

Cyclery

10 anni di noi

ECCOCI. SONO ARRIVATI E, SINCERAMENTE, ME NE ACCORGO SOLO ORA. STO SCRIVENDO QUESTE RIGHE A GENNAIO E REALIZZO ADESSO CHE SIAMO ENTRATI NEL DECIMO ANNO DI CYCLERY. PER RENDERE L'IDEA DI COSA RAPPRESENTINO DICI ANNI, PROVO A SCRIVERE QUALCOSA DI GETTO, PER ME STESSO, PER FAR CAPIRE L'IMPORTANZA DI QUESTO PERCORSO:

IL NOME:

CYCLERY NON ESISTEVA. NON POTEVAMO "PRENDERLO" DA NESSUNA PARTE: VOLEVAMO ESSERE ORIGINALI, DOVEVAMO INVENTARLO. CYCLERY È STATA UN'IDEA: CYCLE (BICICLETTA) E BAKERY (PANETTERIA). DICI ANNI FA IO E ROBY ABBIAMO DECISO DI UNIRLI. ECCO COME ABBIAMO "SFORNATO" IL NOME CYCLERY.

NON SIAMO FRATELLI:

DICI ANNI FA HO DELIBERATAMENTE DECISO DI METTERE A RISCHIO UN'AMICIZIA VENTENNALE. DOVETE IMMAGINARE UNO SCAMBIO ASSIDUO DI MAIL TRA ME E ROBY TRA FINE 2015 E INIZIO 2016. ERA UN RACCONTO QUOTIDIANO DI QUELLO CHE VOLEVO CREARE, CON DETTAGLI DI OGNI GENERE: LOCATION, MENÙ, COLORI ISTITUZIONALI, INGREDIENTI... TUTTI QUESTI RACCONTI FATI A UNO CHE VENDEVA COMPONENTI IDRAULICI DA QUINTICI ANNI.

UNA SERA, DAVANTI AD UN NEGRONI DA ULTIMO, CI FU IL "CRACK".

ROBY DISSE: "VOGLIO SALIRE SUL TRENO CON TE". ACCETTARE DI LAVORARE CON UN AMICO È STAATA UNA SCELTA QUASI SCIAGURATA. ABBIAMO AVUTO ENTRAMBI UN GRAN CORAGGIO.

IN DICI ANNI CI SONO STATI MOMENTI DA COLTELLO TRA I DENTI, DA URLA, DA "PRENDI E ME NE VADO". MA NON ABBIAMO MAI DERAGLIATO COMPLETAMENTE. MAI IN PUBBLICO, SOPRATTUTTO. MAI. E SE NON DERAGLI QUANDO GLI OSTACOLI SONO ENORMI, TI RENDI CONTO CHE QUEL TRENO NON USCIRÀ MAI DAI BINARI. OGGI QUALCUNO PENA ANCORA CHE SIAMO FRATELLI.

NO, CONFERMO CHE NON LO SIAMO, MA DOPO VENT'ANNI DI AMICIZIA E DICI DI CYCLERY È COME SE LO FOSSIMO.

LA SOFFERENZA:

DICI ANNI FA HO IMPARATO A SOFFRIRE. QUANTI MOMENTI CON LE "PIPE NEL SACCO". QUANTE VOLTE TRA ME E ME DICEVO: "FORSE È TUTTO SBAGLIATO". RICORDO LE SERE CHE PASSAVO DAVANTI AL LOCALE SENZA FARMI VEDERE, SOLO PER CONTROLLARE SE DENTRO FOSSE PIENO O VUOTO. TANTE VOLTE ERA VUOTO E CHE MALE FACEVA... HO ANCORA IN TESTA I GIORNI DEL COVID, QUANDO IO E ROBY OGNI MATTINA ANDAVAMO AD ACCENDERE LA CUCINA PER TESTARE NUOVE IDEE PER UN FUTURO CHE NON CONOSCEVAMO; SI POTEVA VENDERE SOLO DA ASPORTO. ERA DURA, TOSTA. PERÒ, PIUTTOSTO CHE ASPETTARE L'IGNOTO, PENSAVAMO A COSTRUIRE IL "DOPO". SOFFRIVO.

