



**Cippone & Di Bitetto**

FOOD & BEVERAGE EXPERIENCE

Cippone & Di Bitetto ©

# Catalogo **Beerbook** & specialità

Agg: **13/02/2026**

## Prodotti chiave

|    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|
| 01 | 02 | 03 | 04 | 05 |
|----|----|----|----|----|

## Dedicato alle birrerie

|                       |                               |                                   |       |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------|
| Spirits<br>al luppolo | Birre<br>da divano<br>Baladin | Beer Craft<br>Cocktail<br>Baladin | Sidro |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------|

## Birrifici

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |         |                                                                                     |                                         |                                                                                     |                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | NOAM                                                                              |  | baladin |  | ESTO 2017<br>AMERINO<br>BREWING COMPANY |  | BIRRIFICIO DEL<br>DUCATO<br> |
|  |  |  |  |                                                                                    |         |                                                                                     |                                         |                                                                                     |                                                                                                                 |

## Ales & Co.



## Birre belghe



## Birre britanniche



## Birre tedesche



## Birre dal mondo

|           |                    |        |             |
|-----------|--------------------|--------|-------------|
| Danimarca | Repubblica<br>Ceca | Olanda | Stati Uniti |
|-----------|--------------------|--------|-------------|

## Materiali POP

|                                    |
|------------------------------------|
| Calici,<br>grempiule,<br>tappetino |
|------------------------------------|

# TIPOLOGIE DI BIRRE



## ABBZIA

*Prodotte con l'antico metodo dell'alta fermentazione, corpose con forte contenuto alcolico. Si richiamano alle birre che venivano anticamente prodotte in numerose abbazie belghe.*



## ALE BELGA

*È il nome che identifica birre ad alta fermentazione, contenuto alcolico da moderato ad elevato e con schiuma persistente da bere a temperatura di cantina.*



## ALE INGLESE

*Le materie prime utilizzate sono malto d'orzo, cereali non maltati, luppolo. Ha una gradazione che da pochi gradi saccarometrici può arrivare fino a oltre 15 (tra i 2 e 6/7 gradi alcolici).*



## BLANCHE

*Utilizza frumento non maltato e spezie, viene prodotta in Belgio. Leggermente acidula, di color bianco. Rinfrescante e digestiva, con particolarità aromatiche.*



## IPA

*Birra di alta fermentazione, nata nel Regno Unito e rilanciata negli Stati Uniti grazie all'apporto di luppoli aromatici e alla tecnica del dry-hopping.*



## LAGER

*Il termine identifica tutta la grande famiglia delle birre di bassa fermentazione. Ma nel linguaggio comune la lager è una birra chiara sui 5% vol, dal gusto ben bilanciato tra la dolcezza del malto e l'amaro dei luppoli.*



## LAMBIC

*Si produce storicamente nella regione belga del Pajottenland. Viene prodotto con una buona percentuale di frumento non maltato. Per dare origine alla Gueuze si miscelano lambic di annate diverse.*



## PILS

*Birra chiara a bassa fermentazione, dal colore giallo paglierino. Corpo leggero con schiuma densa e abbondante. L'utilizzo di una notevole quantità di vari luppoli gli conferisce quel tipico gusto secco con retrogusto piacevolmente amaro.*



## SPECIALE

*La birra speciale è il risultato dell'applicazione dei segreti più antichi dei mastri birrai. La fermentazione è alta e si lascia rifermentare in bottiglia. Nei percorsi che proponiamo, la birra speciale occupa una posizione di riguardo.*



## STOUT

*Birra ad alta fermentazione dagli aromi di caramello e liquirizia, il cui colore molto scuro è dato dalla tostatura del malto. Birra britannica erede della Porter, ha le stesse materie prime della Ale inglese ma una colorazione più intensa, quasi nera, con una consistente schiuma cremosa.*



## WEIZEN

*Birra di frumento tedesca, leggermente asprigna e dorata con abbondante schiuma. Dissetante, rinfrescante e digestiva. Il lievito che rimane in sospensione dona un gusto particolare e un aspetto opaco.*



# L'ARTE DI SERVIRE LA BIRRA

Per far apprezzare al meglio la Birra, bisogna servirla a regola d'arte, con la giusta misura di schiuma, per renderla piacevole sia all'occhio che al palato.

Iniziare a versare con il bicchiere inclinato a 45° perfettamente sgrassato; senza residui e odori.

Portarlo lentamente nella posizione verticale man mano che si svuota la bottiglia, sollevandola per provocare più volume e vitalità alla schiuma, che preserverà le caratteristiche volatili ed organolettiche, isolando la birra da contaminazioni esterne.

Ne beneficerà anche l'intensità aromatica, il profumo, la fragranza, perché la Birra dopo il fermo trascorso all'interno della bottiglia,

Ha bisogno di ossigenarsi un po' per riprendere vita ed esprimere il meglio di sé.

Per la Birra rifermentata in bottiglia, si lascia un fondo che sarà agitato in maniera rotatoria per permettere ai lieviti di omogenizzarsi con la birra, per poter essere Versati ed amalgamarsi uniformemente.



# L'ARTE DI DEGUSTARE LA BIRRA



**Qualità, Intensità e Persistenza  
Aromi, Profumi e Fragranze**



**Frizzantezza - Corpo  
Struttura - Equilibrio**



**Schiuma - Colore**



**Consistenza - Perlage**

Valutare infine il ricordo retrolfattivo e gustativo, la sua ricchezza e permanenza in bocca. La temperatura crescente nel bicchiere provocherà delle "virate" ossia il passaggio da alcune sensazioni olfattive e gustative ad altre.

# BIRRA E SALUTE

Di massima, il mondo medico ammette l'assunzione di 20-40 g. di alcol etilico al giorno, corrispondenti a circa 3/4 di litro di birra. Non c'è dubbio che la birra vada degustata, apprezzata nelle sue molteplici sfaccettature olfattive e gustative, non ingerita e ancor meno tracannata per dimenticare i problemi, le proprie debolezze o inibizioni.

È ben noto il paradosso francese secondo cui in Francia - dove si consuma una quantità elevata di acidi grassi saturi - si incorre meno in casi di infarto rispetto ad altri Paesi europei che consumano meno bevande alcoliche, con meno polifenoli (tannini, antociani) e probabilmente meno verdure, anch'esse ricche di fattori protettivi. Uno studio pubblicato sulla rivista «Lancet», ha stabilito che, un oculato consumo di birra protegge il cuore. Ciò sarebbe dovuto alla presenza nella birra della vitamina B6, che attenua i rischi cardiovascolari. Inoltre in Germania si è rilevato che, in alcuni casi, alla sospensione del consumo di birra ha corrisposto un aumento di malattie cardiovascolari.

Un analogo studio dell'Università australiana del New South Wales, ha concluso che il consumo di 0,5/1 litro di birra al giorno, ha ridotto la mortalità della popolazione anziana.

I polifenoli sono antiossidanti naturali: contrastano i fenomeni ossidativi legati alla formazione di radicali liberi, alla formazione di colesterolo LDL; contribuiscono a evitare la senescenza precoce e ad abbassare l'incidenza dell'arteriosclerosi.

È noto che l'alcol, in dosi elevate, crea un aumento del ritmo cardiaco dando origine a una vasodilatazione cutanea (rossore delle gote). Considerando i bassi contenuti di alcol etilico della birra, (3,6 g. per 100 g. di bevanda lager e 6 g. per le doppio malto) è facile concludere che la bevanda birra giochi per questo ultimo aspetto un ruolo modesto.

Per contro, la presenza nella bevanda di Cerere di sali minerali (potassio e magnesio), unita a una ridotta quantità di sodio, facilita l'accelerazione della diuresi e quindi della produzione di urine, con giovamento per la salute.

Non trascuriamo in fine che l'alcol etilico - in dosi moderate - oltre a giovare al nostro organismo, può migliorare il nostro umore, può renderci più socievoli e arricchire la nostra creatività: può quindi migliorare la qualità della nostra vita.



# IMPOSTAZIONE BEERBOOK

## ORDINE SELEZIONE PRODOTTI

### 1. BASSA FERMENTAZIONE

---

**Pils / Export / Lager /  
Keller Bier (non filtrate)  
Schwarzbier / Dunkel (scure)  
Bock / Doppel-Bock (doppio malto)**

### 2. FERMENTAZIONE SPONTANEA

---

**Lambic  
Gueze  
Blanche-Lambic  
Fruit-Lambic (kriek, framboise ecc)**

### 3. FERMENTAZIONE MISTA (ALTA / SPONSTANEA)

---

**Old Bruin  
(esempio: Bougogne de Flandres  
Liefmans Goudenband)**

### 4. BIRRE DI FRUMENTO

---

**Weisse / Weizenbock (doppio malto)  
Blanche  
Double Blanche (doppio malto)**

### 5. ALTA FERMENTAZIONE (ALE)

---

#### 5.1 CHIARE

**Season  
Honey-Beer (al miele)  
Blonde  
Triple**

#### 5.2 AMBRATE

**Pale Ale  
Amber / Ambrio  
Rouge**

#### 5.3 SCURE

**Bruin / Brune  
Donker  
Dark**

#### 5.4 NERE

**Stout  
Double Stout (doppio malto)  
Double Chocolate Stout**

---

**N.B. Per TIPOLOGIA a salire per Gradazione Alcolica**

---

# **Dedicato alle birrerie**

# Spirits al luppolo



## Lupo Solitario Amaro al Luppolo

Provenienza: **Italia**  
Grad. alc. \ Vol.: **29%**

**Note:** Infusione di botaniche appenniniche (ginepro umbro, bacche di cipresso), unite a zenzero pimento.

A questa base di infusione si unisce il grande carattere del luppolo cascade, dotato di profumi vicini agli agrumi e dal caratteristico gusto fruttato.

cl 70 **C32101**

Produttore:  
**Anonima Distillazione**



## Amaro del Birraio

Provenienza: **Italia**  
Grad. alc. \ Vol.: **30%**

**Note:** L'Amaro del Birraio è ottenuto con una infusione in soluzione idroalcolica di erbe e radici, poi filtrato ed amaricato con un luppolo adatto alla produzione birrario. Riposa per trenta giorni prima di essere nuovamente filtrato ed imbottigliato. Il suo gradevole equilibrio lo rende adatto ad essere gustato liscio.

cl 50 **C40501**

Produttore:  
**Birrificio Grado Plato**



## Amaro Baladin

Provenienza: **Italia**  
Grad. alc. \ Vol.: **20%**

**Note:** Una rivisitazione dell'amaro in completo stile Baladin: l'Amaro Baladin nasce dall'infuso di botaniche in birra artigianale.

L'Amaro Baladin è a base di birra Xyauyù ed è realizzato grazie all'aggiunta di un mix di botaniche.

L'aroma è complesso e richiama fin da subito le note floreali di lavanda.

cl 50 **C666722**  
con astuccio

Produttore:  
**Baladin**



## Esprit Baladin Distillato di Birra

Provenienza: **Italia**  
Grad. alc. \ Vol.: **40%**

**Note:** Serie limitata del distillato di birra Baladin al quale è stato aggiunto con il procedimento di luppolatura a freddo del luppolo italiano in fiore, proveniente dalle nostre coltivazioni piemontesi. Pur mantenendo la morbidezza del distillato originario, sono presenti delicate note erbacee leggermente amaricate. Il colore rimane limpido, paglierino.

cl 50 **C6667**  
con astuccio

Produttore:  
**Baladin**



## Crema di Birra

Provenienza: **Italia**  
Grad. alc. \ Vol.: **16%**

**Note:** Unisce il dolce della crema con l'amaricante della birra lager. Si rivolge ad un pubblico di tutte le età: giovani e non, uomini o donne, ed è da bere come aperitivo o dopo cena. Il suo ambiente ideale è in locali come pub, birrerie, cocktail bar, ma anche in ristoranti che hanno voglia di far provare nuovi prodotti. Bevuta con due cubetti di ghiaccio è perfetta.

cl 70 **C323004**

Produttore:  
**Leardini**

# Birre da divano

## baladin



### Xyauyù Oro

Provenienza: **Italia**  
Grad. alc. \ Vol.: **14%**

**Note:** All'aspetto si presenta limpida, priva di schiuma e gasatura, con un colore intenso, di tono ambrato carico e riflessi ramati.

Al primo naso esprime grande intensità, emergono sentori di frutta secca e canditi con importanti e armoniose note che ci riportano al vino Madeira.



### Xyauyù Kioke

Provenienza: **Italia**  
Grad. alc. \ Vol.: **14%**

**Note:** Al naso, profumi delicati di bacche di cipresso, datteri e caramello con accenni leggerissimi di incenso.

In bocca, toni legnosi e freschi di cipresso si sposano splendidamente con leggere note resinose, sapide e di umami per chiudere con un finale vagamente erbaceo, amaricato e acidulo.

cl 50 **B1677**

Produttore:  
**Baladin**

cl 50 **B16770**

Produttore:  
**Baladin**



### Xyauyù Fumè

Provenienza: **Italia**  
Grad. alc. \ Vol.: **14%**

**Note:** Una birra ad alta fermentazione che ha subito un processo di macro ossidazione e dodici mesi di maturazione, in botti da whisky scozzese delle Islay, che le donano un naturale aroma torbato. Di colore bruno intenso con riflessi ramati, si presenta al bicchiere priva di schiuma e gasatura.



### Xyauyù Barrel

Provenienza: **Italia**  
Grad. alc. \ Vol.: **14%**

**Note:** Una birra ad alta fermentazione che ha subito un processo di macro ossidazione e una maturazione in botti di rovere che hanno ospitato grandi rum, che le donano profumi di datteri, caramello e un delicato ricordo di legno.

Al bicchiere si presenta priva di gasatura e schiuma con note di colore bruno con riflessi ramati.



### Xyauyù Kentucky

Provenienza: **Italia**  
Grad. alc. \ Vol.: **14%**

**Note:** Alla Xyauyù viene abbinato un prodotto dell'eccellenza agricola italiana: il tabacco Kentucky, aggiunto con infusione a freddo in barrique di rovere. Il risultato è una birra dai profumi e dai sapori decisi, ma allo stesso tempo delicati. Color oro rosso carico, priva di schiuma e gasatura, al naso offre sentori di frutta secca, ciliegia sotto spirito e tabacco macerato. In bocca gli aromi di vaniglia contrastano con la sensazione piccante, quasi di cuoio, tipica del Kentucky.

cl 50 **B1679**

Produttore:  
**Baladin**

cl 50 **B168**

Produttore:  
**Baladin**

cl 50 **B1680**

Produttore:  
**Baladin**

# Sidro



## Original Cider

Provenienza: **Repubblica d'Irlanda**

Grad. alc. \ Vol.: **4,5%**

**Note:** Il sidro Magners Original è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Il Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, gran parte delle quali provengono dagli stessi frutteti WM Magners. Magners matura per un lungo periodo, in alcuni casi fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito di Irlanda.

cl 33 x 24 **C29893**

Produttore:  
**Magners**



## Sidro Baladin

Provenienza: **Italia**

Grad. alc. \ Vol.: **4,7%**

**Note:** Il sidro Baladin è prodotto utilizzando esclusivamente mele 100% italiane. Teo ha selezionato un mix di mele coltivate in Italia che hanno prodotto un sidro di grande equilibrio, fresco e aromatico. Di colore giallo paglierino si presenta limpido e caratterizzato da un fine perlage. Ricco in profumi di mele e fiori primaverili, appaga all'assaggio grazie alla freschezza e al sapore delicato di mela.



cl 33 x 12 **C666721**

Produttore:  
**Baladin**

# Birrifici italiani



### Menabrea Bionda



Birrificio: **Menabrea**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Premium Lager**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,8%**  
 Colore: **Dorato brillante**   
**Note:** Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Prealpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

cl 33 x 24 **B305**

#### Abbinamenti:

Birra perfetta per accompagnare non solo una deliziosa pizza, ma anche crostacei e verdure.



### Menabrea Bionda



Birrificio: **Menabrea**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Premium Lager**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,8%**  
 Colore: **Dorato brillante**   
**Note:** Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Prealpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

cl 50 x 15 **B3060**

#### Abbinamenti:

Birra perfetta per accompagnare non solo una deliziosa pizza, ma anche crostacei e verdure.



### Menabrea Bionda



Birrificio: **Menabrea**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Premium Lager**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,8%**  
 Colore: **Dorato brillante**   
**Note:** Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Prealpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

cl 66 x 15 **B306**

#### Abbinamenti:

Birra perfetta per accompagnare non solo una deliziosa pizza, ma anche crostacei e verdure.



### Menabrea Non Filtrata



Birrificio: **Menabrea**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Keller beer**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,2%**  
 Colore: **Oro**   
**Note:** Sorprende per il suo sapore pieno, corposo e il retrogusto morbido, con sapore del luppolo poco accentuato.

cl 33 x 24 **B308890**

#### Abbinamenti:

Si abbina perfettamente ad una grigliata mista, formaggi stagionati e anche al fritto, tempura compresa



### Menabrea Non Filtrata



Birrificio: **Menabrea**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Keller beer**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,2%**  
 Colore: **Oro**   
**Note:** Sorprende per il suo sapore pieno, corposo e il retrogusto morbido, con sapore del luppolo poco accentuato.

cl 33 x 24 **B30888**

#### Abbinamenti:

Si abbina perfettamente ad una grigliata mista, formaggi stagionati e anche al fritto, tempura compresa

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <div><div>Menabrea Ambrata</div><div><div>S</div></div><div><p>Birrificio: <b>Menabrea</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>Stile: <b>Premium Amber</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>Colore: <b>Ambra</b> <div></div><p><b>Note:</b> birra con un buon corpo, con una struttura delicata e cremosa, nonostante il contenuto grado alcolico.<br/>Risulta dolce al palato, con un intenso aroma di malto tostato e finale asciutto, ben bilanciato dall'uso dei luppoli.</p></p></div></div>           |   | <div><div>Menabrea Pils Arte</div><div><div>S</div></div><div><p>Birrificio: <b>Menabrea</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>Stile: <b>Premium Pils</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5,2%</b><br/>Colore: <b>Oro</b> <div></div><p><b>Note:</b> Birra pils con schiuma compatta, dal colore biondo, fine sensazione di amaro ottenuto dai pregiati luppoli, equilibrio gustativo notevole con aroma floreale e finale secco e pulito.</p></p></div></div>                                                                                                   |   | <div><div>Menabrea Pils Arte</div><div><div>S</div></div><div><p>Birrificio: <b>Menabrea</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>Stile: <b>Premium Pils</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5,2%</b><br/>Colore: <b>Oro</b> <div></div><p><b>Note:</b> Birra pils con schiuma compatta, dal colore biondo, fine sensazione di amaro ottenuto dai pregiati luppoli, equilibrio gustativo notevole con aroma floreale e finale secco e pulito.</p></p></div></div> |
| cl 33 x 24 <b>B307</b>                                                             | <div><div>Abbinamenti:</div><div>Si sposa benissimo con pietanze a base di riso, pollo e formaggio.</div><div></div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | cl 33 x 24 <b>B3089</b>                                                            | <div><div>Abbinamenti:</div><div>Il suo aroma floreale con finale secco e pulito la rende adatta a qualsiasi abbinamento: dalle carni bianche ai dolci.</div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | cl 33 x 24 <b>B30889</b>                                                             | <div><div>Abbinamenti:</div><div>Il suo aroma floreale con finale secco e pulito la rende adatta a qualsiasi abbinamento: dalle carni bianche ai dolci.</div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <div><div>Menabrea Strong</div><div><div>S</div></div><div><p>Birrificio: <b>Menabrea</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>Stile: <b>Premium Strong</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/>Colore: <b>Oro carico</b> <div></div><p><b>Note:</b> Dal corpo deciso, rotondo, con una schiuma aderente e persistente e con un equilibrio tra dolce ed amaro. È caratterizzata da forti sentori di malto e da una dolcezza iniziale che si equilibra al bouquet finale di luppolo intenso.</p></p></div></div> |  | <div><div>Menabrea Weiss</div><div><div>S</div></div><div><p>Birrificio: <b>Menabrea</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Weiss</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5,2%</b><br/>Colore: <b>Dorato chiaro</b> <div></div><p><b>Note:</b> Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione, realizzata con gli ingredienti della tradizione Menabrea: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppoli e lieviti. Proprio questi, che nel processo di produzione rimangono in sospensione, le donano il tipico aspetto velato.</p></p></div></div> |  | <div><div>Menabrea Rossa</div><div><div>S</div></div><div><p>Birrificio: <b>Menabrea</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>Stile: <b>Doppel bock</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>7,5%</b><br/>Colore: <b>Rosso scuro</b> <div></div><p><b>Note:</b> Alla miscela sprigiona una schiuma abbondante e persistente. Ha un caratteristico aroma dolce di malto tostato e zucchero di canna, con un corpo strutturato.</p></p></div></div>                      |
| cl 33 x 24 <b>B308</b>                                                             | <div><div>Abbinamenti:</div><div>Antipasti di pesce con salse importanti. Insaccati anche grassi, formaggi saporiti. Carni bianche arrosto, bolliti misti.</div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | cl 33 x 24 <b>B3088</b>                                                            | <div><div>Abbinamenti:</div><div>Antipasti freddi e caldi, taglieri di salumi e formaggi, pesce, carni bianche, crostate ai frutti bianchi.</div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | cl 33 x 24 <b>B3087</b>                                                              | <div><div>Abbinamenti:</div><div>Taglieri di salumi e formaggi stagionati, primi al ragù, zuppe di pesce ben strutturate, carni rosse arrosto o alla griglia. Dolci al cacao.</div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



### Forst 1857



Birrificio: **Forst**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Super premium**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,8%**  
 Colore: **Giallo oro**   
**Note:** Una birra fresca di malto chiaro con delicate note di pregevole amaro dei migliori luppoli. Il piacevole retrogusto assicura un'elevata bevibilità.

cl 33 x 24 **B102**

#### Abbinamenti:

Ottima come aperitivo, con antipasti classici, pesce crudo e in umido, pizza, salumi e formaggi a pasta morbida.



