciale che conquista tutti)

CLASSICO

— 12

(manzo, insalata, pomodoro, cipolla caramellata preparata da noi, fontina, maionese e ketchup)

FORMAGGIONE

— 13

(manzo, insalata, pomodoro, bacon croccante, cipolla caramellata preparata da noi, noci e **crema al gorgonzola e birra**)

GRIGLIATO

— 13

(manzo, melanzane e zucchine grigliate, scamorza affumicata e maionese)

TARTUFO

— 14

(manzo, insalata, scamorza, cipolla croccante, uovo e salsa al tartufo)



SMASH BEER BURGER

— 13

Ormai un'icona nel mondo dei burgers e noi abbiamo deciso di proporle una nostra versione con un'impronta birricola (doppio manzo "smash", **salsa cheddar alla birra**, insalata e bacon croccante)



POLLO

— 13

(pollo fritto fatto in casa, insalata, pomodoro, fontina, bacon croccante, maionese e ketchup)

CIPOLLA

— 13

(manzo, insalata, pomodoro, bacon croccante, anello di cipolla fritto fatto in casa e salsa bbq)

ZUCCA

— 13

(manzo, scamorza affumicata alla piastra, **crema di zucca alla birra homemade**, olio al rosmarino e lardo alle erbe)

FRESCO

— 13,5

(manzo, insalata, pomodoro, burrata, mortadella e paccasassi)

CARROZZA

— 14

(manzo, insalata, bacon croccante, mozzarella in carrozza e **salsa cheddar alla birra homemade**)

PARMIGIANO

— 14

La tradizione di casa nostra prevede che nella parmigiana di melanzane ci siano le cotolette! Ecco che nasce il burger del nostro RICORDO (melanzana frita, pollo fritto fatto in casa, crema di pomodorini, salsa al basilico e scaglie di parmigiano)

MINI BURGERS

— 16

(degustazione con 4 mini burgers che i nostri ragazzi della cucina selezionano dal menù)

FISHBURGERS

TONNO TATAKI

— 14

(tataki di tonno, melanzana frita, pomodoro, bufala, salsa al basilico e olio allo zenzero)

POLPO

— 14,5

(polpo grigliato, burrata, spinaci, chips di topinambur, cipolle croccanti e **salsa alla birra rossa homemade**)

PIATTI UNICI

Proposte fuori dal coro con sapori insoliti caratterizzati da note brassicole. Alcuni piatti sono senza glutine, ma non possiamo garantirne la non contaminazione in quanto non disponiamo di una cucina dedicata.



Accompagna il tuo
piatto con un cestino
di fornarina + 2 €

(LA FORNARINA CONTIENE GLUTINE)

MIX DI RISO



(basmati, integrale e venere saltati con salsa di soia, verdure croccanti, pollo e salsa al curry)

— 14

T.R.C.



(tartare di scottona, carpaccio e roast-beef CBT accompagnati da senape al miele e guacamole leggermente piccante)

— 14

GIGACOTOLETTA

(cotoletta di vitello con l'osso fatta in casa servita con patate fritte ed anelli di cipolla)

— 18

GRIGLIATA DEL BIRRAIO

— 24,5

UN PIATTO UNICO, GODURIOSO E RICCO CHE NON LASCIA INSODDISFATTI: TAGLIATA DI SCOTTONA, COSTINE CBT, PETTO DI POLLO CBT, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE, PATATE FRITTE E LA SALSA ALLA BIRRA ROSSA HOMEMADE

(CHIEDILA SENZA GLUTINE)



SENZA GLUTINE

Se hai un'intolleranza comunicalo ai nostri ragazzi in sala.