MA È PROPRIO LA SOFFERENZA CHE TI AIUTA: O SCAPPI O CI CONVIVI PERCHÉ CREDI IN QUELLO CHE FAI. E ALLORA LA SOFFERENZA DIVENTA POSITIVA. TI AIUTA A METTERE A PUNTO IL MOTORE, A MIGLIORARLO. NELLA SOFFERENZA TIRI FUORI IL MEGLIO DI TE. E CYCLERY, DAL 2020, È CAMBIATO: SI È ACCESO VERAMENTE, PROPRIO COME L'AVEVO SEMPRE IMMAGINATO.

LA TIMIDEZZA:

PRIMA DI QUESTA AVVENTURA AVEVO UN ALTRO CARATTERE. ERO MOLTO RISERVATO – ANCHE SE TUTTI DICONO IL CONTRARIO – MOLTO TIMIDO E, IN GENERE, CI METTEVO PARECCHIO A DARE CONFIDENZA A UNA "NUOVA CONOSCENZA". NON MI PIACEVO, MA NON RIUSCIVO A CAMBIARE. A RIPENSARCI OGGI, ME NE SONO ALTAMENTE FREGATO DEL PENSIERO OVVIO, SECONDO CUI, CON UN CARATTERE COSÌ, NON AVREI MAI POTUTO APRIRE UN LOCALE. È PROPRIO QUESTO IL BELLO: ERO DISPOSTO A TUTTO. ERO TALMENTE VOGLIOSO DI CAMBIARE CHE CYCLERY AVREBBE FINITO PER CAMBIARE ME. E COSÌ È STATO.

UN ALTRO COLPO DI GRAZIA ALLA TIMIDEZZA ARRIVÒ QUANDO DECIDEMMO DI INGRANDIRCI. MI È SEMPRE PIACIUTO "SPORCARMI LE MANI", MA A CASA, CON LE MIE COSE. ERA L'APRILE 2019. AVEVO I CATALOGHI PER TAVOLI, BANCHE E SEDIE... LI GUARDAI PER UN GIORNO INTERO E POI DISSI: "ME LI FACCIO IO". FURONO QUATTRO MESI FANTASTICI. A PRANZO PANINI E AL POMERIGGIO COSTRUIVO OGNI SINGOLA COSA. COSTRUIVO E ACCUMULAVO, FINO AD UNA MATTINA DI LUGLIO IN CUI PORTAI TUTTO IN NEGOZIO. LA SERA PRIMA RICORDO CHE PENSAI: "CAZZO, DOMANI VEDRANNO TUTTO TUTTI". FU LA SPALLATA FINALE ALLA TIMIDEZZA. LA TIMIDEZZA DI PER SÉ NON TI ROVINA LA VITA, PARLIAMOCI CHIARO... PERÒ È UN FRENO ENORME SE SENTI DI AVERE TANTO DA CONDIVIDERE E RACCONTARE.

LEONARDO:

C'È UN MOTORE CHE ALIMENTA TUTTO QUELLO CHE È CYCLERY: MIO FIGLIO. IL DESTINO HA VOLUTO CHE LA NASCITA DI CYCLERY AVVENISSE QUALCHE MESE PRIMA DI QUELLA DI LEO. OGNI ANNO CHE COMPIE LEO È UN ANNO CHE COMPIE ANCHE CYCLERY. QUALSIASI DIFFICOLTÀ CHE UN UOMO PUÒ INCONTRARE NEL LAVORO VIENE SUPERATA, PERCHÉ TI GUARDI ACCANTO E VEDI QUESTA FORTUNA IMMENSA AL TUO FIANCO. ESSERE PADRE È STATA UNA FORZA INCREDIBILE IN QUESTO PERCORSO.

