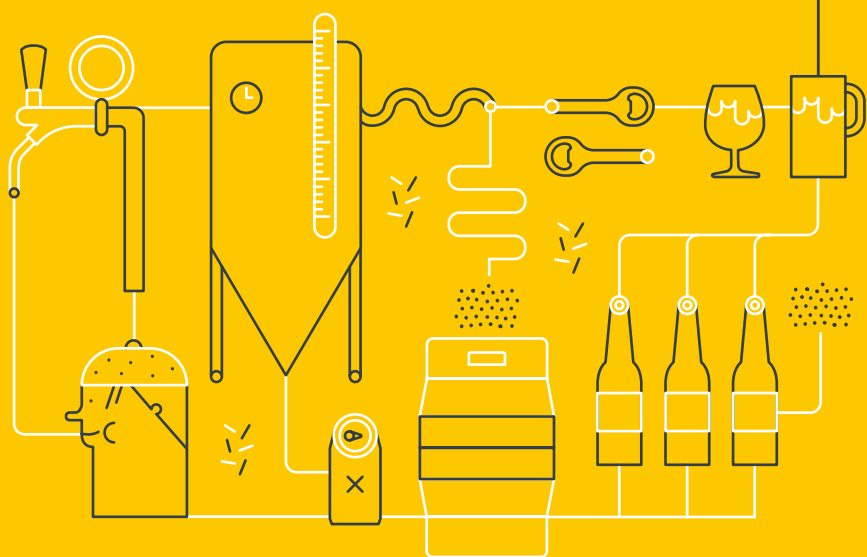


EDIT BEERS





Un birrificio urbano all'interno di una struttura innovativa, punto di incontro tra appassionati della birra, gipsy brewers e mastri birrai da tutto il mondo.

An urban brewery within an innovative structure, meeting place for beer enthusiasts, gipsy brewers, and brew masters from around the world.

THE BREWERS

Loris Mattia Landi, Marco Cerino e Davide Bereny, diplomati alla scuola di Mastri Birrai ITS Agroalimentare Piemonte, sono i tre giovani mastri birrai che incarnano lo spirito di condivisione di EDIT, lavorando sempre in team. La loro attenzione si focalizza sia sugli aspetti produttivi che su quelli non meno importanti della somministrazione, così da poter diffondere la cultura della vera birra artigianale.

Loris Mattia Landi, Marco Cerino and Davide Bereny are three young master brewers who graduated from the Master Brewers School of Food and Agriculture in Piedmont. They embody EDIT's sharing spirit, by constantly working together to come up with collective ideas. Their focus is on both production and the perfect pour, allowing them to share with you the true culture of craft beer.

EDIT STARS

RENATO BOSCO

Se la pizza è un'arte, lui ne è uno dei maestri indiscussi.

Renato Bosco, veronese classe 1967, fin da giovane si appassiona a farine, lieviti e impasti, prima esplorando e poi ampliando l'universo della pizza e della panificazione. Unendo le antiche tradizioni alla sapienza contemporanea, crea ricette di estrema golosità e, allo stesso tempo, di assoluta digeribilità.

If pizza is an artform, Renato Bosco is one of its undisputed masters.

Class of 1967 from Verona, from a young age he becomes passionate about flours, yeasts and doughs, initially exploring and eventually expanding the pizza and bread universe. He creates recipes of extreme delicacy and absolute digestibility, combining ancient traditions with contemporary wisdom.

PIETRO LEEMANN

Tra i più rinomati chef vegetariani al mondo, coniuga da sempre sperimentazione e ricerca all'attenzione per il benessere psicofisico. Nelle sue ricette si può ritrovare la lezione di filosofie orientali come l'Ayurveda e lo Zen. Fondatore del primo ristorante vegetariano europeo a ottenere una stella Michelin, nel 2015 è stato Chef Ambassador per l'Expo di Milano.

Among the most famous vegetarian chefs in the world, he has always been experimenting, focusing on the importance of our psychophysical well-being. In fact, you can find lessons of eastern philosophies like Ayurveda and Zen in his recipes. Owner of the first European vegetarian restaurant to get a Michelin star, he was named Chef Ambassador for the 2015 Expo in Milan.

BARZ8

Fuoriclasse della "mixology", alchimisti del cocktail perfetto. I bartenders del Barz8 sono specialisti nel miscelare sapori e suggestioni, utilizzando la più ampia varietà di gin e toniche insieme a ingredienti freschissimi e di qualità. Per un cocktail tagliato su misura.

