












Degusta le birre, prodotte artigianalmente con il nostro orzo, assapora i burger e i panini, realizzati con il nostro frumento, scopri i piatti, le stuzzicherie e i dolci, entra al The Lure.

COPERTO € 0,00






PANINI

-  **CLASSICO**
Pane artigianale, cotto alle erbe, montasio, insalata, salsa rosa.....5,50€
-  **MELANZANE**
Pane artigianale, cotto alle erbe, montasio, melanzane, insalata, noci, maionese.....6,50€
-  **FUME'**
Pane artigianale, speck, provola affumicata, funghi, salsa al bacon.....6,50€
-  **VEGANO**
Pane artig., zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, funghi, insalata, pesto di olive.....6,50€
-  **SFIZIOSO**
Pane artig., cotto alle erbe, bacon, caprino, insalata, pomodoro, salsa sfiziosa.....7,00€
-  **SAPORITO**
Pane artig., speck, feta, melanzane, cipolla caramel., insalata, pomodori, pesto di olive...7,00€




TAGLIERI

-  **TAGLIERE KIDS**
Prosciutto cotto, montasio, pane artigianale.....4,50€
-  **TAGLIERE GLUTEN FREE**
Prosciutto Crudo D'Ossvaldo, pecorino stagionato, pesto di pomodori secchi.....8,00€
-  **TAGLIERE MIX DI AFFETTATI E FORMAGGI (per 2 persone)**
Mix di affettati e formaggi locali.....10,50€



STUZZICHERIE

-  **VOLANTINO CON AFFETTATO A SCELTA**.....1,50€
-  **SMALL CHIPS ***
Cestino di patate fritte con aggiunta di paprika.....2,00€
-  **BIG CHIPS ***
Cono di patate fritte con aggiunta di paprika.....4,00€
-  **BOCCONCINI DI POLLO FRITTI***
Bocconcini di pollo fritti, leggermente pepati e piccanti.....4,00€
-  **POLPETTINE AL SALMONE***
Polpettine fritte di patate con cuore di salmone.....4,00€

PIATTI

-   **PIATTO SALSICCIA NOSTRANA**
Salsiccia nostrana fresca superiore, provola affumicata, zucchine, cipolla caramellata, pesto di pomodori secchi, pane e chips di patate.....7,50€
-  **PIATTO HAMBURGER**
Hamburger fresco superiore 100% Fassona 220 gr accompagnato da insalata, pomodoro, cipolla caramellata, pane e chips di patate.....8,00€

DOLCI (nel weekend)

-  **BIRRAMISU'**4,50€
-  **CHEESECAKE**.....4,50€

SPECIALITA' BURGER

N.B.: i nostri hamburger vengono cucinati a bassa temperatura e serviti a media cottura per esaltarne il sapore, se preferite un grado di cottura diverso (al sangue o ben cotto) non esitate a riferircelo.



CARBONARA BURGER new!

Pane artigianale, hamburger fresco superiore 100% Fassona 220 gr., guanciale, bacon, uovo, scamorza affumicata, pecorino, maionese al pepe.....9,50€



BURGER KIDS

Pane artigianale, hamburger fresco superiore 100% Fassona 220 gr.....6,50€



ORIGINAL BURGER

Pane artigianale, hamburger fresco superiore 100% Fassona 220 gr., cheddar, bacon, pomodoro, insalata, salsa The Lure.....9,00€



THE LURE

Pane artigianale, hamburger fresco superiore 100% Fassona 220 gr., peperoni, zucchine, formaggio pecorino, cipolla caramellata.....9,00€



POISON IVY

Pane artigianale, hamburger fresco superiore 100% Fassona 220 gr., prosciutto cotto, formaggio alle erbe, insalata, pomodoro, salsa guacamole.....9,50€



LA SCELTA DI AGNESE

Pane artigianale, hamburger fresco superiore 100% Fassona 220 gr., mozzarella di bufala igp, bacon, noci tritate, insalata, pomodoro, salsa yogurt.....9,50€



OAK WHISKY BURGER

Pane artigianale, hamburger fresco superiore 100% Fassona 220 gr., bacon, funghi, cheddar, pomodoro, cipolla croccante e caramellata, salsa al whisky Lagavulin 16 Years.....9,50€



PARMIGIANA BURGER

Pane artigianale, hamburger fresco superiore 100% Fassona 220 gr., melanzane, provola affumicata, pecorino, salsa di pomodoro, insalata.....9,50€



THE BUTCHER - affumicato su faggio -

Pane artigianale, hamburger fresco superiore 100% Fassona 220 gr., speck, bacon, provola affumicata, pomodoro, salsa barbecue, cipolla caramellata.....9,50€



BISMARCK

Pane artigianale, hamburger fresco superiore 100% Fassona 220 gr., speck, uovo in piastra, cheddar, insalata, pomodoro, cipolla caramellata.....9,50€



MAN VS THE LURE (1,4 kg di puro piacere)

