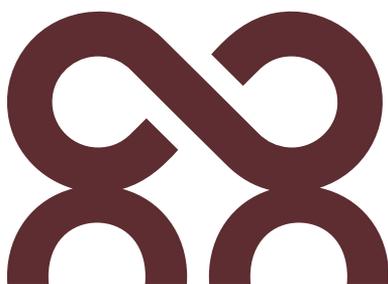


ilviaggio



MENU

Visita il nostro sito

www.ilviaggioimpresasociale.com

Seguici su

 @ilviaggio_impresasociale

 Il Viaggio Impresa Sociale

Il Viaggio, inclusività ed eccellenza

Abbiamo sempre avuto una **grande passione per i viaggi**. Ne abbiamo fatti tanti, in ogni parte del mondo, abbiamo scoperto contesti e luoghi molto lontani dai nostri e **conosciuto persone straordinarie** che, nate in paesi svantaggiati, vivono con **gioia** e **dignità** del poco che hanno.

A inizio 2019, di ritorno dalla Dancalia, abbiamo deciso di fare qualcosa per **restituire parte di quanto abbiamo avuto la fortuna di ricevere**.

Dalla vendita di aziende e attività che nel corso della nostra vita lavorativa abbiamo creato e/o valorizzato abbiamo ricavato i denari necessari per dar vita al nostro progetto.

Non abbiamo alcuna finalità di lucro, ma un solo obiettivo: costruire un progetto, un ecosistema, che possa dare a persone fragili e svantaggiate la possibilità di rimettersi in gioco e di riprendere la propria autonomia individuale.

Ma se è vero che la finalità sociale è quella prevalente, il nostro auspicio è che voi scegliate **“Il Viaggio”** per la bellezza del contesto, la sua offerta eccellente e l’atmosfera di serenità, rispetto e inclusività che lo distingue. Per essere parte di un progetto che “fa bene e fa sentire bene”.

Abbiamo iniziato con un **relais** di tre camere, **il birrifico artigianale** e **la birreria** con una piccola cucina ispirata dalle eccellenze del territorio.

Ma il nostro Viaggio continua... grazie per essere con noi

Ornella, Alberto e il team

Allergeni

Glutine (1)
Crostacei (2)
Uova (3)
Pesce (4)
Arachidi (5)
Soia (6)
Latte (7)
Frutta a guscio (8)

Sedano (9)
Senape (10)
Sesamo (11)
Anidride Solforosa (12)
Lupini (13)
Molluschi (14)
Funghi (15)
Aglio (16)



Aperitivo Il Viaggio

servito con piccolo cestino di pane artigianale

(4 birrette con salame, hummus, olive, formaggio e ceci) ^(1;7;11)

(Birra media a scelta anzichè 4 Birrette) ^(1;7;11)

16 €

15 €

IL NOSTRO MENU

I nostri taglieri. Componi il tuo tagliere con la nostra selezione di

Salumi

- Coppa DOP *
- Salame DOP *
- Pancetta DOP *
- Culaccia di Langhirano
- Proibita di Capitelli
- Mortadella con pistacchi di Capitelli ⁽⁸⁾
- Fiocco Cotto Nino di Capitelli

*Le tre DOP sono frutto di una ricerca costante tra i migliori artigiani del territorio

Formaggi

- Black (caprino fresco) di Capriss ⁽⁷⁾
- Blu di capra (erborinato) di Capriss ⁽⁷⁾
- Panchino cremoso (capra di 60 giorni) di Cantagallo ⁽⁷⁾
- Cacio del Po di Caseificio Borgonovo ⁽⁷⁾
- Grana Padano 30 mesi di Caseificio Borgonovo ⁽⁷⁾

In accompagnamento composta di: cipolle rosse, miele e frutta secca ⁽⁸⁾

Tagliere 3 salumi 12 €

Degustazione 3 formaggi 12 €

Tagliere 2 formaggi e 2 salumi 14 €

Degustazione 5 formaggi (per 2 persone) 22 €

Tagliere 3 salumi grande (per 2 persone) 22 €

I taglieri vengono serviti con il nostro cestino di panificati: pane semintegrale di grani piacentini di Chiere, focaccia di Daniele Repetti, pane scuro artigianale, crackers multicereali ⁽¹⁾