"Mixology" MVPs, alchemists of the perfect cocktail. The Barz8 bartenders are specialists in mixing flavors and suggestions, using the widest variety of gins and tonics along with fresh ingredients of the best possible quality. All for a tailor-made cocktail.

COSTARDI BROS

Gli chef stellati Christian e Manuel Costardi, eredi di una gloriosa tradizione di famiglia, sono fratelli "di sangue e di chicco". Nascono a Vercelli e il risotto, del quale hanno creato venticinque ricette, non poteva che essere alla base della loro visione creativa: sapori antichi, legati alla terra e al territorio, che rinascono grazie all'innovazione e alla creatività.

Michelin-star chefs Christian and Manuel Costardi were born in Vercelli, and the risotto, of which they have created twenty-five recipes, is by default the element at the base of their creative vision: ancient flavors, linked to land and region, revived through innovation and creativity.



BIRRE CHIARE LEGGERE /PALE CRISP BEERS

Profilo aromatico fresco e leggero /Fresh and light aromatic profile

EDIT - Pils (German Pilsner)	5%	IT		25cl 40cl	€3 €4,5
Antagonisti - 21 (Golden Ale)	3,9%	IT		25cl 40cl	€3,5 €5,5
Extraomnes - Blond (Blonde Ale)	4,4%	IT		25cl 40cl	€3,8 €6

AMBRATE MALTATE /AMBER MALT BEERS

Profilo aromatico rinfrescante e leggermente corposo
/Refreshing and mild-bodied aromatic profile

EDIT - Bock (Dunkel Bock)	6,5%	IT		25cl 40cl	€3 €4,5
Elvo - Marzen (Märzen)	5,5%	IT		25cl 40cl	€3,5 €5
Mahr's Brau - Ungespundet (Keller)	5,2%	DE		25cl 40cl	€3,2 €4,8

CORPOSE, FRUTTATE E SPEZiate /FULL-BODY, FRUITY AND SPICY BEERS

Profilo aromatico dissetante e pieno
/Thirst quenching and full-bodied aromatic profile

Mahr's Brau - Weisse (Weiss)	4,9%	DE		25cl 40cl	€3,2 €4,8
Lambrate - S. Ambroeus (Strong Golden Ale)	7%	IT		25cl 40cl	€3,5 €5,5

SCURE /DARK BEERS

Profilo aromatico tostato con finale mediamente secco
/Toasted and mildly dry aromatic profile

Argo - Aran (Irish Stout)	4,5%	IT		25cl 40cl	€3,5 €5
---------------------------	------	----	---	--------------	------------

CHIARE LUPPOLATE /PALE HOPPY BEERS

Profilo aromatico fresco e leggero /Fresh and light aromatic profile

CR/AK – Mundaka (Pale Ale)	4,6%	IT		25cl 40cl	€3,5 €5,5
Lervig – Lucky jack (American Pale Ale)	4,7%	N		25cl 40cl	€3,5 €5
Soralamà – Single Hop (American Pale Ale)	5,5%	IT		25cl 40cl	€3,5 €5,5

AMBRATE LUPPOLATE /AMBER HOPPY BEERS

Profilo aromatico mediamente corposo e secco
/Mild-bodied and dry aromatic profile

EDIT – APA (American Pale Ale)	6,3%	IT		25cl 40cl	€3,5 €5
Elav – PunkS do it bitter (Best Bitter)	4,3%	IT		25cl 40cl	€3,5 €5
Ofelia – Amitabh (English IPA)	4,8%	IT		25cl 40cl	€3,5 €5

ACIDAMENTE UNICHE /SOUR AND MORE

Profilo aromatico acido di varie sfumature
/Various sour aromatic profiles

Rodenbach – Classic (Flanders Red Ale)	5,2%	BE		25cl 40cl	€3,5 €5,5
---	------	----	---	--------------	--------------

ASSAGGI /SAMPLER	4 bicchieri da 15cl a vostra a scelta	a choice of four 15cl samples	€10
---------------------	--	----------------------------------	-----

SHARING TAP

CONDIVIDI CON I TUOI AMICI L'ESPERIENZA
DI SPILLARE UNA DELLE NOSTRE BIRRE
DIRETTAMENTE DALLA SPINA DEDICATA SUL BANCO.