VOI:

E POI RINGRAZIO VOI, CHE MI LEGGETE ORA. DICI ANNI FA AVEVO UN OBIETTIVO: FAR SENTIRE A CASA CHIUNQUE. QUANDO MI FATE CAPIRE CHE CE L'HO FATTA, MI EMOZIONO ANCORA OGGI. BUON DECIMO MENÙ ANNUALE. È FATTO CON LO STESSO METODO DEGLI ALTRI: OSIAMO A COSTO DI SBAGLIARE, PUR DI TRASMETTERE QUELLO CHE ABBIAMO IN TESTA!



2016-2026 i nostri panini

10 ANNI DI RISCHI, ESPERIMENTI E MIX APPARENTEMENTE AZZARDATI...

Contador

€ 9.5

COPPA TRENTINA AFFUMICATA, FONTINA, COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA E MELA.

Brianza

€ 9.5

PANCETTA COTTA AFFUMICATA, FORMAGGIO COMTÉ, RUCOLA FRESCA E CONFETTURA DI ARANCE.

Avocado Toast

€ 10

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO, CREMA DI AVOCADO E MAIONESE, SEMI DI SESAMO E CIPS DI VERDURE DISIDRATATE.

Piemonte

€ 9

SALSICCIA DI "BRA", TOMA PIEMONTESE E NOCCIOLE TOSTATE.

Zoncolan

€ 10

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, BURRATA PUGLIESE, PATÈ DI POMODORI SECCHI, CAPPERI E RUCOLA.

Stelvio

€ 10

BRESAOLA DI MADESIMO, STRAVECCHIO DI MALGA TRENTINO, RUCOLA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO.

Tre Valli

€ 8.5

MORTADELLA DI BOLOGNA, BURRATA PUGLIESE, POMODORI SECCHI E PESTO DI PISTACCHIO.

Club Cyclery

€ 10

CARNE DI POLLO SFILACCIATA* E SPEZIATA, POMODORO, INSALATA, MAIONESE ALLA SENAPE E BACON CROCCANTE.

Pulled Pork

€ 10

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA* E SPEZIATA, SALSA COLESRAW, SALSA BARBECUE E COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE.

Sanremo

€ 10

CARPACCIO DI TONNO ROSSO AFFUMICATO, BURRATA, INSALATINA DI PUNTARELLE E SENAPE, ARANCIA E COMPOSTA AGRODOLCE DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA.

Il Primo



€ 7

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, PESTO AL BASILICO, POMODORO FRESCO, RADICCHIO E MANDORLE TOSTATE.

Croque Monsieur

€ 10

PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO COMTÉ FUSO E BESCIAMELLA.

Celtico

€ 10

CARPACCIO CELTICO DI CHIANINA, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, CAPPERI E ZEST DI LIMONE.

Moretti

€ 9.5

PANCETTA COTTA AFFUMICATA, CAPRINO DELL'AZ.AGR. VALLELUNA, CONFETTURA DI MORE E MANDORLE TOSTATE.

Valle Luna

€ 9

SALAME E FORMAGGIO SCIMUDIN DELL'AZ. AGR. VALLELUNA, PEPERONI GRIGLIATI (SENZA PELLE) E MAIONESE.

Ganna

€ 8

SALAME MORTANDELA DELLA "VAL DI NON", GORGONZOLA DE "LA CASERA" DI INTRA, COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA, RADICCHIO E NOI.

Coppi

€ 7

PROSCIUTTO COTTO, TALEGGIO DOP FUSO E COMPOSTA DI FICHI E MANDORLE.

Varese

€ 9.5

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE, CAMEMBERT DI BUFALA, ALICI DI CETARA, PATÈ DI POMODORI SECCHI E INSALATA.

New York

€ 9

PASTRAMI (CARNE DI MANZO MARINATA E SPEZIATA), CETRIOLI, MAIONESE CON SENAPE AL MIELE E CAVOLO CAPPUCIO ROSSO.