### Forst Kronen



Birrificio: **Forst**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Lager**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,2%**  
 Colore: **Oro brillante**   
**Note:** È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce sapore sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla.

cl 33 x 24 **B10281**

#### Abbinamenti:

Salumi affumicati, arrostiti, formaggi, primi piatti, pizza.



### Forst Kronen



Birrificio: **Forst**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Lager**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,2%**  
 Colore: **Oro brillante**   
**Note:** È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce sapore sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla.

cl 66 x 15 **B10282**

#### Abbinamenti:

Salumi affumicati, arrostiti, formaggi, primi piatti, pizza.



### Forst 0,0%



Birrificio: **Forst**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Lager**  
 Grad. alc. \ Vol.: **0,0%**  
 Colore: **Oro brillante**   
**Note:** Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici

cl 33 x 24 **B10211**

#### Abbinamenti:

Pietanze crude, cotte, verdure e pizza.



### Forst 0,0% Citrus & Herbs



Birrificio: **Forst**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Lager**  
 Grad. alc. \ Vol.: **0,0%**  
 Colore: **Oro brillante**   
**Note:** Gli aromi agrumati naturali e un delicato estratto di erbe si fondono in un gusto leggero, rigenerante e armonioso: un equilibrio perfetto per chi ama i sapori inaspettati e cerca una pausa di piacere in ogni momento della giornata.

cl 33 x 24 **B102110**

#### Abbinamenti:

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Felsenkeller</b> </p> <p>Birrificio: <b>Forst</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Keller beer</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,2%</b><br/>         Colore: <b>Oro</b> </p> <p><b>Note:</b> Sorprende per il suo sapore pieno, corposo e il retrogusto morbido, con sapore del luppolo poco accentuato.</p>                                                                                                                                                            |
| <p>cl 33 x 24 <b>B10287</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Bruschette, crostini ed antipasti in generale. Molluschi e frittura di pesce, wurstel e carni bianche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | <p><b>Forst Premium</b> </p> <p>Birrificio: <b>Forst</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Premium</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,8%</b><br/>         Colore: <b>Giallo oro</b> </p> <p><b>Note:</b> Frutto di una sapiente miscela dei migliori malti, è una birra dal gusto fresco e leggero, con un inconfondibile aroma floreale.</p>                                                                                                                               |
| <p>cl 33 x 24 <b>B1021</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Ottima come aperitivo, con antipasti classici. Può accompagnare una chiacchierata fuori pasto o arrotondare il gusto di uno spuntino veloce.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <p><b>Forst Premium</b> </p> <p>Birrificio: <b>Forst</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Premium</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,8%</b><br/>         Colore: <b>Giallo oro</b> </p> <p><b>Note:</b> Frutto di una sapiente miscela dei migliori malti, è una birra dal gusto fresco e leggero, con un inconfondibile aroma floreale.</p>                                                                                                                               |
| <p>cl 66 x 15 <b>B1022</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Ottima come aperitivo, con antipasti classici. Può accompagnare una chiacchierata fuori pasto o arrotondare il gusto di uno spuntino veloce.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|   | <p><b>Forst Sixtus</b></p> <p>Birrificio: <b>Forst</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Doppelbock</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Mogano scuro</b> </p> <p><b>Note:</b> I malti più particolari e lo speciale metodo di fermentazione danno vita a una birra che cattura ogni senso: il profumo di malto tostato, il colore scuro e intenso e il gusto dai toni caramellati e speziati. Un'armonia unica, per una bock che ricorda il carattere originario delle Starkbier e l'arte della birra tipica dei conventi.</p>   |
| <p>cl 33 x 24 <b>B10283</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Formaggi ed insaccati ben stagionati, carni di maiale o rosse, arrosto o grigliate. Dessert al cucchiaino a base di frutti rossi, al caffè, cioccolato e frutta secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <p><b>Forst Sixtus</b></p> <p>Birrificio: <b>Forst</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Doppelbock</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Mogano scuro</b> </p> <p><b>Note:</b> I malti più particolari e lo speciale metodo di fermentazione danno vita a una birra che cattura ogni senso: il profumo di malto tostato, il colore scuro e intenso e il gusto dai toni caramellati e speziati. Un'armonia unica, per una bock che ricorda il carattere originario delle Starkbier e l'arte della birra tipica dei conventi.</p> |
| <p>cl 200 <b>B1028</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                              | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Formaggi ed insaccati ben stagionati, carni di maiale o rosse, arrosto o grigliate. Dessert al cucchiaino a base di frutti rossi, al caffè, cioccolato e frutta secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



### Estrella Galicia Speciale



Birrificio: **Estrella Galicia**  
 Provenienza: **Spagna**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Lager speciale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,5%**  
 Colore: **Dorato brillante**   
**Note:** Nasce da una selezione di malti e luppolo particolarmente amari, sottoposti a un processo di preparazione, fermentazione e maturazione per più di 20 giorni. In questo modo la birra acquista un piacevole e caratteristico sapore luppolato.

cl 33 x 24 **B14401**

#### Abbinamenti:

Formaggi freschi, verdure e ortaggi freddi, funghi, pesce bianco e carni.



### Estrella Galicia Speciale



Birrificio: **Estrella Galicia**  
 Provenienza: **Spagna**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Lager speciale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,5%**  
 Colore: **Dorato brillante**   
**Note:** Nasce da una selezione di malti e luppolo particolarmente amari, sottoposti a un processo di preparazione, fermentazione e maturazione per più di 20 giorni. In questo modo la birra acquista un piacevole e caratteristico sapore luppolato.

cl 33 x 24 **B14400**

#### Abbinamenti:

Formaggi freschi, verdure e ortaggi freddi, funghi, pesce bianco e carni.



### Estrella Galicia 0,0 Analcolica



Birrificio: **Estrella Galicia**  
 Provenienza: **Spagna**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Analcolica**  
 Grad. alc. \ Vol.: **0,0%**  
 Colore: **Dorato**   
**Note:** Mediamente amara, ma molto raffinata. Dal colore giallo dorato intenso, che riflette la tipica birra Pilsner, e dal profumo fresco di cereali e luppolo. Gusto rinfrescante e dissetante, con note agrumate.

cl 33 x 24 **B117111**

#### Abbinamenti:

Formaggi freschi e verdure.



### Estrella Galicia Senza Glutine



Birrificio: **Estrella Galicia**  
 Provenienza: **Spagna**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Lager speciale (senza glutine)**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,5%**  
 Colore: **Dorato brillante**   
**Note:** Al palato è neutra e leggera, con una marcata sfumatura di luppolo. Note di orzo e malto, sentori tostati.



cl 33 x 24 **B117**

#### Abbinamenti:

Formaggi freschi, verdure e ortaggi freddi, funghi, pesce bianco e carni.



### Estrella 1906 Reserva Speciale



Birrificio: **Estrella Galicia**  
 Provenienza: **Spagna**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Heller Bock**  
 Grad. alc. \ Vol.: **6,5%**  
 Colore: **Dorato brillante**   
**Note:** Aromi di malto tostato con dolci note di caramello e caffè. Un profumo luppolato con leggere note floreali ed erbacee. In bocca predominano le sensazioni tostate, calde a ogni sorso e ben amalgamate tra loro.

cl 33 x 24 **B1171**

#### Abbinamenti:

Formaggi freschi, verdure e ortaggi freddi, pesce bianco e carni.



## Estrella 1906 Reserva Especial Red



Birrificio: **Estrella Galicia**  
Provenienza: **Spagna**  
Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
Stile: **Doppelbock**  
Grad. alc. \ Vol.: **8%**  
Colore: **Ambrata**

**Note:** In questa birra predominano aromi freschi, puliti e intensi che rimandano al malto tostato con piacevoli note dolci di caramello. In bocca predominano le sensazioni tostate, calde a ogni sorso e ben amalgamate tra loro.

cl 33 x 24 **B11710**

### Abbinamenti:

Formaggi freschi, pesce bianco e carni.



## Estrella Galicia Pilsen



Birrificio: **Estrella Galicia**  
Provenienza: **Spagna**  
Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
Stile: **Pils**  
Grad. alc. \ Vol.: **4,7%**  
Colore: **Oro**

**Note:** Molto equilibrata, in bocca è dolce e allo stesso tempo amaro. Il suo aroma e il suo sapore ricordano nettamente il malto e le note di pane tostato morbido, crosta di pane e caramello. Appena luppolata, ma con sottili note floreali.

cl 33 x 24 **B117112**

### Abbinamenti:

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Noam</b></p> <p>Provenienza: <b>Germania</b></p> <p>Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea</p> <p>Stile: <b>Premium lager</b></p> <p>Grad. alc. \ Vol.: <b>5,2%</b></p> <p>Colore: <b>Bionda</b></p> <p><b>Note:</b> Al naso avvolge e incanta con note vegetali intense di erbe aromatiche, seguite da fiori bianchi e gialli e lievi accenni salini che ricordano le arachidi. Gusto caratteristico, leggero e rinfrescante, ricorda tutti i fiori ed ha un qualcosa di esotico che resta molto a lungo, lasciando una persistenza di frutta tropicale.</p> |
|                                                                                   | <p>cl 34 x 24 <b>B101999</b></p>                                                  | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Aperitivo e pizza</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



### Beva Tripel

Birrificio: **Birranova**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Tripel**  
 Grad. alc. \ Vol.: **7,4%**  
 Colore: **Dorato carico**  
**Note:** Al naso è ricca, fruttata e leggermente speziata. La bocca è piena, elegante, avvolgente, di lunga intensità e piacevolezza, con una buona morbidezza e sapidità. Nasce dalla fusione di due prodotti storici del birrificio: Beva e Novatriple.

cl 33 x 12 **B104540**

#### Abbinamenti:

Ideale con antipasti, anche fritti, e primi piatti con sughi bianchi.



### Linfa

Birrificio: **Birranova**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Golden ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5%**  
 Colore: **Dorato**  
**Note:** Al naso è suadente, con sentori erbacei e note agrumate. In bocca è un'esplosione di freschezza, in cui convivono un piacevole amaro e le sensazioni fruttate. Sapidità e corpo leggero chiudono il sorso.



cl 33 x 12 **B104500**

#### Abbinamenti:

Formaggi erborinati, primi al ragù bianco, carni bianche alla griglia. Dolci secchi alle mandorle, amaretti.



### Linfa

Birrificio: **Birranova**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Golden ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5%**  
 Colore: **Dorato**  
**Note:** Al naso è suadente, con sentori erbacei e note agrumate. In bocca è un'esplosione di freschezza, in cui convivono un piacevole amaro e le sensazioni fruttate. Sapidità e corpo leggero chiudono il sorso.



cl 75 x 6 **B104511**

#### Abbinamenti:

Formaggi erborinati, primi al ragù bianco, carni bianche alla griglia. Dolci secchi alle mandorle, amaretti.



### Marziana

Birrificio: **Birranova**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Marzen**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5%**  
 Colore: **Oro**  
**Note:** Al naso i sentori sono i classici dello stile, si percepiscono delicate note di cereale maltato. Al palato i sentori sono più decisi, con in evidenza piacevoli note di crosta di pane.

cl 33 x 12 **B104518**

#### Abbinamenti:

Aperitivi, arrosti leggeri e primi piatti freschi.



### Margose

Birrificio: **Birranova**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Italian gose**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,6%**  
 Colore: **Oro opalescente**  
**Note:** Le calde sensazioni di malto sono ben equilibrate da note fresche, grazie all'impiego di luppoli aromatici in dry hopping. Corpo pieno, intenso e pulito, piacevole amaro che le dona grande beva.

cl 33 x 12 **B1045**

#### Abbinamenti:

Frutti di mare, carpacci di pesce, pesce al vapore o al sale e cucina ittica in generale.

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|     | <p><b>Arsa</b></p> <p>Birrificio: <b>Birranova</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>Stile: <b>Rauch Schwarz</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/>Colore: <b>Nero</b> <span style="background-color: black; color: black;">██████████</span></p> <p><b>Note:</b> Al naso è ricca, fruttata e leggermente speziata. La bocca è piena, elegante, avvolgente, di lunga intensità e piacevolezza, con una buona morbidezza e sapidità.</p>                                                                                    |  |
| cl 33 x 12 <b>B10451</b>                                                             | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Gastronomia affumicata; salumi, formaggi, pesci e carni.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|     | <p><b>Giara</b></p> <p>Birrificio: <b>Birranova</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Blanche</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>Colore: <b>Paglierino scarico</b> <span style="background-color: yellow; color: black;">██████████</span></p> <p><b>Note:</b> Il naso è ricco, con un bouquet ampio, speziato e agrumato. In bocca è fresca e beverina, di buona sapidità. Il corpo è agile e nel lungo retrogusto tornano le sensazioni speziate.</p>                                                  |  |
| cl 33 x 12 <b>B10450</b>                                                             | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>carpacci di carne o pesce, insalata di mare molluschi in teglia, carni bianche alla griglia. Strudel di mele, crostate di frutta a pasta gialla.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|   | <p><b>Giara</b></p> <p>Birrificio: <b>Birranova</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Blanche</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>Colore: <b>Paglierino scarico</b> <span style="background-color: yellow; color: black;">██████████</span></p> <p><b>Note:</b> Il naso è ricco, con un bouquet ampio, speziato e agrumato. In bocca è fresca e beverina, di buona sapidità. Il corpo è agile e nel lungo retrogusto tornano le sensazioni speziate.</p>                                                  |  |
| cl 75 x 6 <b>B104512</b>                                                             | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>carpacci di carne o pesce, insalata di mare molluschi in teglia, carni bianche alla griglia. Strudel di mele, crostate di frutta a pasta gialla.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|    | <p><b>Check Point</b></p> <p>Birrificio: <b>Birranova</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>IPA</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>Colore: <b>Oro antico</b> <span style="background-color: yellow; color: black;">██████████</span></p> <p><b>Note:</b> Questa birra nasce dall'incontro di luppoli americani e luppoli tedeschi. Al naso l'aroma è intenso, erbaceo, con nette sensazioni di luppolo. Al palato il sorso è pieno e decisamente amaro.</p>                                            |  |
|    | <p><b>Nova Pils</b></p> <p>Birrificio: <b>Birranova</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>Stile: <b>Italian Pils</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>Colore: <b>Giallo paglierino</b> <span style="background-color: yellow; color: black;">██████████</span></p> <p><b>Note:</b> Al naso si avvertono note erbacee e floreali tipiche dei luppoli utilizzati. In bocca piacevole e dissetante con un buon apporto amaro che stimola la bevuta.</p>                                                                        |  |
|  | <p><b>Negramara</b></p> <p>Birrificio: <b>Birranova</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Double IPA</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/>Colore: <b>Ambrata</b> <span style="background-color: brown; color: black;">██████████</span></p> <p><b>Note:</b> Al naso sentori di malto tostato e una gradevole percezione erbacea. In bocca, il buon grado di amaro viene ben bilanciato dall'uso dei malti caramellati che rendono beverina questa birra. Il sorso si chiude in un retrogusto fruttato.</p> |  |
| cl 33 x 24 <b>B104528</b>                                                            | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Cucina esotica ed orientale, primi piatti speziati anche piccanti, pollame grigliato, rustici di verdura.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| cl 33 x 24 <b>B104530</b>                                                            | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>carpacci di carne o pesce, insalata di mare, formaggi piccanti. Carni bianche e pesce fritto o bollito, salmone e baccalà.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| cl 33 x 12 <b>B104503</b>                                                            | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>insaccati elaborati, formaggi molto stagionati, primi al ragu, stracotti ed arrostiti di carni rosse speziate. Crostate di agrumi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Abboccata</b></p> <p>Birrificio: <b>Birranova</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Bock Bier</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Ambrata</b> <span style="background-color: #8B4513; color: white; padding: 0 5px;"> </span></p> <p><b>Note:</b> Schiuma di colore avorio e di buona persistenza. Al naso presenta dolci note maltate e caramellate. In bocca è morbida, con sapore e aroma di malto che le conferisce una dolcezza equilibrata. Il luppolo crea un sufficiente grado di amaro che armonizza la bevuta.</p> |            | <p><b>Abboccata</b></p> <p>Birrificio: <b>Birranova</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Bock Bier</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Ambrata</b> <span style="background-color: #8B4513; color: white; padding: 0 5px;"> </span></p> <p><b>Note:</b> Schiuma di colore avorio e di buona persistenza. Al naso presenta dolci note maltate e caramellate. In bocca è morbida, con sapore e aroma di malto che le conferisce una dolcezza equilibrata. Il luppolo crea un sufficiente grado di amaro che armonizza la bevuta.</p> |   <p><b>Hop Attraction</b></p> <p>Birrificio: <b>Birranova</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato opalescente</b> <span style="background-color: #FFD700; color: black; padding: 0 5px;"> </span></p> <p><b>Note:</b> Birra chiara caratterizzata da un profilo sensoriale distintivo, dove i luppoli agrumati dominano la scena, offrendo un'esperienza olfattiva e gustativa di immediata riconoscibilità.</p> |
| <p>cl 33 x 12 <b>B104502</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         salumi anche grassi e formaggi stagionati, primi piatti strutturati con condimenti ricchi, carni rosse grigliate. Dolci di pasta frolla alla frutta secca e mandorle.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>cl 75 x 6 <b>B104513</b></p>                                                             | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         salumi anche grassi e formaggi stagionati, primi piatti strutturati con condimenti ricchi, carni rosse grigliate. Dolci di pasta frolla alla frutta secca e mandorle.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>cl 33 x 24 <b>B104542</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>Hop Gainer Analcolica</b></p> <p>Origine: <b>Italia</b><br/>         Stile: <b>Micro Neipa</b><br/>         Gradi alc.: <b>0,5% vol</b><br/>         Fermentazione: <b>Alta</b><br/>         Colore: <b>Chiara</b> <span style="background-color: #FFD700; color: black; padding: 0 5px;"> </span></p> <p><b>Note:</b> Al naso ed al palato i sentori sono avvolgenti con in evidenza fresche note luppolate. Morbida al palato grazie all'avena è adatta ad ogni momento della giornata!</p>                                                                                                                                                             |           | <p><b>Spinning Wheel</b></p> <p>Origine: <b>Italia</b><br/>         Stile: <b>Session Neipa</b><br/>         Gradi alc.: <b>4,2% vol</b><br/>         Fermentazione: <b>Alta</b><br/>         Colore: <b>Chiara</b> <span style="background-color: #FFD700; color: black; padding: 0 5px;"> </span></p> <p><b>Note:</b> al naso ha sentori di frutta e agrumi, mentre al sorso è esplosiva, presenta sentori tropicali e di frutta gialla.</p>                                                                                                                                                                                                                  |  <p><b>Yoshi San</b></p> <p>Origine: <b>Italia</b><br/>         Stile: <b>Double Neipa</b><br/>         Gradi alc.: <b>7% vol</b><br/>         Fermentazione: <b>Alta</b><br/>         Colore: <b>Biondo torbido</b> <span style="background-color: #FFD700; color: black; padding: 0 5px;"> </span></p> <p><b>Note:</b> Dal colore dorato torbido è intensamente luppolata e profumata nei sentori. AL naso ed al palato si percepiscono note juicy e fruttate.</p>                                                                                                                                                                                                               |
| <p>cl 33 x 24 <b>B104539</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Cucina esotica ed orientale, primi piatti speziati anche piccanti, pollame grigliato, rustici di verdura.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>cl 33 x 24 <b>B104525</b><br/> <b>Su prenotazione</b><br/> <b>Primavera / Estate</b></p> | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>cl 33 x 24 <b>B10453</b><br/> <b>Su prenotazione</b><br/> <b>Autunno / Inverno</b></p> <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Frutti di mare, carpacci di pesce, pesce al vapore o al sale e cucina ittica in generale.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Primatia</b></p> <p>Origine: <b>Italia</b><br/>         Stile: <b>Dubbel</b><br/>         Gradi alc.: <b>9% vol</b><br/>         Fermentazione: <b>Alta</b><br/>         Colore: <b>Ambrata</b> <span style="display: inline-block; width: 40px; height: 10px; background-color: #d95319; vertical-align: middle;"></span></p> <p><b>Note:</b> È una birra ambrata dal cuore tutto pugliese, grazie all'utilizzo, tra gli ingredienti del cotto di fichi. Schiuma fine e compatta, al naso è ricca e intensa, con dolci note di fichi. La bocca è piena ed avvolgente, con un bilanciamento armonico del malto e del luppolo, morbida e calda.</p> |  | <p><b>Primatia</b></p> <p>Origine: <b>Italia</b><br/>         Stile: <b>Dubbel</b><br/>         Gradi alc.: <b>9% vol</b><br/>         Fermentazione: <b>Alta</b><br/>         Colore: <b>Ambrata</b> <span style="display: inline-block; width: 40px; height: 10px; background-color: #d95319; vertical-align: middle;"></span></p> <p><b>Note:</b> È una birra ambrata dal cuore tutto pugliese, grazie all'utilizzo, tra gli ingredienti del cotto di fichi. Schiuma fine e compatta, al naso è ricca e intensa, con dolci note di fichi. La bocca è piena ed avvolgente, con un bilanciamento armonico del malto e del luppolo, morbida e calda.</p> |  | <p><b>Tensione Evolutiva</b></p> <p>Origine: <b>Italia</b><br/>         Stile: <b>Barley Wine</b><br/>         Gradi alc.: <b>11,6% vol</b><br/>         Fermentazione: <b>Alta</b><br/>         Colore: <b>Ambrata</b> <span style="display: inline-block; width: 40px; height: 10px; background-color: #d95319; vertical-align: middle;"></span></p> <p><b>Note:</b> Tensione Evolutiva è un Barley Wine dall'aroma deciso di frutta matura e caramello, insieme a note balsamiche conferite dai luppoli utilizzati. Il passaggio in botte rilascia invece sentori legnosi e di vaniglia.</p> |
| <p>cl 33 x 12 <b>B104506</b></p>                                                  | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>cl 75 x 6 <b>B104524</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>cl 33 x 12 <b>B104509</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carne, dolci, formaggi e selvaggina.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