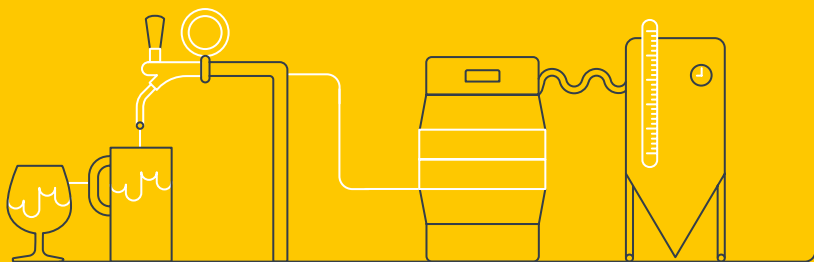
/SHARE WITH YOUR FRIENDS THE EXPERIENCE
OF POURING ONE OF OUR BEERS DIRECTLY
FROM THE TABLE TAP.

I prezzi indicati sono per
il fusto intero (massima
convenienza) o a litro
consumato (minimo 10 litri).

È consigliata la prenotazione
del banco.

/Prices refer to the entire
barrel (best value for money)
or by litre consumption
(min. 10 litres).

Booking advised.



BIRRA	CAP. LT	ALC. VOL%	€ LT	€ FUSTO
EDIT – Pils (Pils)	25	5	€9,6	€197
EDIT – Bock (Bock)	25	6,5	€9,6	€197
EDIT – APA (APA)	25	6,3	€10,6	€219
Mahr's Brau – Ungespundet (Keller)	20	4,9	€10,2	€168
Mahr's Brau – Weisse (Weiss)	20	4,9	€10,2	€168
Antagonisti – 21 (Golden Ale)	30	3,9	€11,7	€289
Extraomnes – Blond (Blonde Ale)	30	4,4	€12,8	€315
CR/AK – Mundaka (Pale Ale)	30	4,6	€11,7	€289
Lervig – Lucky Jack (APA)	30	4,7	€10,6	€263
Soralamà – Single Hop (APA)	25	5,5	€11,7	€241
Lambrate – S.Ambroeus (Belgian Blonde Ale)	30	7	€11,7	€289
Elvo – Marzen (Marzen)	24	5,5	€10,6	€210
Rodenbach – Classic (Flanders Red Ale)	20	5,2	€11,7	€193
Argo – Aran (Irish Stout)	24	4,5	€10,6	€210
Elav – Punks do it bitter (Best Bitter)	24	4,3	€10,6	€210
Ofelia – Amitabh (English IPA)	30	4,8	€10,6	€263



BIRRE CHIARE LEGGERE /PALE CRISP BEERS

Profilo aromatico fresco e leggero /Fresh and light aromatic profile

Brasserie la Rulles – Blonde (Belgian Blond Ale)	7%	BE		75cl	€14
Mahr's – Helles (Helles)	4,9%	DE		50cl	€6
Mahr's – Pils (Pils)	4,9%	DE		50cl	€6

AMBRATE MALTATE /AMBER MALT Y BEERS

Profilo aromatico rinfrescante e leggermente corposo

/Refreshing and mild-bodied aromatic profile

De Dolle – Dulle Teve (Strong Ale)	10%	BE		33cl	€7,5
 First Chop – Red (Modern Red Ale)	4,6%	UK		33cl	€6
Moor – Raw_Bitter (English Bitter)	4,3%	UK		33cl	€6,5
Rogue – Dead Guy Ale (Maibock)	6,5%	UK		35.5cl	€5,5
St. Austell – Tribute (Pale Ale)	4,2%	UK		33cl	€4,5

CORPOSE, FRUTTATE E SPEZIATE /FULL-BODY, FRUITY AND SPICY BEERS

Profilo aromatico dissetante e pieno

/Thirst quenching and full-bodied aromatic profile

Brasserie la Rulles – Tripel (Tripel)	8,4%	BE		75cl	€16
Extraomnes – Imperial Zest (Strong Saison)	9%	IT		33cl	€7
Extraomnes – Tripel (Tripel)	8,6%	IT		33cl	€7
Het Nest – Pokerface (Blanche)	5,5%	IT		33cl	€5,5
Maryensztadt – Pszeniczny Blonde (Weisse con rabarbaro e fragola)	4,8%	PL		33cl	€6,5
Rittmaier – Weiss (Hefeweizen)	5%	DE		50cl	€6