Cyclery

€ 10

TARTARE DI GAMBERO ROSA*, ROBIOLA CON ERBA CIPOLLINA, CREMA DI AVOCADO E MAIONESE, POMODORO, PISTACCHI E RUCOLA.

Pulp Fiction

€ 10

POLPO SCOTTATO, BURRATA, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORO, ZEST DI LIMONE E FIOCCHI DI SALE MALDON AFFUMICATO.

Rivolta



€ 8

CAMEMBERT DI BUFALA, CIME DI RAPA, CREMA DI ZUCCA E TARALLO SBRICCIOLATO.

le **bruschette Gourmet con pane di Matera**

NOI CI IMPEGNA MO A CREARE, MA LA VERA DIFFERENZA LA FA IL PANE...

San Daniele

€ 9.5

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE, FORMAGGIO STRAVECCHIO DI MALGA, POMODORI SECCHI E GLASSA DI ACETO BALSAMICO.

Classica

€ 6.5

SPACCATELLA DI POMODORI LUCANI, ORIGANO SELVATICO E OLIO EVO.

Bra

€ 9.5

SALSICCIA DI "BRA", GORGONZOLA DE "LA CASERA" DI INTRA E NOCCIOLE TOSTATE.

Estiva

€ 10

TARTARE DI GAMBERO ROSA* CON CREMA DI AVOCADO E MAIONESE, GRANELLA DI PISTACCHI E PEPERONE CRUSCO.

Sora Lella

€ 10

POLPETTE DI MANZETTA PRUSSIANA AL SUGO DI POMODORO, PECORINO ROMANI D.O.P. E BASILICO FRESCO.

Fava



€ 8

CREMA DI FAVE CON CIME DI RAPA SOTT'OLIO MATERANE E TARALLO SBRICOLATO.

Don Abbondio

€ 10

CAPPELLO DEL PRETE DI MANZETTA PRUSSIANA (CARNE DI MANZO BRASATA), STRAVECCHIO DI MALGA, CAVOLO VIOLA, MELA E PESTO DI CAVOLO NERO.

Favignana

€ 9

CARPACCIO DI TONNO ROSSO AFFUMICATO, CREMA DI AVOCADO E MAIONESE, MENTA FRESCA E MELA.

Alici

€ 9

BURRATA PUGLIESE, ALICI DI CETARA E CIME DI RAPA SOTT'OLIO.

Gimondi

€ 10

PANCETTA COTTA AFFUMICATA, FORMAGGIO BLUE A LATTE CRUDO, CONFETTURA DI CILIEGIE E NOI.

Eroica

€ 9

LARDO CELTICO ALLE ERBE, GORGONZOLA, MIELE VARESINO E NOI.

Indurain



€ 9

CREMA DI ZUCCA, CASTAGNE AL MIELE E PECORINO ROMANO DOP.

i piatti Freddi

La Selezione

€ 20

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI DA TUTTA ITALIA, ACCOMPAGNATI DA VERDURE SOTT'OLIO, COMPOSTE DI FRUTTA E PANE DI MATERA CONDITO.

Madesimo

€ 15

BRESAOLA DI MADESIMO, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, MISTICANZA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA.

Tirreno

€ 14

CARPACCIO DI TONNO ROSSO AFFUMICATO CON SALSA AGLI AGRUMI, CIPOLLA ROSSA, MELA, MISTICANZA E MANDORLE.

Gambero Rosa

€ 15

TARTARE DI GAMBERO ROSA* CON ROBIOLA ALL'ERBA CIPOLLINA, CREMA DI AVOCADO E MAIONESE, PISTACCHI E PEPERONE CRUSCO DI SENISE.

Zola & Cruschi



€ 6

GORGONZOLA DE "LA CASERA" DI INTRA, PANE DI MATERA TOSTATO, PEPPERONI CRUSCHI DI SENISE E MIELE.

