seguici su facebook

www.birreriasanjose.com

locale associato LYONESS

BENVENUTI

Birreria

San Josè

dal 2002

prodotto presidio Slow Food

piatto vegano

specialità consigliata

piatto vegetariano

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choosintolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher , wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getranke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Stuzzicando ...

patate fritte* € 3.50

patate "San Josè"* € 4.00

per i nostri fritti non utilizziamo olio di palma

salse extra

rosa, tartara, caesar, yogurt € 0.50 cad.

bustina ketchup, maionese o senape € 0.25 cad.

olive ascolane (10 pezzi)* € 4.50

alette di pollo (6 pezzi)* € 5.00

bocconcini di pollo impanati (6 pezzi)* € 4.50

funghi impanati (leggermente piccanti)* € 4.50

Salumi e Formaggi

Cerditino € 9.00

Crudo Parma DOP, Sopressa di Lovison, Capocollo di Martina Franca, Mortadella Bonfatti, Pane

Cerdito € 13.00

Crudo Parma DOP, Sopressa di Lovison, Capocollo di Martina Franca, Mortadella Bonfatti, Puzzone di Moena, Asiago Dop, Brie, Pane

Queso € 9.00

Asiago Dop, Brie, Grana Padano 20 mesi, Puzzone di Moena, Pane

* in funzione della disponibilità il prodotto potrebbe essere surgelato

Snack

Panini Doc (con pane pizza fatto in casa servito con patate fritte*)

(alcuni ingredienti vengono aggiunti a freddo per non alterarne il gusto)

Pamela
Crudo di Parma 18 DOP, brie, pomodoro, rucola, olio extra vergine al tartufo bianco € 7.00

Louis
Burratina, acciughe di Sciacca e pomodorini confit € 8.00

Dolores
Burratina, nduja calabra, olive taggiasche e pomodorini confit € 8.50

José
Burratina, crudo di Parma DOP, pesto genovese DOP e pomodorini confit € 8.50

Kebab pollo
Straccetti di pollo, insalata, cipolla, pomodoro, salsa allo yogurt € 7.50

Kebab manzo
Straccetti di manzo, insalata, cipolla, pomodoro, salsa allo yogurt € 8.50

Special

Cheesteek
Pane pizza, carpaccio di manzo scottato, Fontina valdostana DOP, salsa tartara e patate fritte* € 8.50

Porkys
Pane pizza, maiale arrosto sfilacciato (home made), Asiago Dop, salsa bbq + patate San Josè* € 8.50

Black Vegan
Pane nero al carbone vegetale, mozzarisella, tofu agli spinaci, insalata, pomodoro e patate fritte* € 8.50

Trevigiano
Porchetta, radicchi tardivo, crema di parmigiano e patate fritte* € 7.50

Piadine

(salsa rosa compresa - extra salsa rosa € 0.50, ogni aggiunta € 0.30 / € 1.50)

Barcellona
Mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP € 5.50

Madrid
Formaggio, melanzane, zucchine, funghi € 5.00

Siviglia
Brie, prosciutto cotto, rucola € 5.00

Granada
Casatella Gaion, Mortadella Bonfatti, granella di pistacchi € 7.00

TOLEDO
Salsiccia Lovison, Fontina valdostana DOP e cipolla caramellata € 7.00

* in funzione della disponibilità il prodotto potrebbe essere surgelato

Pomodorini confit

I pomodorini confit sono una delizia presa in prestito dalla Francia, dove per confit (preservare) si intende una particolare tecnica con la quale si preparano frutta ed ortaggi vari. In particolare i pomodorini confit, vengono caramellati in forno, dopo esser stati preparati con zucchero, sale, pepe, olio e spezie, poi possono essere serviti come antipasti sfiziosi, contorno, o anche per farcire delle bruschette o dei crostini .

