



eXit Brew Pub

*Il nostro è un piccolo birrificio artigianale
a conduzione familiare, nato nel 2018
dalla grande passione per la birra.*

*Dopo anni di dedizione e lavoro, abbiamo
deciso di ampliare la nostra offerta
aprendo il Brew Pub, un luogo dove le
nostre birre artigianali incontrano piatti
deliziosi, pensati per esaltare i sapori e
regalare un'esperienza unica ai nostri
ospiti.*

Sito Internet
Facebook
Instagram

info@birraexit.com
Birra Exit
@birraexit

Via Colverso, 28 - La Cassa (TO)
PRENOTAZIONI AL 351 3922799

Menu





Birre eXit

Monday - Bohemian Pilsner 5.1% vol

Birra chiara a bassa fermentazione, colore dorato chiaro, erbacea. Al gusto dominano i cereali, finale leggermente amaro

25 cl. 3.50 €

50 cl. 6€

Nan - Blanche 4.7% vol

birra di frumento ad alta fermentazione, leggermente acidula, amaro quasi assente, speziata con scorza di arancia amara, coriandolo e cardamomo.

25 cl. 3.50 €

50 cl. 6€

Zedex - Belgian Ale 5.5% vol

Birra Belga ambrata ad alta fermentazione, al gusto la dolcezza e' ben amalgamata dal miele di castagno

25 cl. 3.50 €

40 cl. 6€

64 Gold - Strong Golden Ale 6.9% vol

Birra chiara d' abbazia ad alta fermentazione, di color dorato chiaro, fruttata e amaro quasi assente

25 cl. 3.50 €

40 cl. 6€

Seiquattro - Belgian Dubbel 7.2% vol

Birra rossa d' abbazia Belga, in bocca emergono note dolci di caramello e biscotto. Amaro quasi assente

25 cl. 3.50 €

40 cl. 6€

Trixy - American IPA 5.5% vol

birra bionda ad alta fermentazione, luppolo tura intensa e aromi di frutta esotica IBU 40

25 cl. 3.50 €

40 cl. 6€

Kernel Panic - Black IPA 6.4% vol

Birra scura ad alta fermentazione, al naso sentori luppolati ed erbacei, la bocca e' dominata dalle tostature, IBU 90

25 cl. 3.50 €

40 cl. 6€

Karat - Dry Stout 6.5% vol

Birra scura ad alta fermentazione con carrube Siciliane e malto affumicato. In bocca risulta intensa.

25 cl. 3.50 €

40 cl. 6€

Menu



Taglieri

Tagliere misto 3 15€

Coppa di Parma, Speck del Trentino, Lardo Iberico, salame piemontese e selezione di formaggi della zona

Tagliere Bianco Alpino 3 17€

Pinsa bianca con Coppa di Parma, Speck del Trentino e Lardo iberico

Sfizioosità

Antipasto Tomino Brassato 3 5€

Tomino speziato al forno con riduzione di birra Seiquattro

Mix fritto* 3-9 13.50€

Mini arancini, mozzarelline, anelli di cipolla e crocchette di patate (5 pz. per tipo)

Mix fritto small* 3-9 7.50€

Mini arancini, mozzarelline, anelli di cipolla e crocchette di patate (2 pz. per tipo)

Fritti singoli* 3-9 5€

Mini arancini / mozzarelline / anelli di cipolla / crocchette di patate (5pz.)

Jalapenos e formaggio (5 pz.) 5€

Camembert fritto (5 pz.) 5€

Patatine Dippers* 5€

Patatine Americane dolci* 6€

Patatine Dippers* con Bacon e salsa Cheddar 3-14 7€

*prodotto surgelato

Menu



Pinse Romane

Menu

La Parmigiana 3-9	9€
Pomodoro, mozzarella, melanzane* e parmigiano	
La Green 3-9	9.50€
Pomodoro, mozzarella, zucchine*, melanzane* e scamorza	
La 4 formaggi 3-9	11€
Mozzarella, gorgonzola, brie e stracchino	
Margherita 3-9	7.50€
Pomodoro, mozzarella e origano	
La Briosa 3-9	11€
Mozzarella, speck e brie	
La Fresca 3-9	11€
Stracchino, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e pomodorini	
La Peperina 3-9	10€
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e spianata calabra	
Wüstel e patatine 3-9	9.50€
Pomodoro, mozzarella, wüstel e patatine*	
La Salsicciotta 3-9	11€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia e stracciatella di burrata	
La Deliziosa 3-9	10€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e olive	
La Golosa Veggie 3-9	12€
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle caramellate e stracciatella di burrata	
La marinara 9	6€
Pomodoro, olio, origano e aglio	