# baladin



## Metodo Classico 2018

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Stile: **Bière de Champagne - Brut Bière**  
 Grad. alc. \ Vol.: **9%**  
 Colore: **Giallo opalescente**   
**Note:** Al naso sentori legnosi, di resina e di miele di fiori si amalgamano in un elegante e fresca nota ossidativa. In bocca si presenta subito una gradevole acidità che rende il corpo più snello a prescindere dall'importante gradazione alcolica. Si ritrovano i tratti distintivi della ricetta con note di cereale, anice e agrumi a cui si aggiunge un leggero gusto di miele di fiori. In chiusura una nota amaricata legnosa.

cl 75 **B1684**

### Abbinamenti:

Ostriche, molluschi, gamberi o pesce crudo in genere, carni speziate bianche e rosse, cucina etnica, formaggi vaccini mediamente stagionati.



## Pop

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **American pale ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **6%**  
 Colore: **Oro**   
**Note:** Al naso, immediati sentori di luppolo e agrume, leggere note fruttate e di cereale in chiusura. Al gusto si ritrova il luppolo con un accenno amaricato di media intensità che scorre facilmente in bocca accompagnato da un agrumato di mandarino e bergamotto.

cl 33 x 24 **B167**

### Abbinamenti:

Molto duttile nel consumo che può andare dallo street food al pranzo quotidiano, alle cene tra amici.



## Sud

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Witbier**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,5%**  
 Colore: **Giallo opalescente**   
**Note:** Aromi agrumati di mandarino e coriandolo oltre che fresche note di luppolo. In bocca tornano gli aromi agrumati, ben equilibrati con i sentori di cereali che si fondono alle delicate note di buccia di arancia bruciata esaltate dal lievito Baladin.

cl 33 x 24 **B167709**

### Abbinamenti:

Ideale come aperitivo con stuzzichini.



## Botanic Analcolica

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Blonde Ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **0,0%**  
 Colore: **Giallo paglierino**   
**Note:** Birra analcolica realizzata con aggiunta di genziana, coriandolo, passiflora ed olio essenziale di cannabis sativa. Al naso l'aroma è fresco e pulito, con in evidenza note di cereale, crosta di pane e profumi di cannabis sativa. Al palato le note conferite dalle botaniche utilizzate sono perfettamente in equilibrio con la base maltata. Note amare nel finale.

cl 33 x 12 **B165027**

### Abbinamenti:

Stuzzicherie di verdura o formaggi freschi. Ideale per rinfrescarsi, con gusto, dopo l'attività sportiva.



## L'ippa

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **IPA**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,5%**  
 Colore: **Ambrato brillante**   
**Note:** Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango. In bocca risulta evidente la particolare rilettura delle classiche IPA inglesi dove il ceppo di lievito selezionato e coltivato nel birrificio ne determina l'imprinting assolutamente Baladin.

cl 33 x 24 **B165022**

### Abbinamenti:

Stuzzichini vari, salumi e formaggi di media stagionatura, anche affumicati, hamburger, pollame e carni bianche speziate, verdure grigliate.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>L'ippa</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato brillante</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:orange; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango. In bocca risulta evidente la particolare rilettura delle classiche IPA inglesi dove il ceppo di lievito selezionato e coltivato nel birrificio ne determina l'imprinting assolutamente Baladin.</p>                                 |   | <p><b>Nazionale</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blonde Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Giallo intenso</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza. Le sue note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro delicato del luppolo italiano la rendono semplicemente complessa.</p>                                                                                                            |   | <p><b>Nazionale</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blonde Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Giallo intenso</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza. Le sue note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro delicato del luppolo italiano la rendono semplicemente complessa.</p>                                      |
| <p>cl 33 x 12 <b>B16502</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Stuzzichini vari, salumi e formaggi di media stagionatura, anche affumicati, hamburger, pollame e carni bianche speziate, verdure grigliate.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>cl 33 x 24 <b>B165023</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Birra trasversale e molto versatile; hamburger, pizza, polpo con patate, ravioli, formaggi a pasta molle e mediamente stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>cl 33 x 12 <b>B166</b></p>                                                        | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Birra trasversale e molto versatile; hamburger, pizza, polpo con patate, ravioli, formaggi a pasta molle e mediamente stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>Nazionale</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blonde Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Giallo intenso</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza. Le sue note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro delicato del luppolo italiano la rendono semplicemente complessa.</p> |  | <p><b>Nazionale<br/>Gluten Free</b></p> <p></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blonde Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Giallo intenso</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza. Le sue note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro delicato del luppolo italiano la rendono semplicemente complessa.</p> |  | <p><b>Elixir</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Dark Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>10%</b><br/>         Colore: <b>Ambrata</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:orange; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> Al naso note di cereale e dolci di biscotto accompagnate da sfumature leggere di agrumi che riscaldandosi vanno a perdersi in frutta secca e cioccolato bianco. In bocca colpisce la sua dolcezza accompagnata, dai toni di frutta secca e biscotto oltre che di frutta matura, vaniglia e note di agrumi che ne completano la complessità.</p> |
| <p>cl 75 x 6 <b>B1660</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Birra trasversale e molto versatile; hamburger, pizza, polpo con patate, ravioli, formaggi a pasta molle e mediamente stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>cl 33 x 12 <b>B1685</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Birra trasversale e molto versatile; hamburger, pizza, polpo con patate, ravioli, formaggi a pasta molle e mediamente stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>cl 75 x 6 <b>B1668</b></p>                                                        | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Selvaggina, carne di agnello, formaggi erborinati, caprini di pecora ed estremi. Dolci secchi o frutta sciropata.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



## Elixir

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Belgian Strong Dark Ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **10%**  
 Colore: **Ambrata**   
**Note:** Al naso note di cereale e dolci di biscotto accompagnate da sfumature leggere di agrumi che riscaldandosi vanno a perdersi in frutta secca e cioccolato bianco. In bocca colpisce la sua dolcezza accompagnata, dai toni di frutta secca e biscotto oltre che di frutta matura, vaniglia e note di agrumi che ne completano la complessità.

cl 150 x 4 **B1669**  
**Su prenotazione**



## Rock'n'Roll

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **American Pale Ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **7,5%**  
 Colore: **Giallo carico**   
**Note:** Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera speziatura che porta a scoprire i sentori di cereale in un'equilibrata armonia tra freschezza e calore. In bocca, come in una moderna commedia musicale, il cereale canta le sue dolci note mentre l'ensemble di pepe, spezie e luppoli lo sostengono in un deciso controcanzo corale.

cl 33 x 24 **B165024**



## Rock'n'Roll

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **American Pale Ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **7,5%**  
 Colore: **Giallo carico**   
**Note:** Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera speziatura che porta a scoprire i sentori di cereale in un'equilibrata armonia tra freschezza e calore. In bocca, come in una moderna commedia musicale, il cereale canta le sue dolci note mentre l'ensemble di pepe, spezie e luppoli lo sostengono in un deciso controcanzo corale.

cl 33 x 12 **B1663**



## Rock'n'Roll

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **American Pale Ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **7,5%**  
 Colore: **Giallo carico**   
**Note:** Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera speziatura che porta a scoprire i sentori di cereale in un'equilibrata armonia tra freschezza e calore. In bocca, come in una moderna commedia musicale, il cereale canta le sue dolci note mentre l'ensemble di pepe, spezie e luppoli lo sostengono in un deciso controcanzo corale.

cl 75 x 6 **B1664**



## Super Bitter

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Belgian Strong Amber Ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **8%**  
 Colore: **Ambra**   
**Note:** Profumi fruttati e caldi giungono immediati al naso, fondendosi con le delicate note erbacee e agrumate del luppolo, che ritroviamo in bocca anche nel momento della degustazione insieme ai sentori di cereale presenti sin dal primo sorso. Sul finale emerge un piacevole, flebile pepato.

cl 33 x 24 **B165025**



## Super Bitter

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Belgian Strong Amber Ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **8%**  
 Colore: **Ambra**   
**Note:** Profumi fruttati e caldi giungono immediati al naso, fondendosi con le delicate note erbacee e agrumate del luppolo, che ritroviamo in bocca anche nel momento della degustazione insieme ai sentori di cereale presenti sin dal primo sorso. Sul finale emerge un piacevole, flebile pepato.

cl 33 x 12 **B1661**

**Abbinamenti:**  
 Carni saporite e alla griglia, salumi, fritti leggeri e formaggi a media stagionatura.

**Abbinamenti:**  
 Carni rosse e alla brace, brasati, arrostiti, formaggi stagionati e dolci secchi.

**Abbinamenti:**  
 Carni rosse e alla brace, brasati, arrostiti, formaggi stagionati e dolci secchi.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Isaac</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blanche</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b></p> <p><b>Note:</b> Al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura. Si presenta poi, al palato, con una piacevole armonia di cereali ed agrumi che si compenetrano fondendosi, in seguito, in un delicato equilibrio floreale e speziato. Questo porta ad un finale leggermente erbaceo lasciando il posto, in bocca, a un'esile e stuzzicante nota pepata.</p>                        |   | <p><b>Isaac</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blanche</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b></p> <p><b>Note:</b> Al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura. Si presenta poi, al palato, con una piacevole armonia di cereali ed agrumi che si compenetrano fondendosi, in seguito, in un delicato equilibrio floreale e speziato. Questo porta ad un finale leggermente erbaceo lasciando il posto, in bocca, a un'esile e stuzzicante nota pepata.</p>                        |   | <p><b>Isaac</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blanche</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b></p> <p><b>Note:</b> Al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura. Si presenta poi, al palato, con una piacevole armonia di cereali ed agrumi che si compenetrano fondendosi, in seguito, in un delicato equilibrio floreale e speziato. Questo porta ad un finale leggermente erbaceo lasciando il posto, in bocca, a un'esile e stuzzicante nota pepata.</p>                        |
| <p>cl 33 x 12 <b>B165</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Pesci delicati cotti anche delicatamente speziati, carni bianche, formaggi a pasta molle, mozzarelle.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>cl 75 x 6 <b>B1650</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Pesci delicati cotti anche delicatamente speziati, carni bianche, formaggi a pasta molle, mozzarelle.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>cl 150 x 4 <b>B1651</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                           | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Pesci delicati cotti anche delicatamente speziati, carni bianche, formaggi a pasta molle, mozzarelle.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <p><b>Wayan</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Saison</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,8%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b></p> <p><b>Note:</b> I suoi profumi, molto complessi, ti trasportano all'istante tra distese di campi in fiore per farti dolcemente planare su una piana di timo e rosmarino. In bocca è una vera e propria allegoria di sapori che vanno dal dolce del malto all'agrumato, passando per toni più accesi di spezie e freschi di pepe che invitano a una seconda piacevole bevuta, e a una terza, una quarta.</p> |  | <p><b>Wayan</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Saison</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,8%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b></p> <p><b>Note:</b> I suoi profumi, molto complessi, ti trasportano all'istante tra distese di campi in fiore per farti dolcemente planare su una piana di timo e rosmarino. In bocca è una vera e propria allegoria di sapori che vanno dal dolce del malto all'agrumato, passando per toni più accesi di spezie e freschi di pepe che invitano a una seconda piacevole bevuta, e a una terza, una quarta.</p> |  | <p><b>Wayan</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Saison</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,8%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b></p> <p><b>Note:</b> I suoi profumi, molto complessi, ti trasportano all'istante tra distese di campi in fiore per farti dolcemente planare su una piana di timo e rosmarino. In bocca è una vera e propria allegoria di sapori che vanno dal dolce del malto all'agrumato, passando per toni più accesi di spezie e freschi di pepe che invitano a una seconda piacevole bevuta, e a una terza, una quarta.</p> |
| <p>cl 33 x 12 <b>B1652</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Ostriche, molluschi, gamberi o pesce crudo in genere, carni speziate bianche e rosse, cucina etnica, formaggi vaccini mediamente stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>cl 75 x 6 <b>B1653</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Ostriche, molluschi, gamberi o pesce crudo in genere, carni speziate bianche e rosse, cucina etnica, formaggi vaccini mediamente stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>cl 150 x 4 <b>B1654</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                           | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Ostriche, molluschi, gamberi o pesce crudo in genere, carni speziate bianche e rosse, cucina etnica, formaggi vaccini mediamente stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Nora</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Spice Beer</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,8%</b><br/>         Colore: <b>Oro carico</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Un caleidoscopio di profumi che si amalgamano in un unico piacevole bouquet di note fruttate, resinose e legnose. In bocca spicca il cereale, che anticipa le note di albicocca, nocciola e miele. Un'esplosione di sapori che va a chiudersi con la freschezza della radice di zenzero e i leggeri sentori di agrume in un finale di spezie e malto.</p>                                             |   | <p><b>Nora</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Spice Beer</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,8%</b><br/>         Colore: <b>Oro carico</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Un caleidoscopio di profumi che si amalgamano in un unico piacevole bouquet di note fruttate, resinose e legnose. In bocca spicca il cereale, che anticipa le note di albicocca, nocciola e miele. Un'esplosione di sapori che va a chiudersi con la freschezza della radice di zenzero e i leggeri sentori di agrume in un finale di spezie e malto.</p>                                             |   | <p><b>Nora</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Spice Beer</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,8%</b><br/>         Colore: <b>Oro carico</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Un caleidoscopio di profumi che si amalgamano in un unico piacevole bouquet di note fruttate, resinose e legnose. In bocca spicca il cereale, che anticipa le note di albicocca, nocciola e miele. Un'esplosione di sapori che va a chiudersi con la freschezza della radice di zenzero e i leggeri sentori di agrume in un finale di spezie e malto.</p>                                             |
| <p>cl 33 x 12 <b>B1655</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Pesce cotto non grasso, carni bianche anche speziate, cucina etnica (cous cous, tajine o piatti asiatici), formaggi stagionati e dolci secchi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>cl 75 x 6 <b>B1656</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Pesce cotto non grasso, carni bianche anche speziate, cucina etnica (cous cous, tajine o piatti asiatici), formaggi stagionati e dolci secchi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>cl 150 x 4 <b>B1657</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                           | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Pesce cotto non grasso, carni bianche anche speziate, cucina etnica (cous cous, tajine o piatti asiatici), formaggi stagionati e dolci secchi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <p><b>Leön</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Dark Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>         Colore: <b>Marrone tonaca di frate</b> <span style="background-color: brown; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Al primo impatto, un profumo fruttato di frutta cotta nel forno a legna pervade l'olfatto. A seguire, sfumature di caffè si armonizzano con quelle legnose che virano verso note più piene di cioccolato. Al palato spicca il calore dei suoi nove gradi con un accenno di amarene sotto spirito, il tostato dei cereali e sentori di cioccolato, fave di cacao e caffè.</p> |  | <p><b>Leön</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Dark Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>         Colore: <b>Marrone tonaca di frate</b> <span style="background-color: brown; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Al primo impatto, un profumo fruttato di frutta cotta nel forno a legna pervade l'olfatto. A seguire, sfumature di caffè si armonizzano con quelle legnose che virano verso note più piene di cioccolato. Al palato spicca il calore dei suoi nove gradi con un accenno di amarene sotto spirito, il tostato dei cereali e sentori di cioccolato, fave di cacao e caffè.</p> |  | <p><b>Leön</b></p> <p>Birrificio: <b>Baladin</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Dark Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>         Colore: <b>Marrone tonaca di frate</b> <span style="background-color: brown; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Al primo impatto, un profumo fruttato di frutta cotta nel forno a legna pervade l'olfatto. A seguire, sfumature di caffè si armonizzano con quelle legnose che virano verso note più piene di cioccolato. Al palato spicca il calore dei suoi nove gradi con un accenno di amarene sotto spirito, il tostato dei cereali e sentori di cioccolato, fave di cacao e caffè.</p> |
| <p>cl 33 x 12 <b>B1665</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni saporite, spezzatini, stufati, piatti strutturati, zuppe dense ai legumi e verdure, formaggi erborinati, dolci al cioccolato o secchi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>cl 75 x 6 <b>B1666</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni saporite, spezzatini, stufati, piatti strutturati, zuppe dense ai legumi e verdure, formaggi erborinati, dolci al cioccolato o secchi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>cl 150 x 4 <b>B1667</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                           | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni saporite, spezzatini, stufati, piatti strutturati, zuppe dense ai legumi e verdure, formaggi erborinati, dolci al cioccolato o secchi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



## Super

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Belgian strong amber ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **8%**  
 Colore: **Ambrata**   
**Note:** Al naso sentori fruttati e caldi - come ad esempio prugna o mela cotta - che si completano con note di vaniglia, toffee, mandorla e un leggero accenno di arancia. Al gusto tutte le promesse presentatesi all'olfatto vengono mantenute e, anzi, ampliate con l'aggiunta di sfumature di biscotto, mandorla, frutta secca e un leggero finale speziato di liquirizia.

cl 75 x 6 **B1658**

### Abbinamenti:

Carni rosse in umido e/o a lenta cottura (brasati, stracotti ecc.), formaggi stagionati, dolci di frutta o con crema.