 Gluten free

CHIARE LUPPOLATE /PALE HOPPY BEERS

Profilo aromatico fresco e leggero /Fresh and light aromatic profile

Beavertown – Gamma ray (APA)	5,4%	UK		33cl	€6,5
Bevog – Deetz (Golden Ale)	4,8%	A		33cl	€5,5
Bevog –Kramah (IPA)	6,5%	A		33cl	€6
Brasserie de la Senne – Zinnebier (Belgian Ale)	5,8%	BE		33cl	€7
Brewdog – Kingpin (Hoppy Lager)	4,7%	UK		33cl	€5,5
Brewfist – Galaxie (Hoppy saison)	7,6%	IT		33cl	€6,5
Buxton – Wild Boar (IPA)	5,7%	UK		33cl	€7
Dry&Bitter – Bale Ale (Session IPA)	4,6%	DK		33cl	€6
 First Chop – AVA (Hoppy Blonde)	3,5%	UK		33cl	€6
 First Chop – SUP (Session IPA)	3,9%	UK		33cl	€6
Founders – All Days IPA (IPA)	4,4%	UK		33cl	€5,5
Garden Brewery – India Pale Ale (IPA)	6,5%	HR		33cl	€6,5
Garden Brewery – Pale Ale (Pale Ale)	5,1%	HR		33cl	€6,5
Greene – King IPA (British IPA)	3,6%	UK		33cl	€6
Lariano – Vergott (White IPA)	5,5%	IT		33cl	€5,5
Lervig – Lucky Jack (Pale Ale)	4,7%	N		33cl	€5,5
Loch Lomond – Summer Summit (Golden Ale)	4%	UK		50cl	€7,5
Moor – Nor’hop (Hoppy Pale Ale)	4,1%	UK		33cl	€6,5
Moor – So’hop (Hoppy Pale Ale)	4,1%	UK		33cl	€6,5
Rogue – Yellow Snow (IPA)	6,6%	USA		47cl	€7
Stone Brewing – Go to IPA Berlin (Session IPA)	4,7%	USA		33cl	€5,5
Yeastie Boys – Big mouth (Session IPA)	4,4%	NZ		33cl	€5,5

AMBRATE LUPPOLATE /AMBER HOPPY BEERS

Profilo aromatico mediamente corposo e secco

/Mild-bodied and dry aromatic profile

Argo – Sjavar Bjor (Salty Amber Ale)	5,2%	IT		33cl	€7
Beavertown – 8Ball (Rye IPA)	6,2%	UK		33cl	€7
Bevog – Tak (Pale Ale)	5,5%	A		33cl	€5,5
Brewdog – Dead Pony Club (Pale Ale)	3,8%	UK		33cl	€5
Brewdog – Elvis juice (IPA)	6,5%	UK		33cl	€5
Brewdog – Nanny Ale (Pale Ale Analcolica)	0,5%	UK		33cl	€6
Brewdog – Slot Machine (Red Rye IPA)	5,2%	UK		33cl	€5,5
Founders – Centennial IPA (Single IPA)	4,4%	USA		33cl	€6,5
Garden Brewery – Citrus IPA (Citrus IPA)	7,2%	HR		33cl	€6,5
Lambrate – Rob de Matt (Rye IPA)	5,5%	IT		33cl	€6
Lervig – Hoppy Joe (Amber Ale)	4,7%	N		33cl	€5,5
Rogue – 6 Hops (IPA)	6,6%	USA		35.5cl	€5,5
Stone Brewing – Arrogant Bastard Ale (Strong Ale)	7,2%	USA		50cl	€7
Yeastie Boys – Boys digital IPA (IPA)	5,7%	NZ		33cl	€5,5
Yeastie Boys – Gunnamatta (Earl Grey IPA)	6,5%	NZ		33cl	€5,5
7Fjell – Knicksen (India Red Ale)	6,8%	N		33cl	€6,5

SCURE /DARK BEERS

Profilo aromatico tostato con finale mediamente secco

/Toasted and mildly dry aromatic profile

Beavertown – Black Betty (Black IPA)	7,4%	UK		33cl	€7,5
Brewfist – Spaghetti West (Imperial Stout)	8,7%	IT		33cl	€7