POLLO CROCCANTE

(petto di pollo panato da noi e fritto, accompagnato da patate fritte)

— 13

ALETTE PUNGENTI



(alette di pollo alla paprika leggermente piccante con patate fritte)

— 12

STINCO ALLA BIRRA

— 15

APPARENTEMENTE UN PIATTO SEMPLICE, MA LA MARINATURA ALLA BIRRA E LA COTTURA LENTA LO RENDONO GUSTOSO E SUCCOLENTO! STINCO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON BIRRA SENZA GLUTINE ACCOMPAGNATO DA PURÈ DI PATATE AL LIME



TARTARE E TARTUFO

(150 gr di tartare di scottona con burrata, crema di tartufo, salsa al basilico, taralli sbriciolati e fiocchi di pomodorini)

— 13,5

(CHIEDILA SENZA GLUTINE)

SCOTTONA DA BAVETTA



(300gr di tagliata di bavetta di scottona CBT accompagnata da un tris di contorni)

— 16

TAGLIATA DI POLLO



(petto di pollo CBT con melanzane e zucchine grigliate, rucola, pendolini, scaglie di grana e glassa al balsamico alla birra senza glutine)

— 14





Scegli di personalizzare i tuoi piatti con le nostre esclusive salse homemade servite a parte: + 0,50 €

- _ SALSА ALLA BIRRA MARILYN
- _ SALSА ALLA BIRRA ROSSA
- _ SALSА YUKI ALLA BIRRA
- _ SALSА CHEDDAR ALLA BIRRA
- _ CREMA AL GORGONZOLA E BIRRA
- _ MAYO VEGANA
- _ CREMA ALLA ZUCCA E BIRRA
- _ GLASSA AL BALSAMICO ALLA BIRRA 



PICCOLI AFFAMATI

POLLO CROCCANTE BABY

(filetti di pollo panato homemade con patate fritte)

— 9

MANZO BABY

(svizzera di scottona con patate fritte)

— 8,5

PIZZA BABY

(trancio di pizza a scelta tra rosmarino, pomodoro o margherita con patate fritte)

— 9

WURSTEL BABY

(2 wurstel alla griglia con patate fritte)

— 8,5

LA SCELTA GREEN

Da sempre strizziamo l'occhio al mondo vegetale cercando di accontentare anche coloro che seguono un regime alimentare "green".

we love animals

Scegliendo un piatto da questa sezione, contribuisci insieme a noi alla difesa degli animali: doniamo 0,50€ per ogni piatto venduto ad un'associazione che si occupa della loro tutela.

CROSTINI HUMMUS

(crostini di pizza con hummus di ceci, pomodorini semidry, olive leccino e salsa al basilico)

— 8

VERDE VERDE

(pane vegano agli spinaci, zucchine e melanzane grigliate, pomodoro, insalata, anelli di cipolla fritti, maionese vegana e **salsa yuki alla nostra birra homemade**)

— 12,5

VEGETARIANO BURGER

(pane vegano agli spinaci, medaglione di verdure homemade, insalata, pomodoro, ketchup e maionese vegana)

— 12,5

PIZZA VEGANA

(pomodoro, verdure miste e salsa al basilico)

— 11,5

PIZZA VEGETARIANA

(fiordilatte, verdure miste, olive leccino e ricotta)

— 12,5

PIATTO VEGANO

(verdure grigliate, falafel, **maionese vegana homemade**, mini strudel di verdure)

— 15

VEGETARIANO AFFUMICATO

(verdure grigliate, erbe ripassate e scamorza affumicata alla piastra)

— 14

PIZZA

Non è una pinsa, né una focaccia:
è la nostra interpretazione di pizza.

IMPASTO
CON FARINA 0
E SPOLVERO
DI SEMOLA

LABIRRA PIZZA — 12,5

PER RICHIAMARE I SENTORI
BIRRICOLI IN UNA PIZZA
ABBIAMO SCELTO DI USARE
INGREDIENTI SEMPLICI E
GENUINI E DI RENDERLA
UNICA CON L'AGGIUNTA DI UNA
SALSA AGRODOLCE HOMEMADE
PRODOTTA CON LA NOSTRA
BIRRA MARILYN

(fiordilatte, patata
schiacciata al rosmarino,
salsiccia e **salsa agrodolce
alla birra Marilyn**)



LARDO — 12,5
(pomodoro, fiordilatte, salsiccia,
lardo e grana grattugiato)

BUFALINA — 11,5
(fiordilatte, bufala,
pendolini e rucola)

BACON — 11,5
(fiordilatte, stracchino, cipolla
caramellata, spinaci e bacon)

BURRATA — 11
(pomodoro, origano
e burrata a crudo)

SCAMORZA — 12,5
(fiordilatte, scamorza
affumicata, crudo)