Cyclery Salad

€ 14

CARNE DI POLLO SFILACCIA* E SPEZIATA, FORMAGGIO STRAVECCHIO DI MALGA, STRACCETTI DI COPPA AFFUMICATA, PANE DI MATERA E SALSA SALAD.

Pastrami

€ 13

PASTRAMI (CARNE DI MANZO MARINATA E SPEZIATA), INSALATINA DI CAVOLO VIOLA, CETRIOLINI SOTT'OLIO, MAIONESE ALLA SENAPE E MIELE VARESINO.

Foglia di Adamo

€ 15

CARNE SALADA TRENTINA, PECORINO ROMANO DOP, FRUTTA DI STAGIONE, NOI E SALSA DI FIGHI SENAPATA.

Fassona Piemontese

€ 15

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE (120G), BURRATA PUGLIESE, POMODORI SECCHI, ALICI DI CETARA E OLIVE CONDITE.

Capri



€ 10

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., POMODORI LUCANI, CARCIOFI IN OLIO EVO, ORIGANO, PEPPERONE CRUSCO DI SENISE E POLVERE DI TARALLO.



FONDATA NEL 2013 A VENEGONO (VA) DA STEFANO E ANNALISA, FRATELLO E SORELLA UNITI DALLA PASSIONE PER LA BIRRA, THE WALL CELEBRA LA DIVERSITÀ E L'AUTENTICITÀ, OFFRENDO BIRRE SORPRENDENTI. OGNI LATTINA È UN'OPERA D'ARTE, FRUTTO DELLA COLLABORAZIONE CON ILLUSTRATORI DI TALENTO COME FRANCESCO POROLI, CAMILLA FALSINI, NAZARIO GRAZIANO E MAX GATTO.

CHIARE

Pills

€ 5.5

DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CHE CONQUISTA SUBITO, AL NASO CON I SUOI SENTORI ERBACEI E FLOREALI. DELICATAMENTE AMARA.

STILE: PILSNER ALC: 5.0% IBU: 27

Reb Hell

€ 5.5

DAL COLORE DORATO E DALL'AROMA INTENSO E MIELATO, UNA BIRRA RINFRESCANTE E DAL SAPORE EQUILIBRATO.

STILE: MUNICH HELLES ALC: 4.8% IBU: 18

Sunray gluten free

€ 6.5

PRODOTTA CON LUPOPOLI AMERICANI AMARILLO, CITRA E CENTENNIAL. AGRUMATA, ERBACEA E LIEVEMENTE MALTATA. BIRRA IDEALE PER OGNI OCCASIONE!

STILE: AMERICAN PALE ALE ALC: 5.0% IBU: 33

German Kiss

€ 6

DAL COLORE ROSSO, LE SUE NOTE MALTATE E IL CORPO PIENO SONO BEN EVIDENTI ED ACCOMPAGNATI DA UNA LEGGERA LUPOPOLATURA DAI Toni AGRUMATI.

STILE: BOCK ALC: 5.8% IBU: 27

Black Dog

€ 7

DAL CORPO RICCO E STRUTTURATO. PRODOTTA CON MALTI CARAMELLATI E SCURI. I SENTORI TORREFATTI DI CACAO E CARAMELLO DOMINANO LA BEVUTA.

STILE: ROBUST PORTER ALC: 6.5% IBU: 21



CONOSCIUTA NEL TERRITORIO ANCHE COME VAR+ O PIÙ SEMPLICEMENTE VAR, È LA BEER FIRM CHE NASCE NEL 2012 NELLA CITTÀ DI VARESE. L'AVVENTURA VAR NASCE DALLA DUPICE PASSIONE PER LA BIRRA ARTIGIANALE E PER IL TERRITORIO VARESINO. LA SINTESI È UNA BIRRA DI ELEVATA QUALITÀ CHE PRENDE IL NOME DA UNA PAROLA IN ANTICO CELTICO CHE È L'ESSENZA DELLA BIRRA E LA RADICE DEL NOME DELLA NOSTRA CITTÀ: VAR = ACQUA.

