



NELL'ATTESA

CROSTINI MISTI FANTASIA DELLO CHEF (4 PZ.)	€ 10,00
VEG CROSTINI MISTI VEGETARIANI FARCITI CON VERDURE E FORMAGGI (4 PZ.)	€ 10,00
TEGAME DEL GOLOSONE DI FRITTI MISTI*	€ 13,00
GRAN TAGLIERE: 2 PORZIONI CROSTINI (MISTI E VEGETARIANI) E PATATE AL FORNO	€ 21,00

LA GRIGLIA

TAGLIATA DI CAVALLO (280 gr), al sale dolce di Cervia e rosmarino + patate al forno	€ 25,00
TAGLIATA DI CUBEROLL DI BOVINO (280 gr), radicchio, formaggio di fossa Sogliano DOP + patate al forno	€ 23,00
TAGLIATA DI CUBEROLL DI BOVINO (280 gr), al sale dolce di Cervia e rosmarino + patate al forno	€ 23,00
TAGLIATA DI CUBEROLL DI BOVINO (280 gr), con scaglie di tartufo nero e olio aromatizzato al tartufo bianco + patate al forno (secondo stagionalità di prodotto)	€ 25,00
COSTINE DI MAIALE (700 gr. circa) cotte a bassa temperatura con salsa barbecue + patate al forno	€ 19,00
GRIGLIATA MISTA DI MAIALE salsiccia, pancetta, filetto e costine + patate al forno	€ 17,00
TRIS DI SALSICCIA DI MAIALE (350 gr. circa) alla griglia + patate fritte	€ 14,50

CARNI SPECIALI TOP QUALITY

COSTATA CON OSSO DI FASSONA (500/600 gr.)	all'etto € 5,00
Bovino di razza piemontese di pregiata qualità, detta "bistecca con il manico", morbida e succosa e povera di grasso + patate al forno o verdure alla griglia (secondo stagione)	
COSTATA DI SCOTTONA POLACCA (1 kg. circa)	all'etto € 6,00
Costata di alta qualità che identifica le giovani bovine che non hanno ancora partorito; è caratterizzata da una carne tenera e da una straordinaria marezzatura (3+) che tende a sciogliersi durante la cottura + patate al forno o verdure alla griglia (secondo stagione)	
LA FIORENTINA T-BONE IBERICA (1 kg. circa)	all'etto € 5,00
Manze femmine di scottona iberica, carne con pochissima marezzatura quindi molto magra che rende il gusto delicato e con un'ottimo grado di tenerezza + patate al forno o verdure alla griglia (secondo stagione)	
COSTATA DI SCOTTONA BLACK ANGUS IRLANDESE (1 kg. circa)	all'etto € 6,00
Appartiene all'antica razza bovina scozzese Angus oggi prodotta in Irlanda, bovino dal pelo raso di colore nero senza corna, carne pregiata con marezzatura (2) che rende la carne succosa e morbida + patate al forno o verdure alla griglia (secondo stagione)	

MAXI BURGERS

I nostri Hamburger sono preparati con carne di vitellone di alta qualità, selezionata in collaborazione con il nostro macellaio di fiducia e consegnata fresca ogni giorno.

I CLASSICI *SERVITI CON PANE GOURMET*

CHEESEBACON € 13,50

svizzera di carne scelta di vitellone (220 gr.) + insalata + bacon + fontina + salsa Mastro + patate fritte

CALABRESE € 14,50

svizzera di carne scelta di vitellone (220 gr.) + insalata + n'duja + formaggio bucciato della Centrale del Latte di Cesena + bacon + salsa Mastro + patate fritte

IL DIVINO € 14,50

svizzera di carne scelta di vitellone (220 gr.) + uovo all'occhio di bue + bacon + insalata + pecorino Centrale del Latte di Cesena + patate fritte

ROMAGNOLO € 14,50

svizzera di carne scelta di vitellone (220gr.) + cipolla caramellata + peperoni cotti + salsa Mastro + bacon + fontina + patate fritte

IL FIGHETTO € 14,50

svizzera di carne scelta di vitellone (220 gr.) + cipolla caramellata + mozzarella bufala + salsa piccante + pomodorini confit + patate fritte

LOVO € 14,50

svizzera di carne scelta di vitellone (220 gr.) + provola piccante + bacon + rucola + anelli cipolla + salsa Mastro + patate fritte