'Nduja

La 'Nduja, o più semplicemente "Duja", è un salume di origine calabrese, caratterizzato da una consistenza cremosa e da un gusto particolarmente piccante. L'origine di questo bizzarro nome è da ricercarsi nel termine latino "inducere", cioè introdurre, lo stesso da cui deriva la denominazione di alcuni salumi piemontesi, chiamati "salam dla doja" e dei francesi "andouille", una particolare salsiccia di maiale affumicata a base di parti grasse del maiale (lardo, grasso e pancetta), con l'aggiunta del peperoncino piccante calabrese (solitamente in ogni 2 Kg di carne viene mescolato 1 Kg di peperoncino) e sale (con una percentuale del 3% circa sul totale). L'abbondate contenuto di peperoncino rosso calabrese, con le sue proprietà antisettiche ed antiossidanti, fa sì che la 'Nduja non abbia bisogno di conservanti e coloranti. Spilinga, città natale di questo famoso insaccato, ogni 8 agosto si celebra la sagra della 'Nduja. Eppure, ormai essa è diventata un alimento tipicamente associato all'intera Calabria e in tutta la regione si possono trovare ottimi produttori. La ricetta è ovunque la medesima, anche se, in alcune zone, agli ingredienti base vengono aggiunte le cotiche bollite tagliate a pezzettini. La sua origine è comunque quella di un alimento povero, nato dalla necessità dei contadini di sfruttare ogni parte del suino. Dopo aver dato ai proprietari terrieri le parti più pregiate dell'animale, quello che restava erano gli scarti: stomaco, milza, polmoni, intestino, esofago, trachea, faringe, parti carnose della testa, grassi vari ecc ma anche se fatta con queste parti poco nobili, la 'nduja manteneva e mantiene tuttora (benché la composizione, dato il successo commerciale, sia un po' cambiata) un forte valore nutritivo e terapeutico, dato, quest'ultimo, dall'abbondante presenza di peperoncino.

Dalla piastra

(salsa rosa compresa - extra salsa rosa € 0.50 - ogni aggiunta € 0.30 / € 1.50)

Toast

Normale
Formaggio, prosciutto cotto € 4.00

Farcito
Formaggio, prosciutto cotto, funghi o verdure € 5.00

Tostoni

Maiorca
Formaggio, prosciutto cotto € 5.00

Minorca
Formaggio, peperoni, zucchine, melanzane € 6.50

Ibiza
Mozzarella, lattuga, pomodoro, origano € 5.50

Formentera
Brie, speck, funghi, rucola € 6.50

Marbella
Mozzarella, insalata, pomodoro, prosciutto crudo di Parma DOP, melanzane € 6.50

Hamburgers

(serviti con patate fritte*)

Cheeseburger
Pane sesamo, 150 gr. hamburger di manzo fresco, Asiago DOP, insalata e pomodoro € 8.50

Vipburger
Pane pizza, 180 gr. hamburger di chianina fresco, Asiago DOP, bacon, insalata e pomodorini confit € 12.00

Superburger
Pane pizza, 2 hamburger di manzo fresco da 150 gr, Asiago DOP, bacon croccante uovo, insalata, pomodoro € 14.00

* in funzione della disponibilità il prodotto potrebbe essere surgelato

Prosciutto di Parma DOP

Il "dolce" Prosciutto di Parma è un alimento completamente naturale: gli unici ingredienti sono la carne di maiale e il sale, gli stessi di due millenni fa. Il segreto del Prosciutto di Parma inizia da un'accurata selezione dei suini; solo maiali italiani di razze selezionate, pesanti almeno 150 Kg., la cui alimentazione è rigidamente controllata. Una condizione essenziale per ottenere il Crudo di Parma è che l'intera lavorazione avvenga in "zona tipica": un'area estremamente limitata che comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza di almeno 5 Km. da questa, fino ad un'altitudine di m. 900, delimitato a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone. Infatti le condizioni climatiche di questa zona sono un ambiente ideale per la stagionatura dei prosciutti. E' il Consorzio del Prosciutto di Parma a tutelare la qualità, la genuinità ed il pieno rispetto della tradizione, che ha conseguito il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP). Il marchio, una Corona Ducale identifica il vero Prosciutto di Parma, direttamente sulla coscia. Le cosce di maiale vengono inizialmente cosparse di sale, sapientemente dosato perché il prosciutto diventi "dolce", poi un lungo percorso in ambienti diversi con temperature, umidità e ventilazione controllate. Durante la stagionatura il prosciutto assorbe sale e l'aria della zona e perde acqua e peso. La stagionatura deve durare almeno 10 mesi per i prosciutti da 7 a 9 chilogrammi e 12 mesi per quelli oltre 9 chilogrammi. La coscia grande e la stagionatura lunga aumentano la prelibatezza del Prosciutto di Parma. Il Prosciutto di Parma è un concentrato di energia e salute: pochi grassi, molti sali minerali, proteine facilmente digeribili, intenso apporto di vitamine. Togliere il grasso dal Parma è un vero peccato perché, oltre al gusto e al profumo, ha un contenuto di colesterolo davvero basso e una percentuale di acido oleico alta.