CHIARE

Stile Pils

€ 6.8

D'ISPIRAZIONE CECA E DI FACILE BEVUTA. MALTATA, PULITA E DAL PROFILo ERBACEO SI SPOSA CON UN RETROGUSTO PIACEVOLMENTE AMARO.

STILE: BOHEMIAN PILSNER ALC: 5,0% IBU: 45

AMBRATE E SCURE

Stile Bock

€ 6.8

ROSSO INTENSO "TONACA DI MONACO", DATO DA MALTI TOSTATI SELEZIONATI. IN BOCCA NOTE CARAMELLATE DEL MALTO CON RITORNO DEL LUPOPOLO SUL FINALE.

STILE: BOCK ALC: 7.0% IBU: 23

Honey Ale

€ 6.8

ALTA FERMENTAZIONE, COLORE AMBRATO, RIFLESSI RAMATI E PRODOTTA CON MIELE DI CASTAGNO DI FONTE INCANTATA (CASCIAGO). DISSETANTE E APPAGANTE.

STILE: HONEY ALE ALC: 5,5% IBU: 25

CHIARA ALLA SPINA

Forst

PICCOLA € 3.8 MEDIA € 6

LO STILE BIRRAIO FORST NELLA SUA MASSIMA ESPRESSIONE. FORST KRONEN, UNA BIRRA SPECIALE IN TUTTI I SENSI.

STILE: CHIARA ALC: 5,2%

NASCE NEL 2007 A TRIGGIANELLO IN PROVINCIA DI BARI, DALL' IDEA E PASSIONE DEL MASTRO BIRRAIO DONATO DI PALMA. IL SUO PERCORSO INIZIA A SOLI 16 ANNI QUANDO PARTE PER IL REGNO UNITO PER STUDIARE L'INGLESE, MA, ANCORA PIÙ DELLA LINGUA, IMPARA AD APPREZZARE TANTI TIPI DI BIRRE DIVERSE. OTTIENE UN DIPLOMA DI MASTRO BIRRAIO IN GERMANIA QUALCHE ANNO PRIMA DI APRIRE.

BIRRANOVA

CHIARE

Checkpoint

€ 5.5

NASCE DALL'INCONTRO DI LUPPOLI AMERICANI E LUPPOLI TEDESCHI. L'AROMA È INTENSO, ERBACEO. AL PALATO IL SORSO È PIENO E DECISAMENTE AMARO.

STILE: IPA ALC: 6.5% IBU: 55

Marziana

€ 5

I SENTORI SONO I CLASSICI DELLO STILE MARZEN, SI PERCEPISCONO NOTE DI CEREALE MALTATO. AL PALATO I SENTORI PIACEVOLI NOTE DI CROSTA DI PANE.

STILE: MARZEN ALC: 5.0% IBU: 16

Giara

€ 5.5

AL NASO COMPLESSA CON NOTE SPEZIATE E AGRUMATE. IN BOCCA FRESCA E BEVERINA, DI MEDIO CORPO. RETROGUSTO SPEZIATO.

STILE: BLANCHE ALC: 5.0% IBU: 10

AMBRATE E SCURE

Negramara Extra

€ 5.5

PROFUMO FINE E COMPLESSO, CON SENTORI DI MALTO TOSTATO. IL BUON GRADO DI AMARO VIENE BILANCIATO DAI SENTORI DEI MALTI CARAMELLATI UTILIZZATI.

STILE: DOUBLE IPA ALC: 5.0% IBU: 40

Tensione Evolutiva

€ 7.5

AROMA DECISO DI FRUTTA Matura E CARAMELLO. IL PASSAGGIO IN BOTTE RILASCI SENTORI LEGNOSI E DI VANIGLIA. BIRRA DA MEDITAZIONE PER ECCELLENZA!