CHE FICO € 14,50

svizzera di carne scelta di vitellone (220gr.) + fichi caramellati + stracchino della Centrale del Latte di Cesena + bacon + rucola + patate fritte

GLI SPECIALI *SERVITI CON PANE GOURMET*

IL BUFALO ITALIANO € 16,50

svizzera di carne* di BUFALAE allevate in Italia (200gr.) + brie + insalata + senape + mela verde + salsa di amarene + patate fritte

ANGUS IRLANDESE € 16,50

svizzera di carne* irlandese di razza ANGUS (200gr.) + salsa gorgonzola + pere + cipolla caramellata + noci tritate + patate fritte

L'ESAGERATO € 18,00

DOPPIA SVIZZERA di vitellone (220 gr. + 220 gr.) + doppio bacon + doppia fontina + insalata + salsa Mastro + patate fritte

CHICKEN BURGER € 14,50

cotoletta di POLLO* + insalata + fontina + bacon + pomodoro a fette + salsa Mastro + patate fritte

L'AMERICANO € 14,50

carne di MAIALE* sfilacciata marinata nella birra + insalata + bacon + salsa barbecue + patate fritte

I VEGETARIANI *SERVITI CON PANE GOURMET*

Burger vegetariani "Home made" preparati con la nostra ricetta e con ingredienti freschi.

VEG BURGER DI CECI € 14,50

(200 gr.) + rucola + formaggio bucciato della Centrale del Latte di Cesena + cipolla caramellata + patate fritte

VEG BURGER DI MELANZANE € 14,50

(200 gr.) + formaggio bucciato della Centrale del Latte di Cesena + insalata + salsa Mastro + pomodorini confit + patate fritte

PER BAMBINI

PANDA: svizzera di carne scelta di vitellone (220gr.) con pane + patate fritte € 12,50

KOALA: cotoletta di pollo* (130gr.) + patate fritte (No Pane) € 12,50

Aggiunte € 0,50 - Bacon, Uovo, Nduja, Noci € 1,00
Salmone Affumicato, Mozzarella di Bufala € 1,50 - Tartufo € 2,00

VEG = Vegetariano

*prodotto surgelato

COPERTO € 2,50

LE BRUSCHETTONE

LA TIROLESE	€ 10,00
melanzane al forno + brie + speck + form. bucciato romagnolo "Centrale del Latte di Cesena"	
LA DOLCEVITA	€ 10,00
brie + coppa stagionata + pomodorini confit + glassa di aceto balsamico + radicchio in uscita	
L'ESTIVA (VEG)	€ 9,50
form. bucciato romagnolo "Centrale del Latte di Cesena" + pomodorini + pesto di basilico + rucola in uscita	
LA CONTADINA	€ 10,00
gorgonzola + salsiccia + cipolla caramellata + rucola in uscita	
L'AUTUNNALE	€ 10,00
speck + peperoni al forno + form. bucciato romagnolo "Centrale del Latte di Cesena" + rucola in uscita	
LA SVEDESE	€ 12,00
salmone affumicato + avocado + rucola + mozzarella di bufala + glassa di aceto balsamico	
TARTUFELLA	€ 12,00
Speck + tartufo nero a scaglie + formaggio bucciato della Centrale del Latte di Cesena + brie + olio aromatizzato al tartufo bianco + pepe rosa	

FRITTI

VEG PATATE FRITTE*	€ 5,00
HOT POPS* (POLPETTE DI POLLO ALLA PAPRIKA DOLCE)	€ 6,00
ALETTE DI POLLO ARROSTO GUSTO BARBECUE*	€ 6,00
OLIVE ASCOLANE*	€ 6,00
VEG BOCCONCINI DI MELANZANE CON CUORE DI FORMAGGIO*	€ 6,00
VEG ANELLI DI CIPOLLA CON PASTELLA ALLA BIRRA*	€ 6,00
VEG JALAPENOS* (PEPERONI RIPIENI DI FORMAGGIO LEGGERMENTE PICCANTE)	€ 6,00

CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA (SECONDO STAGIONE)	€ 5,00

INSALATE

RUSPANTE	€ 10,00
insalata - pomodorini - straccetti di pollo* impanati e fritti - olive taggiasche - yogurt - radicchio - noci - pinoli + pane bruschettato	
VEG MYKONOS	€ 10,00
feta - olive taggiasche - cipolla - cetrioli - pomodoro - insalata - capperi in frutto - origano + pane bruschettato	

