



CARTA
DELLE
BIRRE

LE BIRRE ALLA SPINA

cl. 30 / cl. 50

Distelhäuser Hell

Questa Hell impressiona per la sua freschezza e bevibilità, con il suo colore dorato carico e la sua schiuma fine. L'aroma ed il gusto colpiscono per la fine luppolatura, le note leggermente speziate e maltate, ed una corposità consistente

(Tedesca – colore: biondo dorato – Grado: 5,2%)

€ 4,00 / € 6,00

Distelhäuser Kellerbier

Al contrario delle Kellerbier classiche, questa "birra di cantina" è una specialità naturalmente torbida ad alta fermentazione. I mastri birrai hanno sviluppato una ricetta speciale, che richiede anche l'utilizzo di frumento e la fermentazione in vasche aperte. Il risultato finale è una specialità con un aroma particolarmente fresco e fruttato sottolineato da leggere note di caramello.

(Tedesca – colore: torbido biondo miele – Grado: 5,4%)

€ 4,50 / € 6,70

Abbaye de Malonne

Birra d'Abbazia Belga dal colore rosso ambrato, velata e dalla schiuma cremosa e persistente. Aromi fruttati di banana, mandarino, toffee e chiodi di garofano.

I toni alcolici e la delicata speziatura rendono il gusto ancora più ricco, mentre il luppolo le dona una finitura quasi secca, bilanciata dalla dolcezza dei malti caramellati.

(Belgio – colore: rosso – Grado: 7,5%)

€ 4,50 / € 6,70

Speciale Lucky Brews Alleop Blanche

Birra chiara, molto velata in pieno stile belga, stile quasi dimenticato.

Si caratterizza per l'uso di frumento non maltato con un'aggiunta di avena per renderla un filo setosa e morbida in bocca.

Le alte dosi di frumento rendono la blanche una birra con elevata torbidità. Si sentono profumi di arancia e coriandolo, non predominati ma sottili e delicate, donano freschezza e leggerezza.

L'amaro è basso (15 ibu) e serve solo a non rendere dolce la birra.

I luppoli sono tedeschi e rilasciano leggerissimi sapori di erbaceo, fieno e fiori.

(Italiana – colore: bianca – Grado 4,5%)

€ 4,60 / € 6,90

BIRRA IN BOTTIGLIA



Ichnusa (Italia) cl. 33

Questa gradevolissima lager a bassa fermentazione profuma di luppolo e mais, ha gusto rinfrescante grazie al retrogusto amaricante ma non troppo ed un'armonica persistenza
Grado: 4,7%

€. 3,50



Superior (Italia) cl. 33 **(senza glutine)**

Gusto pieno e persistente a bassa fermentazione
Grado: 5.2%

€. 5,00



Lucky Brews "Gonzo" (Italia) cl. 33

E' una Session IPA, fresca e leggera. Limpida con schiuma abbondante di color avorio. Spiccati profumi di mandarino, arancia, frutta a polpa gialla, frutta con nocciolo. La maltosità è bassa ma sostiene la luppolatura decisa e prolungata.
Grado: 3,8%

€. 5,50



Lucky Brews "Apollo" (Italia) cl. 33

(senza glutine)

E' una Golden Ale dorata, profumata con una schiuma bianca, aderente e molto persistente. L'equilibrio tra i profumi floreali e resinosi e il leggero maltato la rende una birra decisa nell'aroma, ma semplice da bere. L'amaro fine ed elegante è impreziosito dal particolare tono da cereale dato dall'inaspettata aggiunta del farro.
Grado: 4,9%

€. 5,50



Lucky Brews "Brando" (Italia) cl. 33

E' una American IPA dorata e luppolata, dal profumo di frutta esotica e dall'amaro deciso.

Profumi di frutta esotica e aromi resinosi sono la firma di questa birra dall'impatto immediato.

L'impiego di malti caramellati esalta e arricchisce la struttura che viene bilanciata da un finale amaro, prolungato e deciso

Stile Birra: Ipa - Colore: Chiara – Grado: 6,5%

€. 5,80



ANALCOLICA Keller Hell (Tedesca) cl. 50

La fine amarezza sottolinea armoniosamente il gioco degli aromi, naturalmente torbida e in una calda tonalità di miele. Malto leggero, erba appena falciata, erbe pregiate e un accenno di scorza di limone si uniscono per creare una seduzione olfattiva. Note di grano, fieno profumato, miele speziato, crosta di pane e luppolo erboso.