STILE: BARLEY WINE ALC: 10.0% IBU: 50

CHIARE

Sant'Ambroeus

€ 6.8

AL NASO PRESENTA SENTORI DI AGRUMI, FRUTTI E FIORI. IN BOCCA È ELEGANTE ED IL GUSTO È EQUILIBRATO TRA IL GUSTO DEL MALTO E DEI LUPPOLI.

STILE: STRONG GOLDEN ALE ALC: 7.1% IBU: 30

AMBRATE E SCURE

Porpora

€ 6.8

UNA BIRRA STRAORDINARIAMENTE EQUILIBRATA: AL PALATO SENTORI DI CARAMELLO E DI FRUTTA SCIROPPIATA.

STILE: DOPPELBOCK ALC: 8% IBU: 25

Ghisa

€ 6.5

STORICA BIRRA DI LABRATE, UNA STOUT AFFUMICATA RESA MORBIDA DALL'UTILIZZO DI FIOCCHI DI AVENA.

STILE: STOUT ALC: 5% IBU: 20

Giara Analcolica

€ 5.5

COMPLESSA CON NOTE SPEZIATE E AGRUMATE. IN BOCCA FRESCA E BEVERINA, DI MEDIO CORPO. RETROGUSTO SPEZIATO.

STILE: BLANCHE ALC: 0.5% IBU: 10

Linga gluten free

€ 5.5

AL NASO È SUADENTE, CON SENTORI ERBACEI E NOTE AGRUMATE. IN BOCCA È UN'ESPLOSIONE DI FRESCHEZZA, CHE CONVIVE CON UN PIACEVOLE AMARO.

STILE: GOLDEN ALE ALC: 5.0% IBU: 10

Margose

€ 6.5

REALIZZATA CON AGGIUNTA DI ACQUA MARINA, CORIANDOLO E SCORZA DI ARANCIA. SI PERCEPISCONO NITIDE NOTE AGRUMATE E IODATE.

STILE: GOSE ALC: 4.6% IBU: 10

Abboccata

€ 5.5

CON SCHIUMA DI COLOR AVORIO E DI BUONA PERSISTENZA. AL NASO PRESENTA DOLCI NOTE MALTATE E CARAMELLATE. IN BOCCA È MORBIDA.

STILE: GOSE ALC: 6.5% IBU: 20

Primatia

€ 6.5

DAL CUORE TUTTO PUGLIESE GRAZIE ALL'UTILIZZO DEL COTTO DI FIGHI. AL NASO È RICCA ED INTENSA, IN BOCCA È PIENA ED AVVOLGENTE.

STILE: DUBBEL ALC: 9.0% IBU: 18

IL BIRRIFICIO LAMBRATE È UN PIONIERE DELLA BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA, FONDATO A MILANO NEL 1996 DA FABIO BROCCA, DAVIDE E GIAMPAOLO SANGIORGI. PRODUCE BIRRE NON PASTORIZZATE E NON FILTRATE DIETRO ALLE quali C'È UN INSTANCABILE RICERCA E SELEZIONE DI MATERIE PRIME DI QUALITÀ, DI CONOSCENZA, PASSIONE E ATTENZIONE, ESTRO E FANTASIA.



CHIARE

Fa ballà l'oeucc

€ 6.5

REALIZZATA CON AVENA, SEGALE E 4 VARIETÀ DI LUPPOLI DIFFERENTI. FRESCA E PIACEVOLMENTE AMARA.

STILE: AMERICAN IPA ALC: 5.8% IBU: 60

AMBRATE E SCURE

Atomic

€ 6.5

PROFILO SALINO DELL'ACQUA PER ESALTARE I SAPORI DEI LUPPOLI: MOSAIC, CHINOOK, CITRA E SIMCOE. INTENSA MA PERICOLOSAMENTE BEVERINA

STILE: IPA ALC: 6.2% IBU: 30

Lambrate

€ 6.8

BIRRA SIMBOLO DEL BIRRIFICIO, CARATTERIZZATA DA NOTE MALTATE E DA UNA LEGGERE LUPPULATURA.