DOLCEZZE

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA O AL CARAMELLO*	€ 6,00
CROCCANTE SEMIFREDDO ALL'AMARENA*	€ 6,50
TIRAMISÙ*	€ 6,00
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO*	€ 6,00
CREMA DI CAFFÈ SAMMONTANA	€ 4,00

BIRRE

	ROMAGNOLA bionda lager alc. 4,5% vol.	lt. 0,20	€ 4,50
	<i>Bassa fermentazione, non filtrata, non pastorizzata, senza conservanti. Bionda poco alcolica, leggermente amara, con lievi note di luppolo, nel complesso molto equilibrata.</i>	lt. 0,40	€ 6,00
		lt. 1,00	€ 14,00
		lt. 2,00	€ 28,00
	DIAVOLESSA weisse alc. 5% vol	lt. 0,30	€ 5,00
	<i>Weisse alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata, senza conservanti. Prodotta con malto e frumenti speciali, gusto pieno e avvolgente, i luppoli donano note di frutta secca.</i>	lt. 0,50	€ 7,00
		lt. 1,00	€ 14,00
		lt. 2,00	€ 28,00
	ELLY APA alc. 5,2% vol.	lt. 0,25	€ 4,50
	<i>American pale ale alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata, senza conservanti. Gusto morbido e avvolgente, i luppoli usati regalano un trionfo di profumi di frutta tropicale, pompelmo rosa, ananas, agrumi.</i>	lt. 0,50	€ 7,00
		lt. 1,00	€ 14,00
		lt. 2,00	€ 28,00
	ABBAZIA belgian ale alc. 5.5% vol.	lt. 0,50	€ 7,00
	<i>Bionda speciale in alta fermentazione ispirata alle belghe. con luppoli floreali, speziata con coriandolo e buccia di arancia, sentori di agrumi.</i>		
	FLOWER ambrata doppio malto alc. 7,5%vol.	lt. 0,50	€ 7,50
	<i>Doppio malto ambrata,alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata, senza conservanti. corposa, gusto avvolgente e amabile, con lievi note agrumate.</i>		
	GRIMBERGEN blanche ale alc. 6% vol.	lt. 0,25	€ 4,50
	<i>Fresca e bilanciata, è una witbier in stile belga dall'aspetto velato, color giallo paglierino con una schiuma bianca e persistente.</i>	lt. 0,50	€ 7,00
		lt. 1,00	€ 14,00
		lt. 2,00	€ 28,00
	GRIMBERGEN double ambree alc. 6,5% vol.	lt. 0,25	€ 4,50
	<i>Birra ad alta fermentazione che si contraddistingue per un colore ambrato scuro, tendente al mogano, ed un gusto ampio.</i>	lt. 0,50	€ 7,00
		lt. 1,00	€ 14,00
		lt. 2,00	€ 28,00
	GRIMBERGEN blonde alc. 6,7% vol.	lt. 0,25	€ 4,50
	<i>Bionda morbida, con aromi di frutta gialla matura, una nota speziata e miele che rimandano all'ananas, liquirizia e pera, con una schiuma densa color crema.</i>	lt. 0,50	€ 7,00
		lt. 1,00	€ 14,00
		lt. 2,00	€ 28,00
	BROOKLYN STONEWALL session IPA alc. 4,6% vol.	lt. 0,40	€ 7,00
	<i>Aroma caratterizzato da chiare note agrumate di pompelmo, mandarino e frutta tropicale, rinfrescante e delicatamente amara.</i>		
	CHOUFFE blonde ale alc. 8% vol.	lt. 0,25	€ 4,50
	<i>Bionda d'abbazia doppio malto gusto fresco con note floreali, aromi speziati con note di agrumi e sentori di coriandolo, delicato e prolungato sentore di banana</i>	lt. 0,50	€ 7,50
		lt. 1,00	€ 15,00
		lt. 2,00	€ 30,00
	GUINNESS stout alc. 4,2% vol.	lt. 0,25	€ 4,50
	<i>Note di caffè appena tostato, sapore secco, deciso e intenso, la dolcezza del malto bilancia perfettamente la punta amara del luppolo.</i>	lt. 0,50	€ 7,00
		lt. 1,00	€ 14,00
		lt. 2,00	€ 28,00
	BIRRA 28 Pils GLUTEN FREE Alc.5,3% vol.	lt. 0,40	€ 6,50
	<i>Sensazioni di crosta di pane e miele di acacia, note erbacee, speziate e floreali.</i>		
	LEFFE - Special Edition alc. 5,2 vol.	lt. 0,50	€ 7,50
	<i>Aspetto limpido dai riflessi dorati, aromi fruttati e speziati, deliziosamente rinfrescante</i>		
	FORST Zero Alcool alc. 0% vol.	lt. 0,33	€ 5,00
	<i>Con piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato nonostante i 0,0% gradi alcolici</i>		