Secondo **cestino del pane** 3 €

Hummus con i nostri ceci biologici accompagnato con cipolle rosse caramellate ⁽¹¹⁾

1 porzione 5 €

2 porzioni 8 €

Insalata Amalthea 10 €

(grano saraceno, Capreggio, verdure di stagione, mandorle, olive taggiasche e capperini)

^(1;7;8)

LE NOSTRE PINSE DI PIZZA+1

Calypso	10 €
(burrata, pomodori, basilico, acciughe, olio extra vergine di oliva) (1;4;7)	
*Disponibile anche nella versione vegana senza acciughe e con mozzarella vegana	
Eldorado	10 €
(burrata, culaccia, rucola) (1;7)	
Aqaba	10 €
(pecorino, pancetta, miele) (1;7)	
Arcadia	10 €
(ricotta, pistacchio di Sicilia, mortadella Capitelli, aceto balsamico) (1;7)	

La nostra proposta di **panini con pane artigianale di Chiere firmati dallo Chef Daniele Repetti**, patron del ristorante Nido del Picchio a Carpaneto P.no (Pc)

Olimpo	10 €
(frittata di cipollotti, formaggio spalmabile, champignon spadellati) (1;3;7;15)	
Babele	12 €
(lingua preparata da Daniele Repetti, salsa verde, cipolle caramellate, peperoni arrostiti) (1;4;8)	
Itaca - Vegetariano	10 €
(melanzane, burrata, pomodorini secchi, capperini, rucola) (1;7;12)	
*è disponibile anche nella versione vegana con Hummus o mozzarella vegana	
Atlantide	12 €
(Proibita di Capitelli, scarola, acciuga, Capreggio di Capriss, maionese all'aglio nero) (1;3;4;7;12;16)	

Sono sempre disponibili **panini di Chiere con la nostra selezione di salumi**

Pane e mortadella o Fiocco Cotto Nino di Capitelli	6 €
Pane e coppa, o salame, o pancetta, o Proibita di Capitelli, o culaccia	7 €

I nostri dessert

Sbrisolina con zabaione alla nostra birra Ryokou (1;3;7;8)	6.5 €
Dolceviaggio..... l'ingrediente principale è top secret, possiamo solo dire che è una scoperta di Ornella e Alberto durante un loro viaggio (1;3;7;8)	6 €
Torta "Andreana" di ceci e cioccolato, con salsa al lampone. Senza glutine (3)	6 €
Crema di yogurt (7)	3,5 €
Crema di yogurt al passion fruit o con frutti del nostro bosco (7) (Quando disponibili)	4,5 €
Crema di yogurt con miele e noci (7;8)	5 €



VINI DEL TERRITORIO

Pinè - Spumante metodo classico (Podere Paganini)	30 €
Trebbiolo - Vino Rosso (La Stoppa)	20 €
Martin - Rosso Igt (Lusenti)	20 €
Sorriso di cielo - Malvasia di Candia (La Tosa)	25 €
Querzoli - Emilia bianco (Cascinotta di Rizzolo)	20 €

VINI AL CALICE

Trebbiolo	5 €
Sorriso di cielo	6 €

SOFT DRINKS e SUCCHI

(Coca cola, Coca cola zero, chinotto.....)

4 €

CAFFE'

Nespresso	1,5 €
Caffè monorigine Etiopia 100% arabica	2.5 €
Caffè monorigine Uganda 60% robusta e 40% arabica <i>... questa miscela proviene dalla nostra micropiantagione in Uganda avviata per sostenere alcune famiglie in loco</i>	2.5 €

AMARI

(Amaro del Capo, Montenegro, Averna, Cynar....)	4 €
---	-----

PIMM'S cocktail (All Day Drink)

10 €

Scopri le nostre birre

U.S. ROUTE 1 – APA

La nostra American Pale Ale, con uno stile tutto americano. È un'esplosione di profumi che ricordano gli agrumi. Ha un amaro marcato che la rende molto bevibile. Il suo colore ha toni ambrati e si distingue per una buona quantità di schiuma. Gradazione alcolica: 5,2° Vol.