TONNO 2.0 — 13
(fiordilatte, pendolini, cipolla
caramellata, tataki di tonno e
paccasassi)

FUNGI E TARTUFO — 12,5
(pomodoro, fiordilatte, salsiccia,
funghi e salsa al tartufo)

MORTADELLA — 13
(fiordilatte, mortadella, burrata
a crudo e granella di pistacchi)

FORMAGGIONA — 12,5
(fiordilatte, stracchino, fontina,
grana e la **nostra crema al gorgonzola
e birra**)

TONNO — 11,5
(fiordilatte, pendolini, cipolla
caramellata e tonno)

NOCI — 13,5
(rucola, crudo, burrata e
noci tutto a crudo)

VUOI ESAGERARE?
AGGIUNGI IL SALAME PICCANTE! + 2€

BRACCIO DI FERRO — 11
(fiordilatte, salsiccia, spinaci,
ricotta e grana grattugiato)

ZUCCHINE — 12
(fiordilatte, cipolla caramellata,
pendolini, zucchine e bufala a crudo)

**REGINA
MARGHERITA** — 11
(pomodoro, fiordilatte e bufala)

VUOI RENDERLA ANCORA PIÙ GUSTOSA?
AGGIUNGI PROSCIUTTO CRUDO + 2,5€

L'HAI MAI PROVATA CON LA SALSICCIA? + 2€

DOLCI

Preparati tutti in casa per lasciarti un “dolce” ricordo.

BIRRAMISÙ — 6 AL CARMELLO SALATO

(crema al mascarpone con la nostra birra e salsa al caramello salato)

NON IL SOLITO TIRAMISÙ! L'AGGIUNTA DELLA NOSTRA BIRRA MARILYN NELLA CREMA AL MASCARPONE FA SÌ CHE QUESTO DESSERT RISULTI UNICO E DAI SENTORI BIRRICOLI; INOLTRE IL CARMELLO SALATO LO RENDE DECISAMENTE GOLOSISSIMO



CHEESECAKE — 6
(cotta al vapore e farcita a scelta con: nutella, frutti di bosco, cioccolato o caramello alla birra Marilyn e granella di pistacchio)

BROWNIE — 6
(dolce al cioccolato con granella di nocciole e panna, servito con gelato al fiordilatte)

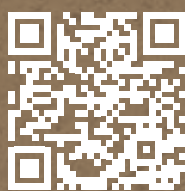
VIZIETTO — 4
(gelato al fiordilatte con panna variegato a scelta con: nutella, frutti di bosco, cioccolato o caramello alla birra Marilyn e granella di pistacchio)

STRUDEL DI MELE — 6
(strudel di mele e pinoli al profumo di cannella con gelato al fiordilatte)

CANTUCCI E VIN SANTO — 6

TORTINO AL CIOCCOLATO VEG — 6
AGGIUNGI UNA PALLINA DI GELATO AL FIORDILATTE (NO VEG) + 1€

PER LE INFORMAZIONI RELATIVE
AGLI ALLERGENI CHIEDI AL NOSTRO
STAFF O VAI SU



IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI,
UTILIZZIAMO PRODOTTI CONGELATI
DI PRIMA SCELTA

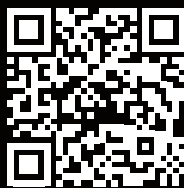
I PREZZI SONO INTESI IN EURO

VIA DELLA REPUBBLICA, 9
60015 FALCONARA M.MA (AN)
TEL. 335 1337201



Al Labirratório il coperto di 1,5€ è un vero e proprio contributo diretto alla tutela dell'ambiente: grazie a ciò possiamo fare scelte sostenibili che riducono l'impatto ecologico del nostro locale e promuovono una gestione responsabile delle risorse. Ogni dettaglio conta, infatti, utilizziamo tovaglioli e tovaglette biodegradabili e compostabili; inoltre adottiamo pratiche per limitare il consumo di elettricità e ridurre le emissioni di CO2 non solo nelle operazioni quotidiane, ma anche nella produzione delle nostre birre artigianali.

Il costo del coperto è un piccolo contributo per fare la differenza ed assicura che ogni pasto non sia solo un piacere per chi lo consuma, ma anche un piccolo passo verso un mondo più sostenibile.



LABIRRATORIO





LABIRRATORIO