GIN TONIC o LEMON

BICKENS	€ 7,50
BOMBAY	€ 8,50
MERMAID	€ 9,00
GIN MARE	€ 9,00
MALFY	€ 9,00
HENDRICK'S	€ 9,00
TANQUERAY	€ 8,00
TANQUERAY SEVILLA	€ 9,00
TANQUERAY 0.0 ALCOHOL FREE	€ 7,50

BAR

Acqua alla spina microfiltrata e depurata naturale o frizzante (lt. 1,00)	€ 3,00
Acqua naturale o frizzante (lt. 0,50)	€ 1,50

Pepsi alla spina

piccola	€ 3,50
media	€ 4,50
caraffa 1 lt.	€ 9,00

Pepsi Zero alla spina

piccola	€ 3,50
media	€ 4,50
caraffa 1 lt.	€ 9,00

Sheweppes Tonic e Lemon alla spina (lt. 0,30)	€ 3,50
Succhi Yoga	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
Mirinda, Seven Up	€ 3,50
The Lipton (pesca e limone)	€ 3,50
Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato / corretto	€ 2,00
Caffè orzo grande / piccolo	€ 2,00
Grappa Bianca Candolini	€ 4,00
Grappa Marzadro Riserva Giare Amarone	€ 7,00
Grappa Bonollo Amarone Barricata 5 anni, medaglia d'oro	€ 8,00
Liquirizia / Limocello / Bananino	€ 4,00
Amari	€ 4,50

BOLLICINE



FRATINO 1974	Vino Spumante di Qualità Brut - Arlotti - Romagna	€ 5,00	€ 18,00
PROSECCO	Doc Extra Dry - Giulia Rebi - Veneto	€ 6,00	€ 22,00

VINI BIANCHI



ALBANA SECCO	DOCG - Cleonice - Fiorentini - Romagna		€ 25,00
PECORINO	IGP Biologico - Lava - Terre di Chieti - Marche	€ 5,00	€ 19,50
PINOT GRIGIO	DOC - Oltrepò Pavese - Vanzini - Lombardia		€ 23,00
FALANGHINA DEL SANNIO	DOC - Insigne - Vinicola del Sannio - Campania		€ 18,00
RIESLING	DOC - Oltrepò Pavese - Vanzini - Lombardia		€ 22,00
PAGADEBIT	DOC Biologico - Campi di Fratta - Celli - Romagna	€ 5,00	€ 17,00
REBOLA	DOC Biologico - Giulietta - Podere Dell'Angelo - Romagna		€ 23,00
RIBOLLA GIALLA	IGT - Tenuta del Morer - Friuli		€ 21,00
ALBANA SECCO	DOCG - Cleonice - Fiorentini - Romagna		€ 25,00

VINI ROSSI



BARBERA	DOC - La Desiderata - Oltrepò Pavese - Vanzini - Lombardia		€ 22,00
NERO D'AVOLA	DOC - Nesos - Sicilia		€ 21,00
SYRAH	IGP - Branciforti dei Bardonaro - Sicilia		€ 23,00
ROSSO PICENO	DOC - Cantina Colli Ripani - Marche	€ 5,00	€ 17,00
ROSSO CONERO	DOC - Zizzero - Marche		€ 23,00
SANGIOVESE DI ROMAGNA	DOC - Podere La Berta - Romagna	€ 5,00	€ 16,00
MERLOT	DOC - Tenuta Del Morer - Friuli		€ 19,00
SANGIOVESE RISERVA	DOC - Le Grillaie - Celli - Romagna		€ 22,00
SANGIOVESE SUPERIORE	DOC - Le Grillaie - Celli - Romagna		€ 19,00
NEGROAMARO	IGP - 12 E Mezzo - Varvaglione - Puglia		€ 18,00
LAGREIN	DOC - Convento Muri-Gries - Trentino Alto Adige		€ 29,00
PRIMITIVO	IGP - 12 E Mezzo - Varvaglione - Puglia		€ 18,00



 Mastro Birraio Cesena

 Amici del Mastro Birraio Cesena

 Mastro Birraio

 mastrobirraiocesena

 0547 613484