 First Chop – Pod (Vanilla Stout)	4,2%	UK		33cl	€6
Garden Brewery – Stout (Stout)	5,7%	HR		33cl	€6,5
Lost Coast – 8Ball Stout (Stout)	5,8%	USA		33cl	€6
Maryensztadt – Sweet Sixteen (Milk Stout)	6%	PL		33cl	€6,5
Moor – Moor Stout (Stout)	5%	UK		33cl	€7
Yeastie Boys – Pot Kettle Black (Southern Porter)	6%	NZ		33cl	€6
7Fjell – Svartediket (Black IPA)	7%	N		33cl	€6,5

ACIDAMENTE UNICHE / SOUR AND MORE

Profilo aromatico acido di varie sfumature
/Various sour aromatic profiles

Alvinne – Omega (Belgian Sour)	6%	BE		33cl	€7
Alvinne – Sigma (Belgian Sour Brown)	10%	BE		33cl	€7
Ca' del Brado – Invernomuto (Blended Farmhouse Ale)	6,3%	IT		75cl	€17
Ca' del Brado – Piè Veloce Cascade (Brett Ale)	7,4%	IT		75cl	€15
Cantillon – Oude Gueuze Bio (Gueuze)	5,5%	BE		37,5cl	€13
Hassens – Framboise (Framboise)	6%	BE		37,5cl	€13
Hassens – Kriek Ancienne (Kriek)	6%	BE		37,5cl	€16
Hassens – Oude Gueuze (Gueuze)	6%	BE		37,5cl	€10
Hof ten Dormaall – Barbera (Fruit Beer)	7,5%	BE		33cl	€7
Lervig – Sour Suzy (Berliner Weisse)	4,1%	N		33cl	€6
Loverbeer – Beerbera (Grape Ale)	8%	IT		37,5cl	€12
Loverbeer – Beerbrugna (Sour Fruit beer)	6,2%	IT		37,5cl	€12
Stone Brewing – White Ghost (Berliner Weisse)	4,7%	USA		33cl	€6,5

BEVANDE / BEVERAGES

Spremuta d'arancia /Fresh orange juice €3

Succhi di frutta BIO /Organic Fruit Juices €3

Pera Williams /Williams Pear

Pesca /Peach

Albicocca /Apricot

Mela e Arancia /Apple and Orange

Mirtillo Nero /Black Currant

Pompelmo /Grapefruit

Ace /Organge, carrot and lemon

Ananas /Pineapple

Bibite BIO /Organic Drinks €3,5

Tè alla pesca e fiori di sambuco

/Peach and sambuci flowers tea

Tè al limone e liquirizia /Lemon and

licorice tea

Tè alla menta e citronella /Mint and

lemongrass tea

Gazzosa /Sweet lemon sparkling water

Spuma bionda /Blond Spuma

Chinotto /Chinotto

Cedrata /Cedrata

Limonata /Lemonade

Aranciata /Orange

Tonica /Tonic

Ginger Rosso /Red Ginger

Bibite /Sodas €3

Coca Cola /Coke

Coca Cola Zero /Coke Zero

Mole Cola Classica /Mole Cola

Mole Cola Zero /Mole Cola Zero

Acqua Lauretana 50cl €1,5

/Water Lauretana 50cl

VINI AL CALICE / WINES BY THE GLASS

Selezione della cantina
dell'EDIT Restaurant

Selection from the EDIT
Restaurant wine cellar

Bollicine /Sparkling wine	€5
Bianco /White	€5
Rosso /Red	€5

LIQUORI & DISTILLATI / LIQUORS & SPIRITS

Gin /Gin	€8
Vermouth /Vermouth	€6
Amari /Bitters	€4
Liquori italiani /Italian liquors	€5

WHISKY & WHISKEY

Blanton's Special Reserve (Bourbon Whiskey)	40%	USA	€7
Crown Royal (Blended Whisky)	40%	CA	€5
Jameson Black Barrel (Irish Whiskey)	40%	IRL	€6
Nikka from The Barrel (Blended Whisky)	51,4%	JAP	€10
Glenfiddich IPA Experiment (Single Malt Scotch Whisky)	43%	UK	€10
Bruichladdich Port Charlotte Islay Barley (Single Malt Scotch Whisky)	50%	UK	€10
Tullamore D.E.W. 10 Years Old - Four Cask Finish (Irish Whiskey)	40%	IRL	€7



LUN - DOM
12.00 - 2.00

www.edit-to.com
hello@edit-to.com

#EDITtorino
#atasteforsharing



 FREE WIFI