STILE: BOCK ALC: 5.8% IBU: 25

i nostri Desserts

Tortino al cioccolato

€ 6.5

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO GUARNITO CON PANNA MONTATA.

Coffee Crunch stagionale

€ 6.5

CREMA AL CAFFÈ CON CANTUCCIO AL CIOCCOLATO TOSCANO SBRICOLATO.

Cantucci & Vin Santo

€ 7

CANTUCCI TOSCANI AL CIOCCOLATO CON PEZZI DI CIOCCOLATO FONDENTE ACCOMPAGNATI DA VIN SANTO.

Lemon Tart gluten free

€ 7

CRUMBLE DI BISCOTTO SU CREMA AL LIMONE, DECORATA CON PANNA MONTATA, SALSA AL LIMONE E SCORZETTE CANDITE.

la cantina dei Vini

LA NOSTRA FILOSOFIA È IL MOVIMENTO: VOGLIAMO PROPORVI SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO.

SCEGLIAMO VINI CHE ABBIANO UNA STORIA DA RACCONTARE, PERCHÉ CREDIAMO CHE OGNI CALICE SIA UN'ESPERIENZA DA VIVERE.

CHIEDI LA NOSTRA CARTA DEI VINI: UN VIAGGIO TRA I MIGLIORI TERROIR D'ITALIA E DEL MONDO.

CHE SIA UN ROSSO STRUTTURATO, UN BIANCO FRESCO, UN ROSATO O UNA BOLLICINA RICERCATA, IN MESCITA O IN BOTTIGLIA, SAPREMO CONSIGLIARTI L'ABBINAMENTO PERFETTO PER ESALTARE OGNI TUA PORTATA.



INQUADRA IL QR
PER CONOSCERE LA
NOstra CANTINA

“*Succede sempre
qualcosa
di bello attorno
a una bottiglia
di vino!*”



CONTROLLA LA LISTA DEGLI ALLERGENI

i nostri Cocktails

I Classici

Negroni	€ 8	Spritz	€ 7.5	MiTo	€ 8
Hugo	€ 8	Analcolico	€ 7.5	Moscow Mule	€ 7.5

Gin Tonic

Argintario	€ 12	Sabatini	€ 12
PAESE: ITALIA - STILE: COMPOUND - 43%			
Ginarte	€ 12	Bombay	€ 8
PAESE: ITALIA - STILE: DRY - 43,7%			PAESE: REGNO UNITO - STILE: LONDON DRY - 40%
Nordes	€ 10	Gin Mare	€ 10
PAESE: SPAGNA - STILE: ATLANTIC GALICIAN GIN - 40%			PAESE: SPAGNA - STILE: MEDITERRAN GIN - 42,7%
Roku Gin	€ 11	Tanqueray 00	€ 8
PAESE: GIAPPONE - STILE: DRY - 43%			PAESE: REGNO UNITO - STILE: ALCOOL FREE - 0%

ACCOMPAGNA IL TUO APERITIVO CON UNA SELEZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI

€ 4 A PERSONA

Bevande

Acqua	€ 1.5
Bibite	€ 3
Succhi	€ 3

L'ACQUA È SERVITA IN BOTTIGLIA DI VETRO ED È ACQUA POTABILE TRATTATA E/O GASSATA CON AGGIUNTA DI ANIDRIDE CARBONICA ALIMENTARE CONFORME AL DM 25/2012.

Caffè

Caffè	€ 1.5
Caffè con la moka	DA € 5

Amari

Amaro Eroico	€ 6
EQUILIBRATO TRA NOTE AMARICANTI E FRESCHEZZA BALSAMICA.	
Petrus	€ 6
UNA AMARO MOLTO AMARO.	
Jefferson	€ 6
UN VIAGGIO SENSORIALE TRA I SAPORI DELLA CALABRIA.	



LIFE IS GOOD

Enjoy
THE
Ride
WITH
Cyclery



CYCLERY_VARESE



CYCLERY



CYCLERY



SCAN ME