## Super

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Belgian strong amber ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **8%**  
 Colore: **Ambrata**   
**Note:** Al naso sentori fruttati e caldi - come ad esempio prugna o mela cotta - che si completano con note di vaniglia, toffee, mandorla e un leggero accenno di arancia. Al gusto tutte le promesse presentatesi all'olfatto vengono mantenute e, anzi, ampliate con l'aggiunta di sfumature di biscotto, mandorla, frutta secca e un leggero finale speziato di liquirizia.

cl 150 x 4 **B1659**  
**Su prenotazione**

### Abbinamenti:

Carni rosse in umido e/o a lenta cottura (brasati, stracotti ecc.), formaggi stagionati, dolci di frutta o con crema.



## Opera

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Experimental beer**  
 Grad. alc. \ Vol.: **8,5%**  
 Colore: **Rame**   
**Note:** Opera è la birra gastronomica di Baladin nata dall'unione di due prodotti tutti italiani: la birra artigianale e l'aceto di birra Baladin dell'acetaia San Giacomo. Si distingue per un aroma dolce di pasticceria, unito ad una piacevole nota balsamica di aceto di birra. Al gusto nota lievemente tannica e legnosa.

cl 75 x 6 **B165010**

### Abbinamenti:

Una birra definita gastronomica ha l'ambizione di lasciare libera interpretazione allo chef sul consiglio. Le sue note aromatiche le permettono di accompagnare anche dolci cremosi.



## Soraya

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Experimental beer**  
 Grad. alc. \ Vol.: **7,2%**  
 Colore: **Oro ricco**   
**Note:** Al naso, profumi intensi e delicati di rosa, accompagnati da leggeri sentori di lievito e note di crosta di pane. Assaggiandola, si evidenzia un sapore secco e brioso. Un leggera acidità dona freschezza e piacevolezza, accompagnandosi a leggeri sentori di petali di rosa. In chiusura, note erbacee di luppolo e sentori tannici.

cl 75 x 6 **B165011**

### Abbinamenti:

Ideale come aperitivo accompagnata da una fantasiosa proposta di stuzzicherie o tapas e perfetta per proseguire il pasto grazie alla sua facilità di abbinamento.



## Mama Kriek

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Fruit beer**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,8%**  
 Colore: **Rosso rubino**   
**Note:** profumi di amarena e ciliegia che sfumano quasi nel vinoso, toni che si confermano decisamente anche in bocca dove la componente fruttata domina. Alle note di amarena si accompagnano quelle di mandorla amara; il corpo leggero e la delicata acidità creano le condizioni ideali per un invito ad un altro sorso.

cl 75 x 6 **B1686**  
**Su prenotazione**

### Abbinamenti:

Snack aperitivi, formaggi erborinati, dolci alla frutta e alla crema.



## Mielika

Birrificio: **Baladin**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Honey beer**  
 Grad. alc. \ Vol.: **9%**  
 Colore: **Ramato**   
**Note:** All'olfatto si sprigionano subito sentori di miele e un leggero aroma di frutti a pasta gialla che si chiudono con note di biscotto e delicati sentori balsamici. Al gusto colpisce la sua delicata dolcezza e l'equilibrio tra i toni del miele - presente ma non stucchevole - della frutta e il floreale, passando da albicocca matura a fiori di camomilla.

cl 75 x 6 **B1688**  
**Su prenotazione**

### Abbinamenti:

Parmigiano Reggiano, Grana Padano e formaggi sapidi stagionati a pasta dura, carni in umido, pasta con ripieno di formaggio, frutta secca e sciropata, dolci secchi.



## Suzi Dry

Birificio: **Baladin**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Stile: **Fruit beer**

Grad. alc. \ Vol.: **6%**

Colore: **Rosato**

**Note:** *Emana un aroma ricco di dolcezza e freschezza, con note floreali e fruttate.*

*La freschezza dell'aroma si mantiene anche nel gusto, lasciando spazio al sapore gustoso delle prugne.*

*Le note vinose riescono a nascondere la gradazione alcolica di questa birra e la rendono facile da bere.*

cl 75 x 6 **B1687**  
**Su prenotazione**

### Abbinamenti:

Grazie alla sua acidità delicata, è una birra beverina ideale come aperitivo o come dopo pasto. Ottima anche per accompagnare dessert di frutta o dolci alla crema.



## Flora

Birrificio: **Vertiga**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Pale Ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,7%**  
 Colore: **Dorato intenso**   
**Note:** Fresca e leggera, Flora è una Pale Ale realizzata con luppoli proveniente dalla Yakima Valley (Perle, Denali, Sabro). Con schiuma bianca, fine e persistente l'aroma è caratterizzato da intensi sentori di frutta esotica, conferiti dalla luppolatura.

cl 33 x 12 **B103607**

### Abbinamenti:

carne alla griglia di tutti i tipi, piatti grassi o piccanti. Ma anche con semplici insalate di pollo alla piastra o ai ferri.



## Alma

Birrificio: **Vertiga**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **West Coast IPA**  
 Grad. alc. \ Vol.: **6,3%**  
 Colore: **Dorato intenso**   
**Note:** Si presenta nel bicchiere con una schiuma avorio e cremosa. Al naso presenta aromi fruttati e agrumati che ricordano la frutta a pasta gialla e la frutta esotica.

cl 33 x 12 **B103610**

### Abbinamenti:

hamburger classici, affettati e salumi piccanti, con focaccia, formaggi freschi, ma anche molto stagionati e piccanti.



## Bali

Birrificio: **Vertiga**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Session IPA**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,1%**  
 Colore: **Giallo oro**   
**Note:** Schiuma bianca e persistente. Al naso presenta note di frutta a pasta gialla matura, frutto della passione, mango, mandarino, ananas. In bocca è leggera, morbida e fruttata.



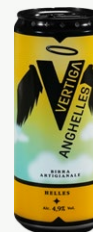
## Zazel

Birrificio: **Vertiga**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Italian Pils**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,5%**  
 Colore: **Dorato intenso**   
**Note:** Al naso sentori erbacei, floreali e speziati. In bocca il gusto richiama la crosta di pane ma si sente molto bene anche la componente luppolata Magnum che dona la parte amarognola e resinosa, Mittelfruh dona sentori agrumati e floreali, Ariana (sentori di ribes e pera). Il finale secco e leggermente amaro.

cl 33 x 12 **B103602**

### Abbinamenti:

Insalate, stuzzichini, fritti, salumi e formaggi poco stagionati.



## Anghelles

Birrificio: **Vertiga**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Helles**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,9%**  
 Colore: **Dorato intenso**   
**Note:** Si presenta con una schiuma fitta e persistente. La lunga maturazione in tank permette al lievito di compiere al meglio il suo lavoro e di dare una birra incredibilmente rotonda e pulita, dalle eleganti note di cereale e crosta di pane.

cl 33 x 12 **B103609**

### Abbinamenti:

piatti a base di carne bianca come pollo e coniglio, magari leggermente speziati con erbe aromatiche o accompagnati da salse delicate.

cl 33 x 12 **B103608**

### Abbinamenti:

Il suo amaro moderato e il sentore tropicale, la rendono perfetta per l'aperitivo o in abbinamento a grigliate di carne o di pesce.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Twist</b></p> <p>Birrificio: <b>Vertiga</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Double IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,3%</b><br/>         Colore: <b>Dorato Intenso</b></p> <p><b>Note:</b> Birra dallo spiccato carattere fruttato. L'aroma è caratterizzato da pungenti note fruttate, pompelmo e pesca in evidenza. Al palato, la luppolatura americana ne caratterizza fortemente i sentori donando fresche note fruttate che armonizzandosi tra loro regalano a questa birra un finale secco ed amaro.</p> |   | <p><b>Alchemy Gluten Free</b></p> <p>Birrificio: <b>Vertiga</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>India Pale Lager</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,1%</b><br/>         Colore: <b>Giallo intenso</b></p> <p><b>Note:</b> Birra senza glutine fresca e leggera. Al naso l'aroma è delicato, con in evidenza note citriche ed erbacee conferite dalla luppolatura a base di Simcoe Cryo, Citra Cryo, Saaz e Melon e note di cereali tipiche della base maltata.</p> <p></p> |   | <p><b>Magic Show</b></p> <p>Origine: <b>Italia (artigianale)</b><br/>         Stile: <b>Modern bitter</b><br/>         Gradi alc.: <b>4% vol</b><br/>         Fermentazione: <b>Alta</b><br/>         Colore: <b>Ambrato</b></p> <p><b>Note:</b> Birra dallo spiccato carattere fruttato. L'aroma è caratterizzato da pungenti note fruttate, pompelmo e pesca in evidenza. Al palato, la luppolatura americana ne caratterizza fortemente i sentori donando fresche note fruttate che armonizzandosi tra loro regalano a questa birra un finale secco ed amaro.</p> |
| <p>cl 33 x 12 <b>B103605</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Perfetta con hamburger, salumi piccanti, focaccia, formaggi freschi o stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>cl 33 x 12 <b>B103613</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         pesce in generale, al forno o bollito, arrosto o affumicato, ma anche crudo e sushi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>cl 33 x 12 <b>B103598</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <p><b>Game Hang Over</b></p> <p>Birrificio: <b>Vertiga</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Hoppy Lager (Alcool Free)</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>0,5%</b><br/>         Colore: <b>Giallo Intenso</b></p> <p><b>Note:</b> Profumi di luppolo che sprigionano una leggera nota erbacea, forte e persistente. Al gusto note leggere di cereali date dalla selezione delle materie prime.</p>                                                                                                                            |  | <p><b>Domabianca</b></p> <p>Birrificio: <b>Vertiga</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blanche</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,4%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino velato</b></p> <p><b>Note:</b> L'eccentrica di famiglia, pallida nobile e altera, animo belga e cuore antico. L'origine del frumento la rende morbida ma le spezie le donano il suo carattere peperino e la rendono una compagna perfetta per l'aperitivo.</p>                                                                                                             |  | <p><b>Bislakka</b></p> <p>Birrificio: <b>Vertiga</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Amber ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,7%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato bruno-ramato</b></p> <p><b>Note:</b> Di corpo medio, delicate note di malto di caramello si sposano con una leggera nota erbacea e floreale. Moderati sentori di luppolo e di malto.</p>                                                                                            |
| <p>cl 33 x 12 <b>B103591</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>cl 33 x 12 <b>B10362</b><br/>         cl 75 x 6 <b>B103625</b></p>              | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         piatti leggeri e poco elaborati, come carni bianche o pesce. Ma anche fritti, formaggi con composte e miele, o qualche dessert di pasticceria secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>cl 33 x 12 <b>B103621</b><br/>         cl 75 x 6 <b>B103627</b></p>               | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Ideale in abbinamento a carni bianche, piatti speziati e verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Moonella</b></p> <p>Birrificio: <b>Vertiga</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>German ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,8%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b></p> <p><b>Note:</b> presenta una schiuma bianca, pannosa. Corpo leggero, dominato da sentori di crosta di pane e cereale. Note erbacee e floreali di luppolo appena accennate. Al naso sentori di malto miele cereali con tenui sentori erbacei e floreali.</p>  |  | <p><b>Indomitùs</b></p> <p>Birrificio: <b>Vertiga</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Belgian blond ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,2%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b></p> <p><b>Note:</b> Birra robusta, dal carattere maturo e leggermente alcolico. Con note di frutta matura, frutta candita e agrumi. Aroma fruttato (pere mature), note di miele di malto si sposano con il cereale e lievito</p> |  | <p><b>Orzobruno</b></p> <p>Birrificio: <b>Vertiga</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Stout</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,2%</b><br/>         Colore: <b>Nero impenetrabile</b></p> <p><b>Note:</b> schiuma persistente e cremosa. Aroma intenso, malto tostato e torrefatto, note aromatiche di liquirizia. Cioccolato e caffè si presentano anche al gusto, con toni secondari di cacao e cereale torrefatto.</p> |
| <p>cl 33 x 12 <b>B103620</b></p> <p>cl 75 x 6 <b>B103626</b></p>                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Ideale in abbinamento a carni bianche, piatti speziati e verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>cl 33 x 12 <b>B103622</b></p> <p>cl 75 x 6 <b>B103628</b></p>                  | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi piatti in generale.<br/>         Carni bianche o alla griglia.<br/>         Formaggi freschi. Pizze.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>cl 33 x 12 <b>B103623</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni anche affumicate, formaggi saporiti, dolci alle creme. Pizze con carni e affettati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <p><b>Bajadera</b></p> <p>Birrificio: <b>Vertiga</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,6%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b></p> <p><b>Note:</b> Dal colore dorato leggermente velato Bajadera è una IPA fresca e pungente, con in evidenza marcate note luppolate dall'aromaticità floreale, agrumata e fruttata, percepiamo infatti note di frutta matura e tropicale (mango e papaya) e sentori citrici ed agrumati al naso.</p>                                        |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>cl 33 x 12 <b>B103624</b></p> <p>cl 75 x 6 <b>B10363</b></p>                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Secondi di carne bianca, pollo e selvaggina, ma anche bacon e barbecue. Pizze: molto strutturate con carni o formaggi stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



### Edo15

Birrificio: **Amerino**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Stile: **IPA**

Grad. alc. \ Vol.: **6%**

Colore: **Dorato**

**Note:** Ispirata alle tradizionali India Pale Ale inglesi di fine 1700, birra caratterizzata da un extra luppolatura, personalizzata da con l'impiego di luppoli americani. Nel bicchiere si presenta con riflessi vivi. Al naso sono presenti note agrumate e di frutta tropicale, con un buon bouquet floreale. In bocca la gasatura è bassa in omaggio alle birre d'oltremarica.

cl 33 x 12 **B105102**

**Abbinamenti:**



### MarioRossi

Birrificio: **Amerino**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Stile: **Italian Ale**

Grad. alc. \ Vol.: **5,2%**

Colore: **Dorato**

**Note:** Al naso sprigiona delicati aromi floreali con sfumature resinose e speziate date dal luppolo sperimentale, incrocio tra una varietà autoctona italiana ed una americana utilizzato in dry hopping. In bocca la dolcezza del malto apre la bevuta per poi lasciare spazio ad un amaro morbido che invita ad un secondo e poi ad un terzo sorso.

cl 33 x 12 **B105106**

**Abbinamenti:**



### Masika

Birrificio: **Amerino**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Stile: **Double IPA**

Grad. alc. \ Vol.: **8%**

Colore: **Ambrato**

**Note:** Fresca e caratterizzata da una bevuta ammaliante, bilanciata e allo stesso tempo complessa. Una double IPA dove il corpo non è da meno rispetto ai profumi grazie alla scelta di una base maltata molto importante, spalleggiata da 19g/L di luppolo, che vanno a creare una birra dalla complessità unica, come una primavera africana.

cl 33 x 12 **B105107**

**Abbinamenti:**



### Guesswhat

Birrificio: **Amerino**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Stile: **Session IPA**

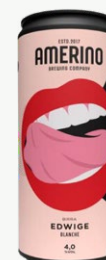
Grad. alc. \ Vol.: **4,5%**

Colore: **Dorato**

**Note:** Birra dagli intensi profumi grazie al doppio dry hopping con massicce dosi di luppoli Americani e Neozelandesi. Rispetto alla "sorella maggiore", la Edo15, presenta un amaro più netto che unito alla bassa gradazione alcolica e ai sentori di frutta tropicale rende questa birra estremamente bevibile.

cl 33 x 12 **B105109**

**Abbinamenti:**



### Edwige

Birrificio: **Amerino**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Stile: **Blanche**

Grad. alc. \ Vol.: **4%**

Colore: **Oro**

**Note:** Reinterpretazione dello stile grazie all'aggiunta di zenzero, bergamotto e fiori di sambuco che la rendono una birra davvero unica per il suo bouquet floreale ampio e la sua freschezza che la rende una birra adatta a tutte le ore.

cl 33 x 12 **B105108**

**Abbinamenti:**

|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <p><b>Mundial</b></p> <p>Birrificio: <b>Amerino</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Abbey Tripel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>9%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Sorprende per la sua intensità. Il corpo maltato e dolce viene accompagnato da una leggera luppolatura. Al naso risaltano subito sentori di spezie, lievito e frutta secca, nonché una nota alcolica propria dello stile.</p>                                                                       |   | <p><b>Northup</b></p> <p>Birrificio: <b>Amerino</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Saison</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Al naso è molto ampia, fruttata e floreale, con un leggero e piacevole pepato dato dalla speziatura come vuole la tradizione belga. In bocca la gasatura è fine, leggermente acida, con un corpo ampio e persistente. Finale piacevole e rinfrescante, in pieno rispetto delle tradizionali farm house beer belghe.</p> |        | <p><b>Beer &amp; Love</b></p> <p>Birrificio: <b>Amerino</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Ddh Pale Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>3,2%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato</b> <span style="background-color: #C85130; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Pale Ale dalla bevuta estremamenete facile ed ammaliante, un'abbondante dose di luppolo messa in diverse fasi della produzione, una birra dal carattere decisamente estivo. Sentori che spaziano tra frutta tropicale, ananas e cocco con retrogusti agrumati.</p> |
| <p>cl 33 <b>B105117</b><br/>Su prenotazione</p>                                         | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>cl 33 <b>B105118</b><br/>Su prenotazione</p>                                    | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>cl 33 x 12 <b>B105104</b><br/>Su prenotazione,<br/>stagionale<br/>primavera/estate</p> | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|       | <p><b>Sanblas</b></p> <p>Birrificio: <b>Amerino</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>NEIPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,3%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato scuro</b> <span style="background-color: #8B4513; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Una quantità spaventosa di luppolo, in questo caso il sabro utilizzato in più fasi della produzione, Con la sanblas (aricpelago panamense) abbiamo toccato quota 18g/l di luppolo con 3 dry hopping. Profumi di ananas e cocco, una bevuta morbida e ammaliante con la giusta dose di amaro.</p> |  | <p><b>Mango &amp; Maracuja</b></p> <p>Birrificio: <b>Amerino</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Sour Fruit Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,2%</b><br/>         Colore: <b>Arancio</b> <span style="background-color: #D9534F; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Al naso arrivano subito gli esteri fruttati dell'Ananas che lasciano poi spazio alle note citriche del Lime. In bocca l'acidità citrica del Lime è equilibrata perfettamente con quella lattica data dal lievito, grazie soprattutto alla dolcezza dell'ananas</p>                             |       | <p><b>Blackberry</b></p> <p>Birrificio: <b>Amerino</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Sour Fruit Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>         Colore: <b>Viola</b></p> <p><b>Note:</b> Birra caratterizzata dall'aggiunta di 180 g/l di polpa di more, di colore viola carico con riflessi rubino. All'analisi olfattiva e gustativa è una vera e propria esplosione di frutta con l'acidità prodotta dal lievito che chiude la bevuta. Un'acidità contenuta che rendono questa birra alla portata di tutti.</p>                                                                             |
| <p>cl 33 x 12 <b>B105103</b><br/>Su prenotazione,<br/>stagionale<br/>estate/autunno</p> | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>cl 33 x 12 <b>B105114</b><br/>Su prenotazione,<br/>stagionale</p>               | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>cl 33 x 12 <b>B105112</b><br/>Su prenotazione,<br/>stagionale</p>                      | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Gruff</b></p> <p>Birrificio: <b>Amerino</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Dry Stout</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>         Colore: <b>Nero</b> <span style="display:inline-block; width:40px; height:10px; background-color:black;"></span></p> <p><b>Note:</b> Una base malti molto complessa, ne abbiamo utilizzati ben 9. Rivela al gusto un grande equilibrio tra liquirizia, caffè tostato e affumicatura, una complessità estremamente gradevole che incuriosisce la bevuta. Morbida in bocca con un amaro contenuto</p> |  | <p><b>Red</b></p> <p>Birrificio: <b>Amerino</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Dubbel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,3%</b><br/>         Colore: <b>Ambrata</b> <span style="display:inline-block; width:40px; height:10px; background-color:orange;"></span></p> <p><b>Note:</b> Si ispira alla categoria delle Dubbel, stile storicamente associato alle comunità di frati trappisti, identificabile per un profilo aromatico un tenore alcolico sostenuto e ricco e complesso. Nel profilo aromatico si ritrovano note di spezie, datteri, caramello, prugna e uva sultanina e più in lontananza sfumature riconducibili a miele di castagno e tostato.</p> |
| <p>cl 33 x 12 <b>B105110</b><br/> <b>Su prenotazione, stagionale</b></p>          | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>cl 33 x 12</p>                                                                 | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



### American Magut

Birrificio: **Lambrate**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea

Stile: **West Coast Pilsner**

Grad. alc. \ Vol.: **5%**

Colore: **Paglierino**

**Note:** Esperimento ben riuscito: è la riproduzione di una pils tedesca con l'impiego di luppoli americani sia in cottura che in dry hopping. Il risultato è una birra leggera che regala al naso un intenso aroma di frutti esotici e agrumi. In bocca si avvertono delicate note erbacee e floreali, accompagnate da un leggero ed elegante gusto di malto.

cl 33 x 24 **B104305**

#### Abbinamenti:

Frutti di mare, carpacci e tartare di pesce, piatti freddi, primi di mare, verdure grigliate, carni bianche.