Grado: 0,5%

€. 5,90



Keller Pils (Germania) cl. 50

Birra tedesca artigianale BIOLOGICA a bassa fermentazione, non filtrata e con lieviti naturali, dal colore biondo intenso, dal leggero profumo di luppolo fiorito e da note di agrumi. La straordinaria combinazione di tre tipologie di luppolo BIO conferisce a questa birra un retrogusto raffinato.

Grado: 4,9%

€. 7,00



Premium Pils (Germania) cl. 50

Birra tedesca artigianale non pastorizzata a bassa fermentazione, prodotta con malto chiaro ottenuto da orzo estivo. Il colore è chiaro, trasparente e brillante, ha un forte ed intenso sentore di luppolo aromatico e una leggera nota di profumo floreale.

Il gusto è luppolato e scorrevole tipico delle Pils con un giusto punto d' amaro.

Grado: 4,9%

€. 7,00



Corsendonk Agnus Tripel (Belgio) cl. 33

E' una birra bionda opalescente ad alta fermentazione dallo stile Abbey Tripel.

Al naso presenta aroma di lievito, spezie e frutta matura. Al gusto presenta note di luppolo che danno spazio ad un finale piacevolmente amaro.

Grado: 7,5%

€. 6,00



Corsendonk Gold Tripel (Belgio) cl. 33

Intensa e profumata dal colore ramato. Al naso ed al palato i sentori sono eleganti, con in evidenza note di lievito, sentori fruttati e speziati, tutti ben in equilibrio tra loro. Piacevole al palato e delicatamente amara nel finale.

Grado: 9,8%

€. 6,00



Alpirsbacher Weizen (Germania) cl. 50

Colore torbido, il gusto meravigliosamente rinfrescante di questa specialità di birra di grano perlato è indisturbato.

Il suo temperamento schiumogeno ha origine nel lievito naturale ad alta fermentazione e nei malti di grano di alta qualità.

Grado: 5,5%

€. 7,00

BIRRA 32[®]

BIRRA ARTIGIANALE

*(NON pastorizzate e rifermentate in bottiglia
con deposito naturale sul fondo)*



AMBITA (Italia) cl. 50

Birra chiara MONOLUPPOLO 100% italiana.

Di pronta e facile beva, dal caratteristico finale luppolato.

Il luppolo Brewer's Gold utilizzato viene coltivato sulle colline adiacenti al birrificio.

Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

Grado 4,5%

€. 8,00



TRE + DUE (Italia) cl. 50

Birra leggera speziata con coriandolo e scorza d'arancia amara.

Di pronta beva, dagli spiccati toni agrumati e floreali (rosa) presenta

un piacevole finale amaro. Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

Grado. 3,2%

€. 8,00



CURMI (Italia) cl. 75

Birra bianca speziata con coriandolo e scorza d'arancio. Di pronta e facile

beva piacevolmente acidula. Prodotta con farro italiano.

Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

Grado. 5,8%)

€. 16,00



AUDACE BIO (Italia) cl. 75

Secca e dall'inconfondibile ed armonioso profumo di agrumi e

frutta gialla matura, dai toni morbidi e rotondi che avvolgono il palato.

Realizzata con tutte materie prime biologiche,

genuine e attentamente selezionate.

Grado. 8,4%

€. 16,00



ATRA (Italia) cl. 75

La Regina d'inverno!

Birra bruna forte (doppio malto) dolce. Scorrevole, calda che richiama

note di caffè e cioccolato. Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

Grado. 7,3%

€. 16,00

BIRRIFICIO "ALMOND22"

BIRRA ARTIGIANALE



BLANCHE DE VALERIE (Italia) cl. 75

La Blanche de Valerie nasce da una miscela di pepe, spezie e cereali, presenta l'opalescenza tipica di questo stile.

In bocca è fresca, delicatamente speziata e con un finale secco e leggermente pepato. Piacevole da bere, conquista i palati anche di chi non ama le birre bianche.

Grado: 4,5%

€. 17,00



FARROTTA (Italia) cl. 75

E' una Golden Ale al sapore di farro e miele, dal colore oro e dalla schiuma cremosa e persistente.

Il corpo è setoso e dominano i profumi di cereali, camomilla e agrumi.

Dopo una prima boccata dolce, emerge un piacevole sentore erbaceo e fresco legato ai luppoli impiegati nel brassaggio. Una birra equilibrata, ma con un carattere ben definito.

Grado: 5,6%

€. 17,00



IRIE (Italia) cl. 75

La Irie è una birra chiara caratterizzata da lievi note balsamiche e salmastre e da una piacevole speziatura, che ben si bilancia con il gusto dolce di pane appena sfornato del malto. Il finale asciutto e pulito dà vita a una birra di grande piacevolezza.

Grado: 5,6%

€. 17,00