Coperto 1,50€



Pinse Romane Gourmet

Menu

Mortazza 2-3-9 11€

Mozzarella, mortadella, stracciatella di burrata e granella di pistacchi

La Chicca 2-9 9€

Lardo, miele e noci

L' Acciughina 3-5-9-13 10€

Pomodoro, mozzarella, acciughe, pomodori secchi e stracciatella di burrata

Exit 3-9 12€

Mozzarella, coppa, stracchino e miele

La Golosa 3-9 11€

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola e cipolla caramellata

La sporcacciona 3-9 14€

Mozzarella, pulled pork, cheddar e cipolla frita croccante

La speckcial 2-9 13€

Speck, tommino filante, riduzione alla birra e noci



Menu

Hamburger

Il Cheddar Burger 3-9-14 **12€**

Hamburger, cheddar, bacon, insalata e salsa cheddar

Lo Spicy 2-3-5-9-11-12-14 **13€**

Hamburger, spianata calabra, gorgo, jalapenos, insalata, anelli di cipolla* e salsa tartara

Il Fila & Crock 3-5-9-11-12 **14€**

Hamburger, tommino filante, bacon, insalata e salsa boscaiola

Il Pepino 3-9-11-13-14 **13€**

Hamburger, toma, pomodori secchi, insalata e salsa maionese al pepe

Il Chicken Burger 3-9-11-14 **13€**

Cotoletta di pollo*, bacon, cheddar, maionese e insalata

Il Beer Burger 3-9-11-14 **14€**

Hamburger con riduzione alla birra, bacon, brie, insalata e maionese

Il Burrata Burger 3-9-14 **14€**

Hamburger, stracciatella di burrata, pomodori secchi, insalata e maionese al pepe

Versioni vegetariane

Il Veggie Burger 2-3-9-11 **13€**

Hamburger vegetariano*, melanzana*, paté di olive, stracchino e insalata

Il 2.0 2-3-9-11 **13€**

Tomino filante, melanzana, riduzione alla birra, cipolla caramellata, insalata e maionese

Tutti i panini vengono serviti con patatine Dippers o patate Americane (dolci)

Coperto 1,50€



Panini Pulled pork

Il BB-pork 9-11-12-13-14

14€

Pulled pork, salsa bbq, insalata e cipolla
caramellata

Il Super Classico 9-11-12-13-14

14€

Pulled pork, bacon, cetriolini, insalata e
salsa bbq

Il birraio pork 9-11-12-13-14

15€

Pulled pork, cheddar, riduzione alla birra,
cipolla frita croccante, insalata e
maionese

Tutti i panini vengono serviti con patatine Dippers o patate
Americane (dolci)

Piatti di carne

Polletto 9-11-12-13-14

16€

Polletto marinato cotto a bassa
temperatura

Salsicce alla birra e Toma 3-9

15€

Salsicce con birra Seiquattro e Toma, cotte a
bassa temperatura

Pulled pork 9-11-12-13-14

12€

Pulled pork marinato e cotto a bassa
temperatura

Tutti i piatti vengono serviti con
patatine Dippers o Americane dolci

Coperto 1,50€

Menu



Per i nostri dolci, chiedi al personale

Menu

Dolci della casa

Tiramisù - Cheesecake - Panna cotta 5€

Birramisù' 6€

**Pinsa alla Nutella e granella
arachidi 7€**

Sorbetto al limone 3,50€

Coppa gelato piccola 3€

Coppa gelato grande 4€

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è
possibile consultare l'apposita documentazione che
verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.



Bevande e Bar

Acqua naturale / frizzante	1.50 €
Coca cola	3.50 €
Coca cola Zero	3.50 €
Sprite	3.50 €
Fanta	3.50 €
Estathè limone / pesca	3.50€

Caffè	1.20€
Caffè decaffeinato	1.20€
Caffè macchiato	1.30€
Caffè corretto	1.50€
Ginseng	1.50€
Orzo	1.50€

Prosecco bottiglia	15 €
Prosecco in calice	5 €
Spritz (Aperol o Campari)	7 €
BeerSpritz (Aperol e birra Trixy IPA)	7 €

Amaro del capo	4€
San Simone	4€
Limoncello	4€
Montenegro	4€
Sambuca	4€
Genepy	4€
Grappa Bianca/ Barricata	4.50€
Whisky	7€

Amari e grappe aggiuntive, su disponibilità, chiedere allo staff

Menu

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 alimentari 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: arrostiti, 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