### Robb de Matt

Birrificio: **Lambrate**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea

Stile: **Rye IPA**

Grad. alc. \ Vol.: **5,5%**

Colore: **Biondo torbido**

**Note:** Dal corpo medio, risulta succosa, moderatamente amara e caratterizzata da note luppolate persistenti. Al naso dominano gli aromi tropicali intensi dati dall'Idaho7. In bocca gli agrumi e l'erbaceo si sposano elegantemente con le note speziate della segale, dando una sensazione calda e setosa. Guava, arancia, pino e note speziate.

cl 33 x 12 **B104381**

#### Abbinamenti:

Primi piatti e risotti speziati o piccanti zuppa, secondi piatti di pollo e selvaggina o maiale, manzo alla brace. Dolci biscotti speziati, torta al cioccolato o al caramello.

### Fa Balà l'Oeucc

Birrificio: **Lambrate**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea

Stile: **DDH American Ipa**

Grad. alc. \ Vol.: **5,8%**

Colore: **Paglierino carico**

**Note:** American IPA contemporanea caratterizzata da note di frutta e un amaro contraddistinto da quattro varietà di luppolo: Galaxy, Citra, Ekuanot, Mosaic. Dal profumo si riconosce il cereale con note fruttate e resinose nel gusto.



cl 33 x 12 **B104382**

#### Abbinamenti:

Ottima come aperitivo con stuzzichini, soute di frutti di mare, carpacci e tartare di pesce, pollame speziato.



### Gaina

Birrificio: **Lambrate**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea

Stile: **IPA**

Grad. alc. \ Vol.: **6%**

Colore: **Paglierino carico**

**Note:** Si caratterizza per l'utilizzo massiccio di luppoli americani soprattutto in dry-hopping, i quali le conferiscono esuberanti e freschi profumi agrumati tipici di questo stile americano.

cl 33 x 24 **B104306**

#### Abbinamenti:

Aperitivi, formaggi, salumi.



### Quarantot

Birrificio: **Lambrate**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea

Stile: **Double IPA**

Grad. alc. \ Vol.: **8%**

Colore: **Oro carico**

**Note:** Birra prodotta con quantità massicce di luppoli sia in cottura che in dry hopping. Il risultato è una Double IPA dai profumi agrumati, fruttati ed erbacei. In bocca le note luppolate vengono bilanciate bene dalla base maltata. Il finale è secco e decisamente amaro.

cl 33 x 12 **B10438**

#### Abbinamenti:

Cucina esotica e messicana, formaggi erborinati o molto stagionati, primi piatti speziati e molto strutturati, anche piccanti, stracotti di carni rosse.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Atomic</b></p> <p>Birrificio: <b>Lambrate</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,2%</b><br/>         Colore: Biondo dorato <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow;"></span><br/> <b>Note:</b> Intensa e pericolosamente beverina al naso l'aroma è caratterizzato da sentori di fiori di agrumi, limone, passion fruit, mango. Al palato è fresca con in evidenza note di ananas con lievi sfumature erbacee.</p> |   | <p><b>Casorett</b></p> <p>Birrificio: <b>Lambrate</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Pilsner</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>         Colore: <b>Biondo</b><br/> <b>Note:</b> La prima birra senza glutine a bassa fermentazione del Birrificio Lambrate. Una pils fatta a regola d'arte, che rispecchia i criteri di pulizia e di qualità che contraddistinguono le birre lambratesi.</p>                                                      |   | <p><b>Martinit</b></p> <p>Birrificio: <b>Lambrate</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>         Colore: <b>Dorato carico</b><br/> <b>Note:</b> Si caratterizza per l'utilizzo di luppoli americani soprattutto in dry-hopping, i quali le conferiscono esuberanti e freschi profumi agrumati tipici di questo stile americano.</p>                                                                                                                            |
| <p>cl 33 x 24 <b>B104326</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         verdure grigliate o al vapore, hamburger, pollo, cucina tex mex o piccante in generale.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>cl 33 x 24 <b>B</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                             | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>cl 33 x 24 <b>B</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                               | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>Tiramisù</b></p> <p>Birrificio: <b>Lambrate</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Imperial Stout</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>11,5%</b><br/>         Colore: Nero <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:black;"></span><br/> <b>Note:</b> La formula è stata quella di una Imperial Stout dal corpo pieno a cui sono stati aggiunti ingredienti tipici del dessert originale come il cacao ed il caffè utilizzato in infusione a freddo.</p>              |  | <p><b>Ausfahrt</b></p> <p>Birrificio: <b>Lambrate</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Lager</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,8%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow;"></span><br/> <b>Note:</b> Luppoli tedeschi Tettnanger e la nuova cultivar Diamant selezionata dall'Hop Research Center di Hüll; un acqua con particolare profilo salino che esalta la pulizia degli esteri fermentativi e gli aromi dei luppoli tedeschi. Prost!!</p> |  | <p><b>Cicin</b></p> <p>Birrificio: <b>Lambrate</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Alta</b><br/>         Stile: <b>Micro IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>2,8%</b><br/>         Colore: <b>Dorato chiaro</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow;"></span><br/> <b>Note:</b> Porta con sé la primavera e i profumi dei fiori dei luppoli americani ricchi di oli essenziali agrumati, tropicali e resinosi. L'utilizzo di avena conferisce corpo ed equilibrio alla bevuta. Una CICININ dopo l'altra, questa è la birra perfetta per accompagnarci e dissetarci mattina, pomeriggio e sera.</p> |
| <p>cl 33 x 24 <b>B10432</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                        | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Bbq e affumicati, carni rosse, formaggi, frutti di mare e pesce.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>cl 33 x 24 <b>B104323</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>cl 33 x 24 <b>B104376</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Montestella</b></p> <p>Birrificio: <b>Lambrate</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>Stile: <b>Pilsner</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>Colore: <b>Oro</b> </p> <p><b>Note:</b> Al naso, si sentono note erbacee di luppolo fresco, fiori di campo e un leggero sentore di cereali. In bocca, l'equilibrio tra il dolce del malto, l'amaro del luppolo ed una buona secchezza fa della Montestella una birra facile da bere.</p>                                                                        |  | <p><b>Domm</b></p> <p>Birrificio: <b>Lambrate</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Hefe Weizen</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>Colore: <b>Biondo carico</b> </p> <p><b>Note:</b> Al naso, sono evidenti le note di banana e di chiodi di garofano. In bocca, prevale il sapore fruttato di banana ed un interessante agrumato, che conferisce una piacevole secchezza inattesa.</p> |  | <p><b>Lambrate</b></p> <p>Birrificio: <b>Lambrate</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>Stile: <b>Doppel Bock</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>7%</b><br/>Colore: <b>Ambrato</b> </p> <p><b>Note:</b> Si tratta di una tipologia di birra originaria della regione della Sassonia, caratterizzata da un buon corpo e aromi piuttosto densi, maltati, caramellati e tostati, accompagnati da una buona gradazione alcolica.</p> |                                                                                                                                                                                                              |
| <p>cl 33 x 12 <b>B1043</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Stuzzichini vari, formaggi freschi, primi delicati anche di pesce, carni bianche, frutta secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>cl 33 x 12 <b>B10430</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Antipasti freddi, soute di frutti di mare, frittura di pesce, bolliti misti, carni bianche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | <p>cl 33 x 12 <b>B104300</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Antipasti strutturati, piatti complessi con ricchi condimenti, formaggi stagionati, carni rosse grigliate. Dolci di pasta frolla alla frutta secca, crostate di frutti rossi.</p> |
|  | <p><b>Sant'Ambroeus</b></p> <p>Birrificio: <b>Lambrate</b><br/>Provenienza: <b>Italia</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Strong Golden Ale</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>7%</b><br/>Colore: <b>Oro</b> </p> <p><b>Note:</b> Birra storica del birrificio, un simbolo soprattutto tra gli avventori dei locali del quartiere di Lambrate. Caratterizzata da una base delicata di malto pils e da una leggera luppolatura americana di Summit e Citra, la "Santa" è una golden ale dal buon tenore alcolico ma dalla facile bevuta.</p> |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
| <p>cl 33 x 12 <b>B104301</b><br/>Su prenotazione</p>                               | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Crostini con creme varie, primi piatti con panna, bolliti e arrosti di carni bianche, zuppe di pesce. Dolci di frutta a pasta gialla.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |

# BIRRIFICIO DEL DUCATO




## Via Emilia

Birrificio: **Birrificio del Ducato**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Hoppy Pilsner**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5%**  
 Colore: **Paglierino**   
**Note:** Al naso esprime un delicato sentore di cereali e luppolo. I luppoli utilizzati nel dry-hopping le conferiscono un sapore amarognolo e una delicata nota erbacea.

cl 33 x 12 **B10650**

### Abbinamenti:

Salumi mediamente stagionati, formaggi caprini, frittiture di verdure, carni bianche speziate.



## Paradox

Birrificio: **Birrificio del Ducato**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Belgian Tripel**  
 Grad. alc. \ Vol.: **8%**  
 Colore: **Dorato**   
**Note:** Aromi e sapori di malto di frumento, spezie (coriandolo e chiodi di garofano), agrumi (arancia), pane bianco, lievito e frutta. Dal corpo medio e con una discreta carbonatazione termina con un retrogusto fruttato.

cl 33 x 12 **B106516**  
**Su prenotazione**

### Abbinamenti:

Formaggi a latte crudo, risotti, salumi e primi grassi e saporiti.



## Freeride

Birrificio: **Birrificio del Ducato**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **West coast IPA**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,2%**  
 Colore: **Aranciato pallido**   
**Note:** Al naso si presenta con profumi intensi di pompelmo e frutta tropicale, come mango, ananas e papaia. Si percepiscono anche note balsamiche, come pino ed eucalipto.

cl 33 x 12 **B106502**

### Abbinamenti:

Ottima come aperitivo con stuzzichini, primi piatti piccanti, pollame speziato, salumi e formaggi di media stagionatura.



## A.F.O.

Birrificio: **Birrificio del Ducato**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **American Pale Ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,4%**  
 Colore: **Ambrato**   
**Note:** La luppolatura è generosa e prevede l'utilizzo di luppoli americani, che le conferiscono aromi di frutta esotica, agrumi e leggeri sentori tostati. Al palato è equilibrata e beverina, con un corpo pieno e un amaro ben bilanciato.

cl 33 x 12 **B106500**  
**Su prenotazione**

### Abbinamenti:

Primi al ragù, carni rosse alla brace ed in tegame, salumi stagionati, parmigiano. Dolci secchi alle mandorle, nocciole, amaretti.



## Machete

Birrificio: **Birrificio del Ducato**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Double IPA**  
 Grad. alc. \ Vol.: **7,6%**  
 Colore: **Arancio intenso**   
**Note:** Al naso si presenta con un aroma intenso e complesso, caratterizzato da sentori di pompelmo, frutta tropicale (mango, ananas, litchi), erbe aromatiche e resine. In bocca è un'esperienza sensoriale ricca e coinvolgente.

cl 33 x 12 **B106503**

### Abbinamenti:

cucina messicana, tex mex, primi piatti speziati o piccanti, pollame speziato alla griglia, sformati di verdure.



## Verdi

Birrificio: **Birrificio del Ducato**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Stile: **Imperial stout**

Grad. alc. \ Vol.: **8,2%**

Colore: **Ebano scuro** 

**Note:** Al naso presenta aromi che vanno dal cioccolato alla liquirizia, dai fondi di caffè al tabacco, con sfumature liquorose. In bocca ha un corpo pieno, morbida e secca, di gran persistenza.



## White Riot

Birrificio: **Birrificio del Ducato**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Stile: **Blanche**

Grad. alc. \ Vol.: **4%**

Colore: **Dorato** 

**Note:** Blanche agli agrumi, realizzata con pompelmo, scorze di arancia, limone e bergamotto. Dal colore dorato brillante è caratterizzata da un interessante scambio fra sentori agrumati, leggera speziatura, aromaticità data dal coriandolo e fragrante carattere del lievito Blanche.

cl 33 x 12 **B106508**

### Abbinamenti:

Stracotti di carni rosse, formaggi erborinati o affumicati. Pasticceria secca, dolci al caffè e cioccolato.

cl 33 x 12 **B106511**  
**Su prenotazione**

### Abbinamenti:

Aperitivi, pesce, piatti vegetariani, pizze, riso e cereali.



### Zona Cesarini

Birrificio: **Toccalmatto**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Stile: **Pacific pale ale**

Grad. alc. \ Vol.: **6,6%**

Colore: **Arancio**

**Note:** Al naso esprime un ricco bouquet, con fresche note di pompelmo, mandarino, scorza d'arancia, aromi di frutta tropicale e sensazioni amaricanti del luppolo. Il gusto è particolarmente lungo, con una chiara scia di note di luppolo, che accompagnano verso un finale secco e persistente.

cl 33 x 24 **B11508**

#### Abbinamenti:

antipasti a base di salumi saporiti.  
Arrosti e grigliate miste di carne.



### Maciste

Birrificio: **Toccalmatto**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Stile: **Double IPA**

Grad. alc. \ Vol.: **8,5%**

Colore: **Dorato aranciato**

**Note:** Si tratta di una Double IPA dal corpo medio, per definizione sopra le righe, quasi arrogante. Il nome di questa birra rispecchia appieno il carattere imponente della sua luppolatura aromatica che regala note prevalentemente resinose. l'elevata gradazione alcolica!

cl 33 x 12 **B11404 #**

#### Abbinamenti:

Sapidità intense e concentrate. Salami, coppe e prosciutti crudi stagionatissimi, anche piccanti. salsicce alla griglia, bbq ribs ben glassate, maialino.



### Stria

Birrificio: **Toccalmatto**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Stile: **Golden Ale**

Grad. alc. \ Vol.: **4,8%**

Colore: **Giallo velato**

**Note:** Corpo leggero. Birra di ispirazione tedesca con un uso elegante di luppoli nobili europei. Note floreali, speziate e leggermente agrumate.

cl 33 x 24 **B11509**  
**Su prenotazione**

#### Abbinamenti:



### Renard Rouge

Birrificio: **Toccalmatto**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Stile: **Belgian Amber Ale**

Grad. alc. \ Vol.: **7%**

Colore: **Ambrato**

**Note:** Il lievito dona note di frutta secca, la sontuosa base malata aromi di miele, di castagno e toffee. Corpo fine e un finale secco che la rende pericolosamente bevibile.

cl 33 x 24 **B114014**  
**Su prenotazione**

#### Abbinamenti:

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>28 Pils</b> </p> <p>Birrificio: <b>28 Brasserie</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio (prodotta in Italia)</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Pils</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,3%</b><br/>         Colore: <b>Oro velato</b> </p> <p><b>Note:</b> Un omaggio al più classico degli stili tedeschi, i malti Pils gli conferiscono note di crosta di pane e miele d'acacia. La luppolatura nobile europea le dona note erbacee, speziate e floreali. Birra secca e di facile beva.</p>  |
| <p>cl 33 x 24 <b>B12317</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Crostini speziati, focacce, bruschette e pizze semplici. Primi di verdure ed ortaggi, frittura.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | <p><b>28 Super</b> </p> <p>Birrificio: <b>28 Brasserie</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio (prodotta in Italia)</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Extra strong ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>9,5%</b><br/>         Colore: <b>Oro carico</b> </p> <p><b>Note:</b> Note di miele millefiori, crosta di pane, biscotto e un leggero sentore di caramello che vengono ben bilanciate dal Luppolo utilizzato. Estremamente beverina nonostante la gradazione alcolica.</p>                                                                                                |
| <p>cl 33 x 24 <b>B12319</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         formaggi stagionati, insaccati, primi al ragù, carni in umido, grigliate di carni rosse, parmigiana. Dolci al cioccolato, amaretti.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>28 IPA Gluten Free</b></p> <p>Birrificio: <b>28 Brasserie</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio (prodotta in Italia)</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA Gluten Free</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> </p> <p><b>Note:</b> Al naso si percepisce profumo di agrumi e note leggere di miele e biscotto. Al gusto predominano le note resinose e citrico/agrumate date dai luppoli americani. Amaro moderato per lo stile. Secca, equilibrata e beverina.</p>                                                                  |
| <p>cl 33 x 24 <b>B123901</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Intrigante come aperitivo con appetizer e stuzzichini. Taglieri di salumi e formaggi a pasta morbida, vitello e carni bianche, pesce in salsa.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|   | <p><b>28 Blonde Gluten Free</b></p> <p>Birrificio: <b>28 Brasserie</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio (prodotta in Italia)</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Blonde ale - Gluten Free</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,8%</b><br/>         Colore: <b>Biondo oro</b> </p> <p><b>Note:</b> Al naso si presenta intensa e persistente con note fruttate e finale speziato. Al palato ha un ingresso dolce che tende verso un leggero amaro. La secchezza finale la rende molto beverina.</p>                                        |
| <p>cl 33 x 24 <b>B12390</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Antipasti, piatti a base di pesce o di carne bianca. Perfetta con formaggi non stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

*dal 1997*  
**Amarcord**  
 AMA LA BIRRA



### La Gradisca

Birrificio: **Amarcord**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Special lager**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,2%**  
 Colore: **Oro**  
**Note:** Gradevole la sua finezza olfattiva, che rivela sentori di erbaceo secco, fieno, e note di frutta gialla, note di malto delicatamente biscottato. - La frizzantezza è leggermente sopra la media.

cl 33 x 12 **B134000**

#### Abbinamenti:

Ottima come aperitivo, si abbina a piatti freschi e leggeri quali pizza, verdure, carni bianche, verdure saltate, torte salate.



### La Gradisca

Birrificio: **Amarcord**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Special lager**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,2%**  
 Colore: **Oro**  
**Note:** Gradevole la sua finezza olfattiva, che rivela sentori di erbaceo secco, fieno, e note di frutta gialla, note di malto delicatamente biscottato. - La frizzantezza è leggermente sopra la media.

cl 50 x 12 **B1340**

#### Abbinamenti:

Ottima come aperitivo, si abbina a piatti freschi e leggeri quali pizza, verdure, carni bianche, verdure saltate, torte salate.



### La Gradisca

Birrificio: **Amarcord**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Special lager**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,2%**  
 Colore: **Oro**  
**Note:** Gradevole la sua finezza olfattiva, che rivela sentori di erbaceo secco, fieno, e note di frutta gialla, note di malto delicatamente biscottato. - La frizzantezza è leggermente sopra la media.

cl 100 x 12 **B13427**

#### Abbinamenti:

Ottima come aperitivo, si abbina a piatti freschi e leggeri quali pizza, verdure, carni bianche, verdure saltate, torte salate.