SP55 – BLANCHE

Birra di frumento in stile belga. Ha un sapore fresco e lievemente speziato, con una leggera acidità e un basso contenuto di luppolo; contiene aggiunta di bucce di arancia e coriandolo. È una birra dal colore pallido e torbido, dovuto all'uso di malto di frumento non filtrato. Particolarmente adatta per essere gustata durante le giornate estive.

Gradazione alcolica: 4,3° Vol.

SAFARI – HELLES

Tipica lager, una tipologia di birra molto diffusa e apprezzata nella regione della Baviera. Si contraddistingue per un gusto morbido, bilanciato, dal sapore maltato e da cui emergono note di crosta di pane. Il luppolo, presente in quantità discreta, contribuisce a donarle una leggera amarezza. Ha un colore dorato brillante e una schiuma persistente. Rinfrescante e molto bevibile, è perfetta per chi preferisce birre più leggere ed equilibrate.

Gradazione alcolica: 4,8° Vol.

ITER – IMPERIAL ITALIAN PILS

La nostra versione italiana del classico stile pilsner tedesco. Al gusto è pulita e leggera, con una pronunciata amarezza derivata dai luppoli aromatici utilizzati durante la produzione. Ha note di malto biscottato (o pane), accanto a un sottile equilibrio di aromi floreali e agrumati. Il suo colore è di un brillante dorato e la schiuma si presenta compatta e persistente. È perfetta da gustare durante le giornate calde o come accompagnamento a piatti leggeri e freschi.

Gradazione alcolica: 6,5° Vol.

RYOKOU – MARZEN

Birra tedesca dallo stile tradizionale, originaria della Baviera. Si presenta con un gusto bilanciato tra note di malto e una leggera amarezza data dal luppolo. È caratterizzata da un colore ambrato intenso e da una schiuma cremosa. Con il suo sapore morbido e maltato, è una scelta popolare durante le festività e le celebrazioni dell'Oktoberfest.

Gradazione alcolica: 5,3° Vol.

A – MILK STOUT

Birra ricca e scura, originaria dell'Irlanda e del Regno Unito. Ha un gusto robusto e complesso, con note di malto e caffè. A differenza delle classiche dello stile, grazie all'aggiunta di lattosio, il suo aroma tipicamente tostato tende verso il cappuccino, risultando più dolce. Di colore scuro, ha un corpo pieno e cremoso e una schiuma densa e persistente. È una birra molto apprezzata dagli intenditori per la sua complessità e profondità di gusto.

Gradazione alcolica: 5,6° Vol.

LA CARTA DELLE BIRRE



Tutte le nostre birre medie vengono servite con il nostro snack:
un vasetto di ceci biologici aromatizzati e non fritti
Ulteriore vasetto di ceci aromatizzati, a scelta
alla paprika o curcuma o rosmarino o salvia e timo

3 €

BIRRE ALLA SPINA

Safari – Helles 0,40 l (1) 5.5 €
SP 55 – Blanche 0,40 l (1)

U.S. Route 1 – APA (1) 6 €
Ryokou – Marzen (1)
Iter – Imperial Italian Pils (1)
A – Milk Stout (1;7)

Radler (Safari e Limonata) 4 €

Birretta a scelta spina da 0,15 l 3 €

Degustazione 4 birre a scelta (spine da 0,60 l totali) 9.5 €

BOTTIGLIE DA 0,33 l AL TAVOLO

Safari – Helles bottiglia 0,33 l al tavolo (1) 5.5 €
SP 55 – Blanche (1)

U.S. Route 1 – APA (1) 6 €
Ryokou – Marzen (1)
Iter – Imperial Italian Pils (1)
A – Milk Stout (1;7)

BOTTIGLIE DA 0,75 l AL TAVOLO

Safari – Helle (1) 10 €
SP 55 – Blanche (1)

U.S. Route 1 – APA (1) 10.5 €
Ryokou – Marzen (1)
Iter – Imperial Italian Pils (1)
A – Milk Stout (1;7)

**Le nostre birre in bottiglia sono disponibili per l'asporto e sono acquistabili in cassa,
al prezzo di 1,5 euro in meno di quello indicato sopra.**