Pane artigianale, 4 hamburger freschi superiori 100% Fassona 220 gr./uno, uovo in piastra, prosciutto cotto, bacon, cheddar, insalata, pomodoro, salsa The Lure, cipolla caramell.....20,50€

SALSE: ketchup, maionese, salsa barbecue, salsa al bacon, sweet chili.....0,50€

CESTINO DI PANE.....1,00€

MODIFICA FARCITURA.....1,00€

LE NOSTRE BIRRE

CALIFORNIA LAGER_Lager 4.8% vol. GLUTEN FREE

La California Lager è una birra chiara, dal colore dorato. È innovativa nel suo genere perché porta con sé caratteristiche da bassa fermentazione pur fermentando a temperature più alte; il risultato è di equilibrio ma allo stesso tempo di carattere, dove l'aroma pulito del malto incontra quello dei luppoli, erbacei tedeschi e fruttati americani, creando una birra dalla bevuta facile e non convenzionale. California Lager inoltre è una birra certificata gluten free, pur non rinunciando all'orzo come ingrediente base al 100%.

PINK_Blanche alc. 4.5% vol.

5 elementi a sé stanti sparsi nello spazio; la loro unione e l'inizio di un'esperienza fatta di colori, immagini, suoni, sensazioni, stati d'animo; la convinzione di aver viaggiato a lungo senza in realtà essersi mai spostati; la ciclicità di un inizio e di una fine. Nasce in questo modo, in onore della celebre band londinese dei Pink Floyd, una birra ad alta fermentazione, dal colore giallo paglierino. Il profumo speziato, che richiama l'arancia, il coriandolo e lo zenzero, unito ad un corpo medio ed acidulo, la rendono particolarmente dissetante e quindi adatta al periodo estivo.

LET'S GET THIS SCHWARZY STARTED_Schwarz alc. 5 % vol.

In collaborazione con Moreno Lanza (I classificato Concorso Homebrewer Gorizia 2018) nasce Let's get this schwarzy started, una birra a bassa fermentazione dal color marrone scuro. Ispirandosi alle storiche Schwarz tedesche, porta con sé un gioco complesso tra i malti, con i tipici aromi di caffè, cioccolato, uniti a quelli del cereale; equilibrata e dal corpo leggero, ha nella facilità di beva una delle principali caratteristiche.

1810_Belgian Strong Ale 7% vol.

D'un tratto, nel silenzio più assoluto, poche timide note scandirono l'inizio di una melodia: semplice, intima ma allo stesso tempo profonda e malinconica. Come una promessa d'amore, come un fuoco acceso per riscaldare una fredda notte invernale, la 1810, anno di nascita di Chopin, nasce come birra da meditazione. Si tratta di un'alta fermentazione, dal color ramato scuro. Il suo aroma mette in evidenza le sensazioni presenti all'olfatto, rivelando noti floreali, caramellate, di frutta candita, uva passa e liquirizia. Il corpo è particolarmente secco ed alcolico.

SEATTLE_American Ipa 5.6% vol.

Dedicata a Kurt Cobain e alla città che diede i natali ai Nirvana, la Seattle è una birra ad alta fermentazione, dal colore ambrato con riflessi arancio. E' naturalmente ricca di contrasti, decisa. Il profumo di frutta tropicale e agrumi è fresco e intenso; in bocca l'amaro deciso e persistente, conferito da luppoli americani, entra in opposizione con la dolcezza dei malti caramellati, il tutto accompagnato da una grande facilità di beva.

NEVERMIND THE BITTER_Bitter 4.3 % vol.

Never Mind the Bitter è una birra ad alta fermentazione, dal colore ambrato carico. Omaggio ai Sex Pistols e alla loro capacità di rivoluzionare il mondo del punk, NMtB nasce con l'intento di stupire e lasciare il segno per la sua semplicità e chiarezza. Un corpo snello, il delicato aroma dei luppoli inglesi e un amaro presente e accattivante, rendono questa birra estremamente beverina, dissetante, senza fronzoli.

SMASHED PUMPKIN_Pumpkin Ale alc. 5 % vol.

Le Pumpkin Ale comparvero negli Stati Uniti nel XVIII secolo; all'epoca, l'impiego della zucca nel processo di birrificazione, aveva soprattutto una funzione pratica risolvendo un grande problema per i birrai: la scarsa disponibilità di orzo. Le zucche infatti, ricche di amidi, venivano utilizzate per ottenere zuccheri alternativi rispetto a quelli dei tradizionali cereali. Il nostro omaggio allo storico stile delle Pumpkin Ale si caratterizza per la presenza di zucca (circa 10%) direttamente in fase di fermentazione insieme alle tipiche spezie di una pumpkin pie (cannella e noce moscata).

BIRRE OSPITI

CIBUS_ Weizen Bock alc. 7% vol. BIRRIFICIO BIRRONE (Castelnovo VI)

Il frumento impiegato al 70% e il grado alcolico moderatamente elevato ne fecero il tipo di birra più bevuta in conventi ed abbazie nei lunghi periodi di digiuno. Riprodotta seguendo l'antica ricetta, risulta profumata e gustosa, pur rimanendo fresca e beverino. Lasciata stemperare nel bicchiere acquista note speziate attraenti e coinvolgenti.