### La Midona

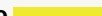
Birrificio: **Amarcord**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Golden ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **6,5%**  
 Colore: **Oro antico**  
**Note:** Le calde sensazioni di malto sono ben equilibrate da note fresche, grazie all'impiego di luppoli aromatici in dry hopping. Corpo pieno, intenso e pulito, piacevole amaro che le dona grande beva.

cl 33 x 12 **B134001**

#### Abbinamenti:

Pizze saporite, con friarielli o carciofi. Primi piatti o frittura a base di verdura, salumi e formaggi di media stagionatura.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>La Volpina</b> </p> <p>Birrificio: <b>Amarcord</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Red ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Ambra, ruggine</b> </p> <p><b>Note:</b> Corpo pieno e strutturato.<br/>         La ricca miscela di luppoli e malti speciali dona al palato sensazioni di miele, frutta secca e candita, equilibrate dal gradevole amaro finale.</p>                     |   | <p><b>La Volpina</b> </p> <p>Birrificio: <b>Amarcord</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Red ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Ambra, ruggine</b> </p> <p><b>Note:</b> Corpo pieno e strutturato.<br/>         La ricca miscela di luppoli e malti speciali dona al palato sensazioni di miele, frutta secca e candita, equilibrate dal gradevole amaro finale.</p> |   | <p><b>La Tabachera</b> </p> <p>Birrificio: <b>Amarcord</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Strong amber ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>9%</b><br/>         Colore: <b>Ambra intenso</b> </p> <p><b>Note:</b> Grande intensità aromatica: al naso note di frutta secca e candita, leggermente speziata. Il corpo è di grande morbidezza ed eleganza. Sentori di malto, caramello e luppolo, ottimamente bilanciati.</p>                                                                                                                                         |
| <p>cl 33 x 12 <b>B134002</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi piatti con sughi gustosi, rossi o di carne. Affettati o formaggi di media stagionatura, carni alla griglia, tagliatelle al ragù.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>cl 50 x 12 <b>B13401</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi piatti con sughi gustosi, rossi o di carne. Affettati o formaggi di media stagionatura, carni alla griglia, tagliatelle al ragù.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>cl 33 x 12 <b>B134281</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni rosse, arrosti e selvaggina, formaggi e affettati molto stagionati, zuppe di legumi, dolci fatti in casa, creme e cioccolato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <p><b>Tabachera</b> </p> <p>Birrificio: <b>Amarcord</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Strong amber ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>9%</b><br/>         Colore: <b>Ambra intenso</b> </p> <p><b>Note:</b> Grande intensità aromatica: al naso note di frutta secca e candita, leggermente speziata. Il corpo è di grande morbidezza ed eleganza. Sentori di malto, caramello e luppolo, ottimamente bilanciati.</p> |  | <p><b>Bad Brewer IPA</b> </p> <p>Birrificio: <b>Amarcord</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>         Colore: <b>Dorato brillante</b> </p> <p><b>Note:</b> L'amaro è intenso, dissetante, e al palato ritroviamo la frutta e una delicata dolcezza maltata. Finale secco, ritorna il biscotto, un tocco di caramello, arancia e resina.</p>           |  | <p><b>Bad Brewer Amber IPA</b> </p> <p>Birrificio: <b>Amarcord</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Amber IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato brillante</b> </p> <p><b>Note:</b> Al naso troviamo agrumi e resina, fresca frutta esotica, dono del dry hopping con un mix di luppoli selezionati, a finire un dolce profumo di biscotto. L'amaro è intenso, dissetante, e al palato ritroviamo la frutta e una delicata dolcezza maltata. Finale secco, ritorna il biscotto, un tocco di caramello, arancia e resina.</p> |
| <p>cl 50 x 12 <b>B13402</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni rosse, arrosti e selvaggina, formaggi e affettati molto stagionati, zuppe di legumi, dolci fatti in casa, creme e cioccolato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>cl 33 x 12 <b>B134222</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Ottimo l'accostamento a formaggi erborinati, formaggi freschi o a pasta dura, ma anche ad uno sfizioso tagliere di salumi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>cl 33 x 12 <b>B134223</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Formaggi erborinati, formaggi freschi o a pasta dura, tagliere di salumi. Cibo affumicato, che siano carni cotte al barbecue o insaccati affumicati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Bad Brewer Blanche</b> </p> <p>Birrificio: <b>Amarcord</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blanche</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,9%</b><br/>         Colore: <b>Biondo velato</b> </p> <p><b>Note:</b> <i>Blanche non filtrata originale e freschissima. Coriandolo, bucce di arancia amara provenienti dal Sud Italia e un dry hopping con luppolo Citra regalano un bouquet straordinario: lime, melone, pompelmo, passion fruit e note speziate e agrumate in bocca si trasformano in aromi freschi, intensi e inimitabili.</i></p> |
| <p>cl 33 x 12 <b>B134221</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Ideale per l'aperitivo, piatti leggeri e poco elaborati come carni bianche o pesce bianco. Verdura frita, formaggi a pasta molle o dessert di pasticceria secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <p><b>Bad Brewer American Lager</b> </p> <p>Birrificio: <b>Amarcord</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>American Lager</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,5%</b><br/>         Colore: <b>Oro chiaro</b> </p> <p><b>Note:</b> <i>Non filtrata. Corpo snello, piacevole frizzantezza, amara e profumatissima grazie al mix di luppoli selezionati, che le dona un profilo fruttato, floreale, erbaceo su una base maltata di cereale e miele. Il finale ritorna sul fruttato e sulle erbe, ed è piuttosto secco.</i></p>                        |
| <p>cl 33 x 12 <b>B134231</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Fritto di pesce croccante, pizza a base bianca o vegetariana, risotti delicati. Deliziosa anche con insalate, con frutti di mare o con il salmone.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <p><b>Ama Bionda</b></p> <p>Birrificio: <b>Amarcord</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> <i>rifementata in bottiglia</i><br/>         Stile: <b>Golden Belgian Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> </p> <p><b>Note:</b> <i>Note fruttate e floreali grazie all'uso di miele da fiori d'arancio e alla lenta rifementazione in bottiglia. Grande eleganza, armonia ed equilibrio al palato. Il luppolo chiude il sorso e invita a proseguire la bevuta.</i></p>                                                                                                                                           |
| <p>cl 35,5 x 12 <b>B13406</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Ottima come aperitivo. Da provare con il pesce, formaggi freschi, insalate e carni bianche, pasta o pizza a base di verdure e pesto alla genovese.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|   | <p><b>Ama Bruna</b></p> <p>Birrificio: <b>Amarcord</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> <i>rifementata in bottiglia</i><br/>         Stile: <b>Abbazia brune</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,5%</b><br/>         Colore: <b>Mogano</b> </p> <p><b>Note:</b> <i>Schiuma nocciola, abbondante e compatta, a seguire bei merletti e ottima persistenza. Corpo sostenuto, caldo, frizzantezza media. L'intensità olfattiva è buona, caratterizzata da evidenti sentori di frutta matura, lievito, di torrefatto (cioccolato) e caramello.</i></p>                                                                                                    |
| <p>cl 35,5 x 12 <b>B13407</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Perfetta per gli arrosti e la carne alla griglia, ideale con formaggi e salumi stagionati, ma anche con strudel di mele e torte a base di frutta secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



### Lunatica

Birrificio: **Birra dell'Eremo**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Berliner Weisse**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,6%**  
 Colore: **Ambrato**   
**Note:** Prodotta con l'aggiunta di una valanga di lamponi freschi durante la fermentazione lattica. Al naso emergono profumi intensi di lamponi e in bocca la sensazione di fine acidità la rende estremamente dissetante. Attraente e ammaliante sia alla vista che al gusto.

cl 33 x 12 **B1432**

#### Abbinamenti:

Dolci, formaggi, frutti di mare.



### Saggia

Birrificio: **Birra dell'Eremo**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Blanche**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5%**  
 Colore: **Dorato velato**   
**Note:** Aromi e sapori di malto di frumento, spezie (coriandolo e chiodi di garofano), agrumi (arancia), pane bianco, lievito e frutta. Dal corpo medio e con una discreta carbonatazione termina con un retrogusto fruttato.

cl 33 x 12 **B1420**

#### Abbinamenti:

Aperitivi, pesce, piatti vegetariani, pizze, riso e cereali.



### Nobile

Birrificio: **Birra dell'Eremo**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Golden Ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5%**  
 Colore: **Dorato**   
**Note:** Al naso prevale un profumo agrumato con una predominanza di limone. Sono ben riconoscibili inoltre sentori speziati e citrici da luppolo, di frutta dolce e di lievito. Al palato è ben bilanciata, vengono riproposti i sentori olfattivi con una saporosità erbacea e di caramello. Con un corpo medio e una carbonatazione morbida, termina con un retrogusto secco e leggermente amaro.

cl 33 x 12 **B142**  
**Su prenotazione**

#### Abbinamenti:

Carni rosse, pasta, piatti vegetariani, pizze e verdure.



### Glaciale

Birrificio: **Birra dell'Eremo**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Imperial IPA**  
 Grad. alc. \ Vol.: **7,5%**  
 Colore: **Ambrato scuro**   
**Note:** Imperial IPA con aggiunta di miele biologico, dal colore ambrato scuro con schiuma beige fine e persistente. Al naso complessa con note erbacee e balsamiche, con chiari sentori di agrumi e legno di mandarino.

cl 33 x 12 **B1424**

#### Abbinamenti:

Frutti di mare, piatti piccanti e speziati, pizza e verdure.



### Fuoco

Birrificio: **Birra dell'Eremo**  
 Provenienza: **Italia**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Abbey Tripel**  
 Grad. alc. \ Vol.: **8,5%**  
 Colore: **Dorato**   
**Note:** Al naso emergono profumi di crosta di pane, frutta bianca, e spezie. In bocca il malto predomina grazie a morbide e avvolgenti note caramellate. Il finale è secco e leggermente amaro.

cl 33 x 12 **B1423**

#### Abbinamenti:

Barbeque e affumicati, carni rosse, formaggi, pesce e frutti di mare.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Fiera</b></p> <p>Birrificio: <b>Birra dell'Eremo</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>American IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> Naso dominato da note agrumate, pompelmo e limone su tutto, affiancate da sensazioni fruttate, resinose ed erbacee. La boccata è piena, di bella personalità, quasi cremosa, avvolge il palato regalando sapori agrodolci di malti tostati e luppolo.</p>          |   | <p><b>Selva</b></p> <p>Birrificio: <b>Birra dell'Eremo</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>IGA Sauvignon Blanc</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,6%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> Italian Grape Ale dal colore giallo paglierino realizzata con il 30% di mosto fresco di Sauvignon Blanc. Al palato è secca ed asciutta, caratterizzata da un finale acidulo, tipico dello stile.</p>          |   | <p><b>Madra</b></p> <p>Birrificio: <b>Birra dell'Eremo</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>IGA Sangiovese</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,1%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:orange; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> Madra è un' Italian Grape Ale con mosto di Sangiovese e ciliegie creata in collaborazione con Giacomo Baraldo Vigneron, enologo Toscano. Fruttata e pungente nei sentori, al naso ed al palato spiccano le note acidule di frutta rossa e mosto tipiche dello stile. Secca ed asciutta, finale acidulo.</p>                                                             |
| <p>cl 33 x 12 <b>B1422</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni bianche, piatti piccanti e speziati, pizza e verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>cl 33 x 12 <b>B142496</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Dolci, formaggi, pasta e pesce.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>cl 33 x 12 <b>B142490</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Dolci, formaggi, pasta e pesce.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <p><b>Aria</b></p> <p>Birrificio: <b>Birra dell'Eremo</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Session IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,5%</b><br/>         Colore: <b>Biondo</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> fresca e dissetante, dalla facile gradazione alcolica, realizzata con i luppoli Galaxy e Mosaic. Al naso sprigiona intense note di frutta tropicale come ananas, passion fruit e lime. Al palato è secca e diretta, caratterizzata da un amaro lungo e delicato.</p> |  | <p><b>Yaki</b></p> <p>Birrificio: <b>Birra dell'Eremo</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>DDH IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> Al naso l'aroma è intenso e fine, con note di frutta esotica (in evidenza sentori di ananas, mango e papaya) ed una sensazione di vaniglia. Al palato l'amaro è intenso ma non estremo, con un finale secco ed asciutto.</p> |  | <p><b>Tuka</b></p> <p>Birrificio: <b>Birra dell'Eremo</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>New England IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,2%</b><br/>         Colore: <b>Arancio torbido</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:orange; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> caratterizzata dall' utilizzo del lievito Vermont che le dona un corpo morbido ed aromi fruttati. I poderosi Dry hop di Sabro, Mosaic e Simcoe le conferiscono sentori tropicali di ananas e passion fruit con sfumature di cocco, pesca e vaniglia. Al palato è vellutata e setosa con un corpo che nasconde ed equilibra il generoso utilizzo di luppoli.</p> |
| <p>cl 33 x 12 <b>B142502</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Barbeque e affumicati, carni bianche e rosse, pesce e pizze.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>cl 33 x 12 <b>B142503</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni bianche, piatti piccanti e speziati, pizza e verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>cl 33 x 12 <b>B142506</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Frutti di mare, piatti piccanti e speziati, pizza e verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Zoe</b></p> <p>Birrificio: <b>Birra dell'Eremo</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Keller Pils</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,2%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino velato</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span><br/> <b>Note:</b> Al naso emergono fresche note erbacee seguite da sentori di cereale e miele. Al palato l'ingresso è delicato, si percepiscono lievi note di cereali e miele, come all'olfatto, che lasciano pian piano spazio a note delicatamente amare e persistenti sul finale.</p> |   | <p><b>Fiji</b></p> <p>Birrificio: <b>Birra dell'Eremo</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>DDH Pale Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/>         Colore: <b>Arancio velato</b> <span style="background-color: orange; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span><br/> <b>Note:</b> Al naso l'aroma è caratterizzato da intense note di frutta esotica, come ananas, mango e passion fruit. Al palato entra morbida con sensazioni fruttate che lasciano pian piano spazio ad un amaro deciso ma mai invadente.</p>                                                                                                       |  | <p><b>Kyra</b></p> <p>Birrificio: <b>Birra dell'Eremo</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Imperial / Double IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,8%</b><br/>         Colore: <b>Aranciato</b> <span style="background-color: orange; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span><br/> <b>Note:</b> Al naso emergono nette e pulite note agrumate, in evidenza mandarino e lime, e frutta a polpa gialla. Al palato è morbida, setosa ma allo stesso tempo si avverte una piacevole secchezza che alleggerisce la bevuta. Termina con un amaro intenso ma mai fuori le righe, ed un intenso retrolfattivo agrumato.</p> |
| <p>cl 33 x 12 <b>B142504</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Aperitivi, carni bianche, piatti vegetariani, pizze, riso e cereali.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>cl 33 x 12 <b>B142507</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Frutti di mare, piatti piccanti e speziati, pizza e verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>cl 33 x 12 <b>B142505</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Frutti di mare, piatti piccanti e speziati, pizza e verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <p><b>Blaz</b></p> <p>Birrificio: <b>Birra dell'Eremo</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Keller</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,9%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span><br/> <b>Note:</b> Fresca dal carattere rustico, grazie al lievito utilizzato, al naso ed al palato percepiamo sin da subito note di cereale che ben si accompagnano alle fresche note erbacee conferite da una luppolatura gentile.</p>                                                                        |  | <p><b>Madue</b></p> <p>Birrificio: <b>Birra dell'Eremo</b><br/>         Provenienza: <b>Italia</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Sour Passion Fruit</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,6%</b><br/>         Colore: <b>Biondo velato</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 10px;"></span><br/> <b>Note:</b> Brassata con <i>Kluyveromyces thermotolerans</i>. Questo lievito ha la caratteristica di produrre acido lattico durante la fermentazione primaria. Si è creata così una Sour Ale senza utilizzo di batteri lattici o altri microrganismi che possono "inquinare" l'impianto produttivo, creando un'acidità elegante e fine.</p> |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>cl 33 x 12 <b>B142502</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Barbeque e affumicati, carni bianche e rosse, pizze.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>cl 33 x 12 <b>B14200</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                        | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Arrostiti, dolci, formaggi, frutti di mare e pesce.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



## Il Cobra

Senza glutine

Birrificio: **Railroad Brewing Co.**

Provenienza: **Italia**

Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea

Stile: **Pils**

Grad. alc. \ Vol.: **5%**

Colore: **Dorato chiaro**

**Note:** La nostra seconda birra dedicata ai bomber anni '90. "Il Cobra" era il soprannome di Sandro Tovalieri, centravanti diventato celebre nelle file del Bari. La birra a lui dedicata è in stile Pils, la nostra prima birra brassata a bassa fermentazione. Birra di facile beva, ideale per muovere i primi passi verso il mondo artigianale.

cl 33 x 12 **B3267**



## La Rulles Triple

Birrificio: **Brasserie Artisanale de Rulles**  
Provenienza: **Belgio**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
Rifermentata in bottiglia.

Stile: **Triple**

Grad. alc. \ Vol.: **8,4%**

Colore: **Oro antico**

**Note:** A naso è molto delicato ed emozionante, racconta di succosi frutti, miele, lievito floreale e speziato. Sapori che seguono l'aroma, dolce, amaro, aspro, piccante, fruttato e quasi rustico. Corpo interamente Belga.

cl 75 x 12 **B318700**  
**Su prenotazione**

### Abbinamenti:

si accosta bene ai sapori forti anche piccanti, alle carni rosse insaporite con le erbe.



## La Rulles Blonde

Birrificio: **Brasserie Artisanale de Rulles**  
Provenienza: **Belgio**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
Stile: **Blonde Ale**

Grad. alc. \ Vol.: **7%**

Colore: **Oro**

**Note:** Birre ricca di frumento che si caratterizza per i profumi intensi di agrumi, passions fruits e Galaxy, l'esotismo del Kumquat e arricchita con le spezie di Peppercoms.

cl 75 x 12 **B318701**

### Abbinamenti:

Salumi freschi e formaggi di media e lunga stagionatura. Primi alla zucca ed ortaggi, secondi di pesce, carni bianche, arrosto e rosse poco grasse. Dolci al cucchiaino.



## La Rulles Brune

Birrificio: **Brasserie Artisanale de Rulles**  
Provenienza: **Belgio**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
Stile: **Brune Ale**

Grad. alc. \ Vol.: **6,5%**

Colore: **Ambrato caramello**

**Note:** Presenta uno spiccato aroma di caffè, luppolo, biscotti, malto tostato, cioccolato. Molto dolce e simile a una stout se non fosse per la presenza di frutta secca e di note erbacee. Il sapore è dolce come l'aroma, leggermente caramellato con sentore di uvetta e leggere note acidule.

cl 75 x 12 **B103061**  
**Su prenotazione**

### Abbinamenti:

si accosta bene ai sapori forti anche piccanti, alle carni rosse insaporite con le erbe.



## Sigis Abbey Wit

Birrificio: **Stone of Sigis**

Provenienza: **Belgio**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
Stile: **Witbier**

Grad. alc. \ Vol.: **5%**

Colore: **Giallo Paglierino**

**Note:** Wit delicata e dissetante. La presenza di frumento è responsabile dell'aspetto leggermente velato e del profilo floreale e fruttato con note di pesca, albicocca e scorza di agrumi. Si tratta di una Witbier particolarmente scorrevole grazie ad una leggera vena acidula e ad un amaro secco e pulito che chiude la bevuta.

cl 33 x 24 **B137892**

### Abbinamenti:

Salmone, Risotti, Insalate ricche.