Asiago DOP

Nell'Altopiano di Asiago, da cui prende il nome il formaggio Asiago, fin dall'anno Mille si produceva un gustoso formaggio. Inizialmente si usava latte di pecora, mentre dal 1500, con il progressivo aumento degli allevamenti bovini sull'Altopiano, la materia prima usata è il solo latte vaccino. La tecnica casearia si è sviluppata e, nel corso dei primi anni del diciassettesimo secolo, la produzione si è allargata alle zone vicine all'Altopiano di Asiago: la zona pedemontana, le pianura limitrofe e le vicine malghe trentine. L'Asiago più antico, più vicino alla tradizione dei casari altopianesi e dal sapore più intenso e avvolgente, è quello Stagionato. Nei primi anni del Novecento, dalla tradizione della zona DOP, combinata alle più innovative tecnologie casearie è nato l'Asiago Fresco. Il gusto di questo formaggio, dolce e morbido, ne ha permesso la diffusione internazionale. La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è la miglior garanzia di eccellenza di un prodotto agro-alimentare europeo: nel caso del formaggio Asiago, indica che le sue qualità sono dovute principalmente all'ambiente geografico in cui è prodotto, inclusi i fattori naturali e umani, e che la sua produzione, trasformazione ed elaborazione avviene esclusivamente nella zona di origine.

Panini caldi (con pane al riso)

Hot Dog (pane da hot dog)
Würstel € 3.50

Alfonso
Brie, speck, zucchine € 5.50

Miguel
Formaggio, tonno, pomodoro, insalata € 5.50

Pablo
Gorgonzola, porchetta, peperoni € 5.50

ParmaVeg
Pane pizza, melanzane, pomodorini confit, mozzarisella, basilico € 6.50

Parmigiano
Mozzarella, melanzane, grana padano DOP, pomodorini confit, pesto alla genovese DOP € 6.00

Carmen
Mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP, pomodoro € 6.00

Estella
Formaggio, bacon croccante, uovo, funghi € 5.50

Fernando
Formaggio, salsiccia di Lovison, cipolla, peperoni € 5.50

Club sandwiches

Classico
Formaggio, pomodoro, insalata, bacon croccante, uovo € 7.50

Vegetariano
Formaggio, pomodoro, insalata, peperoni, melanzane, zucchine € 7.50

Cabo de Nao
Formaggio, pomodoro, insalata, hamburger, uovo € 8.50

Cabo de Palos
Formaggio, pomodoro, insalata, speck, funghi € 8.00

Cabo de Gata
Formaggio, pomodoro, insalata, prosciutto crudo di Parma DOP, mozzarella € 8.00

Le Insalatone

Coperto € 1.50 - ogni aggiunta € 0.30 / € 3.00

Costa Brava
Insalata, feta greca, carciofinini alla romana,
olive nere, tonno, pomodorini, capperi spillo, cipolla di Tropea € 9.50

Costa Dorada
Insalata, mais, pomodorini, Asiago dop, carote, uovo, bacon croccante € 8.50

Costa del Sol
Insalata, tonno, olive nere, mais, pomodorini,
peperoni crudi, mozzarella fiordilatte € 8.50

Costa Calida
Mozzarella fiordilatte, crudo di Parma DOP,
pomodorini, basilico € 10.00

Caesar Salad
Insalata, crostini di pane, pollo alla piastra, scaglie di grana
Padano Dop e salsa caesar a parte € 10.00

Costa Vegan (servita con schiacciata)
Insalata, tofu, olive taggiasche, pomodori, patate lesse
e maionese di riso € 11.00