BIRRA PICCOLA 0,25cl	3,00€
BIRRA MEDIA 0,50cl	5,00€

NON SAI COSA SCEGLIERE?

PROVA IL NOSTRO SET DI DEGUSTAZIONE:

4 x 0,20 CL —> 8,00€

COCKTAIL

JÄGERBOMB	4,00€
Bicchieri di Jager in bicchiere di Redbull	
GIN TONIC	4,50€
2 oz. Gin, acqua tonica, ghiaccio, rosmarino	
AMERICANO	5,00€
2 oz. Americano Piolo&Max, Schweppes soda, ghiaccio, arancio	
NEGRONI HOPS	5,00€
2 oz. Americano Piolo&Max, birra Hop Revolution, ghiaccio, limone	
GIN LEMON	5,00€
2 oz. Gin, Lemonsoda, ghiaccio, arancio	
GIN BEER	5,50€
3oz. Gin, birra Pink, ghiaccio, limone	
26 SM	5,50€
3oz. Malibù, birra Schwarz, ghiaccio	

AMARI

MONTENEGRO	3,00€
JÄGER	3,00€
PELINKOVAC	3,00€
Piolo&Max VERMUT DEL PORTO VECCHIO	3,00€
Piolo&Max AMARETTO	3,00€
Piolo&Max NEWTELLA	3,50€
Piolo&Max CAMOKILLAH	3,50€

ALTRO

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE 0,5cl	1,50€
BIBITE 0,33cl	2,50€
Schweppes soda	
Coca-Cola	
Coca-Cola 0	
Fanta	
The pesca	
The limone	
CAFFE'	1,00€

CHI SIAMO

Il birrifico agricolo The Lure nasce dall'incontro e la fusione di 2 grandi passioni, la birra e la musica, entrambe accomunate dallo stesso processo creativo: studio, pratica costante, ricerca della perfezione, tocco personale. Il risultato che arriva dopo mesi di duro lavoro, la presentazione al pubblico, l'attesa prima della risposta sperando in un cenno d'approvazione in grado di ripagare ogni sforzo. Da qui nasce l'idea di dedicare ogni birra a un musicista a me caro, che ripercorra la sua storia, il suo carattere, la sua personalità attraverso sapori e profumi a volte omogenei, altre contrastanti, sempre originali.

Ma Beer The Lure significa anche:

artigianalità attraverso l'impegno in prima persona, tutti i giorni, nella realizzazione di un prodotto potenzialmente sempre diverso, mai standardizzato utilizzando un impianto di moderna concezione;

agricoltura perché parte dell'orzo e del luppolo utilizzati sono autoprodotti con l'obiettivo di una coltivazione autoctona che valorizzi ancora di più il territorio circostante, meta turistica grazie al celebre Sacratio militare di Redipuglia;

naturale con la creazione di birre non filtrate e non pastorizzate, prodotte attraverso tecniche tradizionali, sia ad alta sia a bassa fermentazione, senza l'utilizzo di aromi, additivi, conservanti o stabilizzanti;

rispetto per l'ambiente scegliendo di avvalersi di un impianto fotovoltaico per l'alimentazione dell'intera struttura; attenzione per la qualità nell'arco dell'intera filiera, dal campo, alla selezione delle migliori materie prime, al controllo dell'acqua di produzione proveniente dall'altipiano carsico (già di ottima qualità), fino al bicchiere.

L'obiettivo? Non è semplicemente quello di fare birra, ma quello di fare buona birra, di creare un prodotto vivo, con un'anima e una storia da raccontare, giocando con gli ingredienti a disposizione. Soltanto in questo modo è possibile rendere il consumatore partecipe fino in fondo della propria idea, sorprenderlo, emozionarlo, lasciare in lui un segno distintivo.

Seguici sul web: su www.thelure.beer o sulla pagina Facebook potrai rimanere sempre aggiornato circa le novità e gli eventi in birrifico. Sei rimasto soddisfatto dell'esperienza al The Lure? Lasciaci una recensione! In caso contrario non esitare a riferircelo direttamente, è importante per noi sapere quali aspetti potenziare per un continuo miglioramento.

LISTA PRINCIPALI ALLERGENI

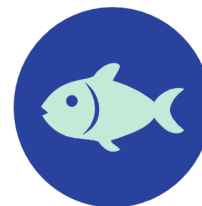
N.B.: GLI ALLERGENI PRESENTI IN MENU' POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI; SI RACCOMANDA DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE AL NOSTRO STAFF.



FRUMENTO



LATTE



PESCE



ARACHIDI



FRUTTA A GUSCIO



SOIA



SEDANO



SENAPE



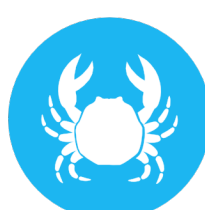
UOVA



SESAMO



MOLLUSCHI



CROSTACEI

*potrebbero essere surgelati