## Sigis Abbey Brown

Birrificio: **Stone of Sigis**

Provenienza: **Belgio**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
Stile: **Bruin**

Grad. alc. \ Vol.: **6,5%**

Colore: **Ambrato**

**Note:** Note che vanno dal caramello al miele ad una delicata tostatura equilibrate dalle sensazioni offerte dai luppoli e dal lievito. Frutta matura, marmellata di agrumi ed una leggera speziatura con note di liquirizia che conducono ad una chiusura secca e di buona lunghezza.

cl 33 x 24 **B137893**

### Abbinamenti:

Polpettine di manzo, taglieri di salumi.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Sigis Abbey Blonde</b></p> <p>Birrificio: <b>Stone of Sigis</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blonde Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b></p> <p><b>Note:</b> Le note speziate ed agrumate tipiche del lievito ne caratterizzano il profumo per poi confermarsi anche al palato. La bevuta è piena e scorrevole con una base a tendenza dolce con sentori di pane e cracker equilibrate da scorza d'arancia amara e coriandolo. La chiusura dall'amaro appena accennato è pulita.</p> |   | <p><b>Sigis IPA</b></p> <p>Birrificio: <b>Stone of Sigis</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,5%</b><br/>         Colore: <b>Giallo Paglierino</b></p> <p><b>Note:</b> Le note aromatiche sono piacevoli, con sentori vegetali e floreali. Il corpo è leggero e scorrevole, piacevole da bere. L'amaro è presente ma elegante, e chiude la bevuta in modo equilibrato.</p>                                                                    |   | <p><b>Lupulus Hopera</b></p> <p>Birrificio: <b>Lupulus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Golden Ale / Blonde Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>         Colore: <b>Dorato carico</b></p> <p><b>Note:</b> Ben luppolata, viene effettuato anche dry hopping, è una birra pensata per la stagione estiva infatti sia al naso che al palato i sentori sono freschi ed equilibrati, emergono note floreali e di luppolo che le donano un retrogusto piacevolmente amaro, non invasivo.</p> |
| <p>cl 33 x 24 <b>B137801</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>cl 33 x 24 <b>B137894</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>cl 33 x 24 <b>B1214</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                           | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         antipasti in generale, primi piatti di mare, carni bianche speziate in tegame o alla griglia, formaggi mediamente stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <p><b>Lupulus Blanche</b></p> <p>Birrificio: <b>Lupulus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blanche / Witbier</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,5%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b></p> <p><b>Note:</b> gli aromi sono avvolgenti ed intesi, con piacevoli note di scorza d'arancia amara e spezie. Particolare al palato, finale persistente.</p>                                                                                                                                                                      |  | <p><b>Lupulus Organicus</b></p> <p>Birrificio: <b>Lupulus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Abbey Tripel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>         Colore: <b>Biondo velato</b></p> <p><b>Note:</b> Aromi floreali delicatamente donati dal proprio lievito. Sapori fruttati ed erbacei con un piacevole amaro a fine degustazione.</p>  |  | <p><b>Lupulus Organicus</b></p> <p>Birrificio: <b>Lupulus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Abbey Tripel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>         Colore: <b>Biondo velato</b></p> <p><b>Note:</b> Aromi floreali delicatamente donati dal proprio lievito. Sapori fruttati ed erbacei con un piacevole amaro a fine degustazione.</p>                                                            |
| <p>cl 33 x 24 <b>B1218</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Insalata e frutti di mare, molluschi e crostacei, primi piatti di mare, carni bianche. Strudel di mele, crostate di frutti a pasta gialla.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>cl 33 x 24 <b>B1217</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         primi piatti con sughi di carne speziati, arrosti di carne bianche e rosse. Zuppe di pesce speziate, crostacei. Formaggi strutturati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>cl 75 x 6 <b>B121007</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                          | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         primi piatti con sughi di carne speziati, arrosti di carne bianche e rosse. Zuppe di pesce speziate, crostacei. Formaggi strutturati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Lupulus Blonde</b></p> <p>Birrificio: <b>Lupulus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Abbey Tripel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>         Colore: <b>Biondo</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; padding: 0 5px;"> </span></p> <p><b>Note:</b> Al naso rivela fresche fragranze agrumate, speziate e balsamiche, di crosta di pane ed un tocco floreale. Al palato toni erbacei derivanti dal luppolo, sostenuti da un maltato morbido e rotondo di cereale dolce. Finale secco ed un retrogusto moderatamente amaro ed aromatico.</p>                                 |    | <p><b>Lupulus Blonde</b></p> <p>Birrificio: <b>Lupulus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Abbey Tripel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>         Colore: <b>Biondo</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; padding: 0 5px;"> </span></p> <p><b>Note:</b> Al naso rivela fresche fragranze agrumate, speziate e balsamiche, di crosta di pane ed un tocco floreale. Al palato toni erbacei derivanti dal luppolo, sostenuti da un maltato morbido e rotondo di cereale dolce. Finale secco ed un retrogusto moderatamente amaro ed aromatico.</p> |   | <p><b>Lupulus Brune</b></p> <p>Birrificio: <b>Lupulus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>         Colore: <b>Tonaca di frate</b> <span style="background-color: brown; border: 1px solid black; padding: 0 5px;"> </span></p> <p><b>Note:</b> Al naso risulta subito complessa, rilasciando note di caramello, cioccolato e pane tostato. Sono immediati in entrata gli aromi di mora e prugna, mentre l'alcol, nonostante la gradazione, è delicatamente percettibile. Al palato è rotonda, amabile, con un finale delicatamente amaro che lascia pian piano spazio ad un altro bicchiere.</p>            |
| <p>cl 75 x 6 <b>B121006</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi piatti con sughi di carne speziati, arrostiti di carne bianche e rosse. Formaggi strutturati di pasta semidura. Frutta secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>cl 900 <b>B1216</b></p>                                                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi piatti con sughi di carne speziati, arrostiti di carne bianche e rosse. Formaggi strutturati di pasta semidura. Frutta secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>cl 33 x 24 <b>B12153</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         primi con ortaggi e verdure, brasati, stufati e carni rosse alla griglia, formaggi stagionati a crosta fiorita. Dolci al cioccolato o al caffè.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>Lupulus Brune</b></p> <p>Birrificio: <b>Lupulus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>         Colore: <b>Tonaca di frate</b> <span style="background-color: brown; border: 1px solid black; padding: 0 5px;"> </span></p> <p><b>Note:</b> Al naso risulta subito complessa, rilasciando note di caramello, cioccolato e pane tostato. Sono immediati in entrata gli aromi di mora e prugna, mentre l'alcol, nonostante la gradazione, è delicatamente percettibile. Al palato è rotonda, amabile, con un finale delicatamente amaro che lascia pian piano spazio ad un altro bicchiere.</p> |  | <p><b>Jolly Poupée</b></p> <p>Birrificio: <b>Lupulus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Amber Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,7%</b><br/>         Colore: <b>Rosso ramato</b> <span style="background-color: #C85130; border: 1px solid black; padding: 0 5px;"> </span></p> <p><b>Note:</b> viene prodotta con quattro malti selezionati, che le donano un aroma ricco ed intenso, ed un particolare sapore di caramello e zucchero di canna. Il luppolo selezionato Styrian Golding la completa con un tocco finale leggermente amaro che arricchisce la bevuta.</p>                                                    |  | <p><b>Big Job</b></p> <p>Birrificio: <b>St. Austell</b><br/>         Provenienza: <b>Inghilterra</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Imperial / Double IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,2%</b><br/>         Colore: <b>Dorato chiaro</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; padding: 0 5px;"> </span></p> <p><b>Note:</b> Al naso emergono note di frutto della passione e mango. Anche al palato ritroviamo molta frutta, in particolar modo pesca, mango e ananas con una chiusura leggermente citrica. Big Job è perfetta per chi ama le birre corpore, morbide e con dolcezza interessante che non risulta per nulla stucchevole. Notevole l'armonia tra malto e luppolo.</p> |
| <p>cl 75 x 6 <b>B12110</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         primi con ortaggi e verdure, brasati, stufati e carni rosse alla griglia, formaggi stagionati a crosta fiorita. Dolci al cioccolato o al caffè.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>cl 33 x 24 <b>B12132</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni bianche, pasta, pesce, pizza e verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>cl 50 x 8 <b>B137841</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Secondi piccanti, carni rosse brasate, formaggi vaccini stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>St. Peter's IPA</b></p> <p>Birrificio: <b>St. Peter's</b><br/>         Provenienza: <b>Inghilterra</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato</b> <span style="display:inline-block; width:40px; height:10px; background-color:orange;"></span></p> <p><b>Note:</b> L'aroma risulta particolarmente luppolato, infatti le imponenti note di agrumi derivano dal luppolo. Visto lo stile non può mancare la presenza di pane fresco. Corpo medio e rotondo. Al palato si rivela una birra bilanciata, prevalgono nuovamente le note citriche derivanti dai luppoli seguite da un notevole freschezza erbacea. Finale secco, erbaceo, amaro e persistente.</p> |   | <p><b>Heart &amp; Soul Gluten Free</b></p> <p>Birrificio: <b>Vocation</b><br/>         Provenienza: <b>Inghilterra</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Session IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,4%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="display:inline-block; width:40px; height:10px; background-color:yellow;"></span></p> <p><b>Note:</b> Session IPA senza glutine realizzata con abbondanti quantità di luppoli americani della West Coast. Dal colore dorato è corposa e dai sentori intensamente fruttati, in evidenza si percepiscono fresche note di passion fruit, uva spina, pompelmo, ananas e mango. Piacevolmente amara.</p>                                      |   | <p><b>Best Bitter</b></p> <p>Birrificio: <b>Black Sheep</b><br/>         Provenienza: <b>Inghilterra</b><br/>         Stile: <b>Bitter</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>3,8%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato</b> <span style="display:inline-block; width:40px; height:10px; background-color:orange;"></span></p> <p><b>Note:</b> Questa Bitter, primissima produzione del birrificio in pieno stile British, si distingue per una bella freschezza erbacea di base che, unita alla piacevole luppolatura e alla bassa gradazione alcolica, la rende una birra adatta a qualsiasi occasione.</p>                                |
| <p>cl 50 x 12 <b>B1372</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Formaggi a pasta morbida o erborinati, ortaggi in tegame e sformati di verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>cl 33 x 12 <b>B136370</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni bianche, piatti piccanti e speziati, pizza e verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>cl 44 x 24 <b>B136212</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Tagliere di formaggi e salumi, torte salate, roast beef</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <p><b>Siren Soundwave</b></p> <p>Birrificio: <b>Siren Craft Brewery</b><br/>         Provenienza: <b>Inghilterra</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,6%</b><br/>         Colore: <b>Dorato intenso</b> <span style="display:inline-block; width:40px; height:10px; background-color:yellow;"></span></p> <p><b>Note:</b> Dal color dorato intenso Soundwave è una West Coast Ipa con una luppolatura intensa che ne delinea il profilo aromatico. In evidenza, sentori floreali e note di pompelmo, pesca e mango. Il corpo è leggero con una chiusura resinosa ed elegantemente amara.</p>                                                                                                        |  | <p><b>Wicklow Tundra</b></p> <p>Birrificio: <b>Wicklow Wolf</b><br/>         Provenienza: <b>Irlanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>NEIPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,6%</b><br/>         Colore: <b>Dorato intenso</b> <span style="display:inline-block; width:40px; height:10px; background-color:yellow;"></span></p> <p><b>Note:</b> Per produrre questa birra sono state selezionate varietà estremamente aromatiche con note di frutta tropicale e agrumi come pompelmo, ananas e papaya. Ha una buona morbidezza generale grazie anche alla presenza di avena e frumento e l'amaro finale è appena accennato, mantenendo l'esplosività aromatica dei luppoli in primo piano.</p> |  | <p><b>Wicklow Mammoth</b></p> <p>Birrificio: <b>Wicklow Wolf</b><br/>         Provenienza: <b>Irlanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,2%</b><br/>         Colore: <b>Dorato intenso</b> <span style="display:inline-block; width:40px; height:10px; background-color:yellow;"></span></p> <p><b>Note:</b> Sia al naso che al palato i luppoli intervengono con sentori agrumati con pompelmo e arancia amara in evidenza, un vena floreale ed una chiusura resinosa in linea con lo stile. L'amaro è intenso e di buona lunghezza.</p> |
| <p>cl 33 x 12 <b>B131477</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni bianche, piatti piccanti e speziati, pizza e verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>cl 44 x 12 <b>B137749</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Uova in camicia, tacos vegetariani.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>cl 44 x 12 <b>B137747</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Cheeseburger, gnocchi ai quattro formaggi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Wicklow Wildfire</b></p> <p>Birrificio: <b>Wicklow Wolf</b><br/>         Provenienza: <b>Irlanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Red Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,6%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato</b> <span style="background-color: #c85130; width: 40px; height: 10px; display: inline-block;"></span></p> <p><b>Note:</b> Le note di apertura sia al naso che in bocca sono quelle dei malti leggermente tostati che vanno dal caramello al cioccolato. Su questa base si sviluppa l'aromaticità del Sorachi con note di cocco, scorza di agrumi ed una vena leggermente speziata.</p>        |   | <p><b>Wicklow Elevation</b></p> <p>Birrificio: <b>Wicklow Wolf</b><br/>         Provenienza: <b>Irlanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>American Pale Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,6%</b><br/>         Colore: <b>Dorato Intenso</b> <span style="background-color: #f1c40f; width: 40px; height: 10px; display: inline-block;"></span></p> <p><b>Note:</b> Ha un profilo ricco di sfumature con un ingresso deciso, agrumato e con note di frutta tropicale che si evolve diventando spiccatamente resinosa. La chiusura è amara e insieme ad una buona secchezza, rende questa birra pulita e dissetante.</p>                                                       |   | <p><b>Wicklow Solstice</b></p> <p>Birrificio: <b>Wicklow Wolf</b><br/>         Provenienza: <b>Irlanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Tropical Sour</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="background-color: #f1c40f; width: 40px; height: 10px; display: inline-block;"></span></p> <p><b>Note:</b> birra rinfrescante con note di mango, pesca e albicocca, che le conferiscono un sapore fruttato e una piacevole acidità. Il suo colore dorato e la frizzantezza ricordano l'estate e le vacanze al mare.</p> |
| <p>cl 44 x 12 <b>B137753</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Bruschette ai funghi, carni rosse alla griglia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>cl 44 x 12 <b>B137746</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Club sandwich, insalate ricche, carni bianche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>cl 44 x 12 <b>B137922</b><br/> <b>Stagionale Estate</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>Stone IPA</b></p> <p>Birrificio: <b>Stone Brewing</b><br/>         Provenienza: <b>Stati Uniti</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,9%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="background-color: #f1c40f; width: 40px; height: 10px; display: inline-block;"></span></p> <p><b>Note:</b> Aroma e struttura imponente. Dal colore dorato, al naso l'aroma è un'esplosione di luppolo con le sue note agrumate e resinose che lasciano spazio anche ad una piacevole componente maltata in sottofondo. Estremamente rinfrescante, retrogusto piacevolmente amaro.</p> |  | <p><b>Rogue Pacific Northwest</b></p> <p>Birrificio: <b>Rogue</b><br/>         Provenienza: <b>Stati Uniti</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,9%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="background-color: #f1c40f; width: 40px; height: 10px; display: inline-block;"></span></p> <p><b>Note:</b> West Coast IPA erbacea e resinosa. Una luppolatura di grande impatto che racchiude l'essenza di una birra in vero stile West Coast. Note di resina, erba fresca e un leggero tocco agrumato su una bevuta dal corpo pieno. L'amaro è intenso e di buona persistenza, lascia il palato pulito e invita ad un nuovo sorso.</p> |  | <p><b>Cerdos Voladores IPA</b></p> <p>Birrificio: <b>To ØL</b><br/>         Provenienza: <b>Spagna</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="background-color: #f1c40f; width: 40px; height: 10px; display: inline-block;"></span></p> <p><b>Note:</b> Al naso sprigiona un profumo vigoroso di frutta gialla, agrumi, erbe e sentori maltati. Il gusto di questa India Pale Ale è pieno, erbaceo, resinoso e amaro.</p>                                                        |
| <p>cl 35,5 x 24 <b>B137549</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Classico americano tipo burgers, fritti, chicken wings e cucina tex mex.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>cl 35,5 x 24 <b>B137921</b></p>                                                 | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Formaggi anche erborinati, Costolette al bbq, Primi piatti piccanti.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>cl 33 x 24 <b>B137767</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Hamburger ricchi, fritti misti e pizze farcite.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

# Birre belghe

# Belgio



## Timmermans Framboise

Birrificio: **Timmermans Brewery**  
 Provenienza: **Belgio**  
 Fermentazione: Bassa | Alta | **Spontanea**  
 Stile: **Framboise Lambic**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4%**  
 Colore: **Rosso lampone**   
**Note:** Birra fruttata autentica e audace, prodotta con il tradizionale lambic invecchiato in botte, con lamponi 100% naturali e delicatamente speziato con ibisco.

cl 33 x 12 **B1117**  
**Su prenotazione**

### Abbinamenti:

Stuzzichini freschi e leggeri di verdure e formaggi, lardo di colonnata. Crostate di marmellate di frutta, macedonie di frutta, mousse ai lamponi.



## Timmermans Kriek Black Pepper

Birrificio: **Timmermans Brewery**  
 Provenienza: **Belgio**  
 Fermentazione: Bassa | Alta | **Spontanea**  
 Stile: **Kriek Lambic**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4%**  
 Colore: **Rosso rubino**   
**Note:** è un'autentica, ma audace birra realizzata con il tradizionale lambic invecchiato in botte con ciliegie 100% naturali, delicatamente speziato con pepe nero.

cl 33 x 12 **B11005**

### Abbinamenti:

Con tutti i dessert, meglio se crostate alle confetture, macedonie di frutta; può essere proposta come aperitivo. Ottima su formaggi erborinati.



## Mongozo Gluten Free

Birrificio: **Mongozo**  
 Provenienza: **Belgio**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Pils gluten free - Biologica**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5%**  
 Colore: **Giallo dorato brillante**   
**Note:** Il grano antico la rende morbida e intensa, la scorza d'arancia, ingrediente difficile da trovare in una lager qualsiasi, aggiunge freschezza e leggerezza. Dorata e non filtrata, elegante ma decisa, profumata di cereale e crosta di pane.



cl 33 x 24 **B32142**

### Abbinamenti:

ottima come aperitivo dissetante con stuzzichini vari ed antipasti classici. Primi piatti delicati, soprattutto di verdure ed ortaggi. Secondi di pesce e carni bianche.



## Gueuze Tilquin à l'Ancienne

Birrificio: **Guezerie Tilquin**  
 Provenienza: **Belgio**  
 Fermentazione: Bassa | Alta | **Spontanea**  
 Stile: **Gueuze**  
 Grad. alc. \ Vol.: **7%**  
 Colore: **Biondo scuro**   
**Note:** Al naso sono presenti forti note erbacee, terrose, citriche, selvatiche, di frutta matura, legno, agrumi e fieno. Al palato, la birra riflette i sentori olfattivi cui si aggiungono anche note tanniniche rilasciate da una lunga maturazione in botti. Gusto aspro e secco ma rotondo che rende questa Gueuze particolarmente accessibile anche ai non esperti.

cl 37,5 x 12 **B1460**  
**Su prenotazione**

### Abbinamenti:

Formaggi, frutti di mare e dolci.



## Tilquin Quetshe à l'Ancienne

Birrificio: **Guezerie Tilquin**  
 Provenienza: **Belgio**  
 Fermentazione: Bassa | Alta | **Spontanea**  
 Stile: **Lambic**  
 Grad. alc. \ Vol.: **6,4%**  
 Colore: **Ambrato velato**   
**Note:** Prodotta con l'aggiunta di prugne fresche e denocciolate. Non filtrata né pastorizzata, viene fatta rifermentare in bottiglia per almeno 3 mesi. Il risultato è una birra con forti sentori di frutta e la caratteristica acidità tipica dello stile.

cl 37,5 x 12 **B1465**

### Abbinamenti:

Formaggi, frutti di mare e dolci.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Mûre Tilquin à l'Ancienne</b></p> <p>Birrificio: <b>Guezerie Tilquin</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   Alta   <b>Spontanea</b><br/>         Stile: <b>Lambic</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>         Colore: <b>Rosso con riflessi viola</b> <span style="background-color: #e67e22; display: inline-block; width: 40px; height: 10px;"></span><br/> <b>Note:</b> Rifermentata in bottiglia per almeno 3 mesi e prodotta con aggiunta di more fresche di provenienza tedesca. Al naso si possono percepire note acetiche e fruttate, di frutti rossi e lime, lievi sentori muffati che sottolineano la fermentazione spontanea e note legnose. Setosa e morbida al palato, qui i sentori sono fruttati ed acidi di more e frutti rossi.</p> |   | <p><b>Tilquin Airelle Sauvage à l'Ancienne</b></p> <p>Birrificio: <b>Guezerie Tilquin</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   Alta   <b>Spontanea</b><br/>         Stile: <b>Lambic</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato</b> <span style="background-color: #e67e22; display: inline-block; width: 40px; height: 10px;"></span><br/> <b>Note:</b> Ottenuta dalla fermentazione di 125g di mirtilli rossi per litro di Lambic di diverse annate. L'aroma è caratterizzato da sentori di frutti rossi, muffa, note legnose e "funk", tipiche dello stile. Al palato la bevuta è appagante, fruttata e piacevolmente acida.</p> |   | <p><b>Tilquin Rhubarbe à l'Ancienne</b></p> <p>Birrificio: <b>Guezerie Tilquin</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   Alta   <b>Spontanea</b><br/>         Stile: <b>Lambic</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,3%</b><br/>         Colore: <b>Biondo carico</b> <span style="background-color: #f1c40f; display: inline-block; width: 40px; height: 10px;"></span><br/> <b>Note:</b> ottenuta dalla fermentazione di 240g di rabarbaro fresco per litro di Lambic, rabarbaro prodotto dalla Ferme de la Bosse Jaque, produttori locali. Fresca, pungente e complessa, al naso ed al palato si percepiscono sentori spiccatamente acidi, come vuole lo stile, arricchiti da note speziate e piccanti.</p> |
| <p>cl 37,5 x 12 <b>B1462</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Formaggi, frutti di mare e dolci.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>cl 37,5 x 12 <b>B146002</b><br/><b>Su prenotazione</b></p>                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Formaggi, frutti di mare e dolci.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>cl 37,5 x 12 <b>B14600</b><br/><b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Formaggi, frutti di mare e dolci.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <p><b>Mort Subite Oude Gueze Lambic</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Mort Subite</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   Alta   <b>Spontanea</b><br/>         Stile: <b>Lambic</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="background-color: #f1c40f; display: inline-block; width: 40px; height: 10px;"></span><br/> <b>Note:</b> Acidula e pungente nei sentori, si al naso che al palato emergono note fruttate di mela verde, lievi sfumature speziate e sentori di lievito. Aspra, acidula e pungente.</p>                                                                                                                                                                                                     |  | <p><b>Liefmans Goudenband</b></p> <p>Birrificio: <b>Moortgat</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Oud Bruin</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/>         Colore: <b>Ebano scuro</b> <span style="background-color: #8e44ad; display: inline-block; width: 40px; height: 10px;"></span><br/> <b>Note:</b> si distingue per il suo aroma speziato e maltato. Corpo morbido e gusto secco, dove emergono note di noci, uva passa e malto caramellato.</p>                                                                                                                                                  |  | <p><b>Blanche de Namur</b></p> <p>Birrificio: <b>Du Bocq</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blanche / Witbier</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato opalescente</b> <span style="background-color: #f1c40f; display: inline-block; width: 40px; height: 10px;"></span><br/> <b>Note:</b> Promana fragranze agrumate (scorza di laraha e limone), fruttate (banana acerba) e speziate (coriandolo, pepe bianco, chiodi di garofano e cumino). Al palato, dove sostanzialmente vengono riproposti i sentori olfattivi, si presenta poco corposa.</p>                                                                 |
| <p>cl 37,5 x 20 <b>B103116</b><br/><b>Su prenotazione</b></p>                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Formaggi, frutti di mare e dolci.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>cl 33 x 24 <b>B29184</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Formaggi, frutti di mare e dolci.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>cl 33 x 24 <b>B31281</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Aperitivi, pesce, pizza, piatti vegetariani, riso e cereali.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                 |                                                                                       |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Bourgogne des Flandres Brune</b></p> <p>Birrificio: <b>Bourgogne des Flandres</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   Alta   <b>Spontanea</b><br/>Stile: <b>Red Ale</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>Colore: <b>Ambrato scuro</b> </p> <p><b>Note:</b> Acidula e pungente nei sentori, si al naso che al palato emergono note fruttate di mela verde, lievi sfumature speziate e sentori di lievito. Aspra, acidula e pungente.</p>                                                                                              |    | <p><b>Genevieve Blanche de Brabant</b></p> <p>Birrificio: <b>John Martin S.A.</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Blanche</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>Colore: <b>Paglierino opalescente</b> </p> <p><b>Note:</b> Possiede un'acidità attenuata dalla presenza del coriandolo che si manifesta soprattutto nelle note finali. Velata come è tipico delle birre di questa categoria, è dissetante e leggera.</p>                   |                                           | <p><b>Genevieve Blanche de Brabant</b></p> <p>Birrificio: <b>John Martin S.A.</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Blanche</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>Colore: <b>Paglierino opalescente</b> </p> <p><b>Note:</b> Possiede un'acidità attenuata dalla presenza del coriandolo che si manifesta soprattutto nelle note finali. Velata come è tipico delle birre di questa categoria, è dissetante e leggera.</p>                                                                                      |                                 |                                                                                       |                                                                                       |
| <p>cl 33 x 24 <b>B1113</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Ottima con zuppe e con legumi, pizze dagli ingredienti più complessi. Formaggi a pasta semicotta o stagionati, a pasta morbida;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>cl 33 x 12 <b>B1159</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Aperitivi, piatti a base di pesce, primi piatti freschi, carni bianche e di maiale. Strudel di mele, crostate di albicocche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>cl 75 x 6 <b>B1116</b></p>                                                                                                | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Aperitivi, piatti a base di pesce, primi piatti freschi, carni bianche e di maiale. Strudel di mele, crostate di albicocche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |                                                                                       |                                                                                       |
|  | <p><b>Grimbergen Blanche</b> </p> <p>Birrificio: <b>Grimbergen</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Abbazia (blanche)</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>Colore: <b>Giallo chiaro</b> </p> <p><b>Note:</b> Witbier in stile belga con le classiche note di agrumi piccanti, coriandolo speziato e chiodi di garofano. Dominano gli aromi di frutta matura, sostenuti da note di coriandolo e bergamotto.</p> |   | <p><b>Grimbergen Blonde</b> </p> <p>Birrificio: <b>Grimbergen</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Abbazia (blonde)</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>6,7%</b><br/>Colore: <b>Oro</b> </p> <p><b>Note:</b> L'olfatto è dominato da note di frutta matura (ananas), spezie dolci e miele, mentre il gusto è perfettamente in equilibrio tra dolce e amaro.</p> |                                          | <p><b>Grimbergen Double</b> </p> <p>Birrificio: <b>Grimbergen</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Abbazia (Double)</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>Colore: <b>Ambrato intenso</b> </p> <p><b>Note:</b> Sentori di caramello, prugne secche e luppolo si mescolano a una profonda nota di malto con molte note caramellate. La sensazione complessiva è agrodolce, con aromi dominati da frutta matura dolce.</p> |                                 |                                                                                       |                                                                                       |
| <p>cl 33 x 24 <b>B25921</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Aperitivo, piatti a base di pesce, insalate di mare, primi piatti freschi, carni bianche e di maiale.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | <p>cl 33 x 24 <b>B25910</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Ideale con pesce e crostacei, ma anche con carni bianche e formaggi dalla media stagionatura.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>cl 33 x 24 <b>B25920</b></p> | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Formaggi stagionati, carne rossa e dolci a base cacao.</p> |  |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                  |                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Rodenbach Grand Cru</b></p> <p>Birrificio: <b>Rodenbach</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Flanders Red Ale</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>Colore: <b>Rosso</b> </p> <p><b>Note:</b> Sensazioni olfattive chiaramente vinosi: aceto di vino, ciliegia rossa dolce e matura, frutta secca, scorza d'agrumi, vaniglia e caramello. Al palato è dolce e, allo stesso tempo, aspra. La carbonica ne amplifica il profilo agrodolce e ne esalta il finale rendendo questa birra, assolutamente piacevole e bevibile. Per chi ama l'acidità.</p> |    | <p><b>Hoegaarden</b></p> <p>Birrificio: <b>Hoegaarden</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Blanche / Witbier</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>4,9%</b><br/>Colore: <b>Dorato opalescente</b> </p> <p><b>Note:</b> Agrumata (buccia d'arancia) e speziata (coriandolo), dal gusto piacevolmente fresco ed agrodolce. Dissetante grazie alla sua sapidità acidula diventa poi più amabile passando dalla saporosità di frumento al lievito per finire con un retrogusto di limone. Una limonata speziata e leggermente alcolica!</p> |   | <p><b>Charles Quint Blonde</b></p> <p>Birrificio: <b>Haacht Brasserie</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Blonde ale</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>Colore: <b>Oro antico</b> </p> <p><b>Note:</b> il gusto è amabile e speziato con un leggero retrogusto luppolato e secco. La schiuma è compatta e resistente. E' una birra "imperiale" destinata ad un pubblico estimatore.</p>                                                                                                                                                                                                                                    |                                  |                                                                                                                         |
| <p>cl 33 x 24 <b>B316</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Arrosti e selvaggina, formaggi e frutti di mare.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>cl 33 x 24 <b>B1824</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Formaggi, frutti di mare e dolci.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>cl 33 x 24 <b>B3149</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Antipasti importanti di pesce, carni bianche. Primi piatti con amidacei e verdure, carni bianche o rosse bollite, arrosto e grigliate.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                  |                                                                                                                         |
|  | <p><b>Charles Quint Rouge</b></p> <p>Birrificio: <b>Haacht Brasserie</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Belgian red ale</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>Colore: <b>Rosso rubino</b> </p> <p><b>Note:</b> Dal profumo di malto di frutta rossa, e dal gusto amarognolo ed un po' acidulo con note di dolce. Corposa e ben strutturata, vinosa con retrogusto di liquirizia, caffè e Porto. È una birra "imperiale" destinata ad un pubblico estimatore.</p>                                                                                    |   | <p><b>Charles Quint Rouge</b></p> <p>Birrificio: <b>Haacht Brasserie</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Belgian red ale</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>Colore: <b>Rosso rubino</b> </p> <p><b>Note:</b> Dal profumo di malto di frutta rossa, e dal gusto amarognolo ed un po' acidulo con note di dolce. Corposa e ben strutturata, vinosa con retrogusto di liquirizia, caffè e Porto. È una birra "imperiale" destinata ad un pubblico estimatore.</p>                                                       |  | <p><b>Super 8 Export</b> </p> <p>Birrificio: <b>Haacht Brasserie</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>Stile: <b>Export</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>4,8%</b><br/>Colore: <b>Oro</b> </p> <p><b>Note:</b> Delicati aromi di luppolato. Il gusto iniziale è leggermente più morbido di quello di una classica pilsner. Il suo retrogusto secco, molto dissetante e la gradazione alcolica relativamente bassa la rendono una birra di grande bevibilità.</p> <p></p> |                                  |                                                                                                                         |
| <p>cl 33 x 24 <b>B127</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Carni rosse, stufati, spezzatini e brasati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | <p>cl 75 x 6 <b>B1270</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Carni rosse, stufati, spezzatini e brasati.</p>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>cl 33 x 24 <b>B314901</b></p> | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Tartine, focacce, panini e piadine, formaggi giovani, frittelle di pesce, carni bianche.</p> |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <h3>Super 8 IPA</h3> <p>Birrificio: <b>Haacht Brewery</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>         Colore: <b>Oro ramato</b> <br/> <b>Note:</b> aroma luppolato con forti note di agrumi e pompelmo. Tipico livello di amaro, ma con note aggiuntive di agrumi e pompelmo. Pensi di sapere già che sapore avrà la nostra IPA? Allora ripensaci! Perché la SUPER 8 IPA è una nuova, rinfrescante interpretazione di questo stile di birra.</p>                    |   | <h3>Super 8 Blanche</h3> <p>Birrificio: <b>Haacht Brewery</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blanche</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,1%</b><br/>         Colore: <b>Paglierino opalescente</b> <br/> <b>Note:</b> La nostra birra bianca ha una schiuma cremosa e un retrogusto rinfrescante. Ma nel mezzo ti sorprende con una generosa porzione di coriandolo appena macinato e scorza d'arancia. Un tocco di sapore piccante per coloro che amano la loro Blanche un po' più piccante.</p> |   | <h3>Tongerlo Bruin</h3> <p>Birrificio: <b>Haacht Brasserie</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Abbazia bruin</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Mogano scuro</b> <br/> <b>Note:</b> Offre un bouquet ricco e pieno, con schiuma molto cremosa ed aroma di orzo e caramello, lascia un gusto leggero di torrefazione con retrogusto di liquirizia, anice e cioccolato.</p> |
| cl 33 x 24 <b>B314902</b>                                                          | <b>Abbinamenti:</b><br>Cucina tex mex, formaggi e salumi affumicati, maiale o pollo alla griglia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | cl 33 x 24 <b>B314903</b>                                                          | <b>Abbinamenti:</b><br>Carni rosse, stufati, spezzatini e brasati.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | cl 33 x 24 <b>B1260</b>                                                              | <b>Abbinamenti:</b><br>Antipasti di terra, salumi, carni rosse, spezzatini, arrosti e formaggi forti ed erborinati.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <h3>Brigand</h3> <p>Birrificio: <b>Castel Brewery</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Strong ale speciale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>9%</b><br/>         Colore: <b>Biondo ambrato</b> <br/> <b>Note:</b> Sentori olfattivi leggermente orientati sulle note calde (canditi) e sull'alcool. Il grado alcolico è ben percettibile oltre ad un persistente aroma di malto lasciato da una buona corposità. Birra dedicata agli amanti del buon grado alcolico.</p> |  | <h3>St. Feuillien Blonde</h3> <p>Birrificio: <b>St. Feuillien</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Abbazia blonde</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,5%</b><br/>         Colore: <b>Oro</b> <br/> <b>Note:</b> Sentori olfattivi di malto e luppolo ben in equilibrio con un leggero contorno di fiori freschi. Note gustative con aromi del malto ed un leggero effetto di secchezza.</p>                                                                                                       |  | <h3>St. Feuillien Blonde</h3> <p>Birrificio: <b>St. Feuillien</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Abbazia blonde</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,5%</b><br/>         Colore: <b>Oro</b> <br/> <b>Note:</b> Sentori olfattivi di malto e luppolo ben in equilibrio con un leggero contorno di fiori freschi. Note gustative con aromi del malto ed un leggero effetto di secchezza.</p>                                                      |
| cl 33 x 24 <b>B294</b><br><b>Su prenotazione</b>                                   | <b>Abbinamenti:</b><br>Carni alla griglia, selvaggina, salumi e formaggi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | cl 33 x 24 <b>B2947</b>                                                            | <b>Abbinamenti:</b><br>Antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce e crostacei.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | cl 75 x 12 <b>B3134</b><br><b>Su prenotazione</b>                                    | <b>Abbinamenti:</b><br>Antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce e crostacei.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>St. Feuillien Brune</b></p> <p>Birrificio: <b>St. Feuillien</b><br/> Provenienza: <b>Belgio</b><br/> Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> Stile: <b>Abbazia brune</b><br/> Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/> Colore: <b>Mogano scuro</b> </p> <p><b>Note:</b> Al naso lascia note fruttate che si fondono armoniosamente con sentori di liquirizia e caramello. Il suo sapore è maltato con una sottile nota di cioccolato scuro. Il finale è piacevole e intenso.</p>                                                                                                                                                                    |   | <p><b>St. Feuillien Saison</b></p> <p>Birrificio: <b>St. Feuillien</b><br/> Provenienza: <b>Belgio</b><br/> Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> Stile: <b>Saison</b><br/> Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/> Colore: <b>Oro carico</b> </p> <p><b>Note:</b> Esame olfattivo con effluvi speziati (pepe e coriandolo), agrumati (arancia, mandarino e limone), fruttati (albicocca), di miele, cereali con un tocco floreale. Al palato, ingresso di pane e cereali, seguiti da note agrumate e fruttate che conducono ad un finale piacevolmente amaro, asciutto con un retrogusto lievemente acidulo e rinfrescante.</p>                                |   | <p><b>St. Feuillien Triple</b></p> <p>Birrificio: <b>St. Feuillien</b><br/> Provenienza: <b>Belgio</b><br/> Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> Rifermentata in bottiglia<br/> Stile: <b>Abbazia triple</b><br/> Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/> Colore: <b>Ambrato chiaro</b> </p> <p><b>Note:</b> Aroma ricco con una combinazione unica di luppolo aromatico, malto, pane bianco, spezie e il tipico bouquet fruttato da fermentazione. Al palato toni di malto biscottato, lievito belga piccante, frutta, agrumi ed un amaro erbaceo da luppolo. L'alcol è ben nascosto. Finale asciutto e retrogusto di eccezionale persistenza.</p> |
| <p>cl 33 x 24 <b>B3160</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/> Carni rosse, stufati, spezzatini e brasati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>cl 75 x 12 <b>B29470</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                        | <p><b>Abbinamenti:</b><br/> Carni rosse, stufati, spezzatini e brasati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>cl 33 x 24 <b>B3161</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/> Salumi anche con grassi percettibili. Carni grigliate con erbe aromatiche, frittate alle erbe. Pasta frolla con frutta secca, cantucci, crostate bianche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <p><b>St. Feuillien Triple</b></p> <p>Birrificio: <b>St. Feuillien</b><br/> Provenienza: <b>Belgio</b><br/> Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> Rifermentata in bottiglia<br/> Stile: <b>Abbazia triple</b><br/> Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/> Colore: <b>Ambrato chiaro</b> </p> <p><b>Note:</b> Aroma ricco con una combinazione unica di luppolo aromatico, malto, pane bianco, spezie e il tipico bouquet fruttato da fermentazione. Al palato toni di malto biscottato, lievito belga piccante, frutta, agrumi ed un amaro erbaceo da luppolo. L'alcol è ben nascosto. Finale asciutto e retrogusto di eccezionale persistenza.</p> |  | <p><b>Saison Dupont Biologique</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Dupont</b><br/> Provenienza: <b>Belgio</b><br/> Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> Rifermentata in bottiglia<br/> Stile: <b>Saison</b><br/> Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/> Colore: <b>Giallo dorato velato</b> </p> <p><b>Note:</b> Note erbacee e di agrumi, cereali, frumento, lievito, frutta e spezie; corpo leggero, evidenza note di cereali, qualche agrume, una saporosità erbacea da luppolo e una leggera acidità, per un finale amaricante, secco e speziato molto lungo.</p>  |  | <p><b>Saison Dupont</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Dupont</b><br/> Provenienza: <b>Belgio</b><br/> Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> Rifermentata in bottiglia<br/> Stile: <b>Saison</b><br/> Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/> Colore: <b>Biondo arancio</b> </p> <p><b>Note:</b> L'aroma, fresco e inebriante, è di lievito belga, inconfondibile, con un tocco fruttato (banana e pesca) e floreale (fiori bianchi), seguito da sentori agrumati e leggermente aciduli. Al palato equilibrata fra toni fruttati, agrumati e speziati. Retrogusto secco, amaro ed erbaceo.</p>                                                    |
| <p>cl 600 <b>B3184</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                             | <p><b>Abbinamenti:</b><br/> Salumi anche con grassi percettibili. Carni grigliate con erbe aromatiche, frittate alle erbe. Pasta frolla con frutta secca, cantucci, crostate bianche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>cl 75 x 12 <b>B3198</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/> Antipasti e primi piatti ricchi e saporiti. Salumi e formaggi, carni bianche arrosto, primi di pesce speziati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>cl 33 x 24 <b>B3102</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/> Antipasti, primi piatti strutturati, carni bianche arrosto, grigliate o in umido, formaggi di media stagionatura, pasticceria invernale, bavaresi alla frutta.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Saison Dupont</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Dupont</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Saison</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Biondo arancio</b></p> <p><b>Note:</b> L'aroma, fresco e inebriante, è di lievito belga, inconfondibile, con un tocco fruttato (banana e pesca) e floreale (fiori bianchi), seguito da sentori agrumati e leggermente aciduli. Al palato equilibrata fra toni fruttati, agrumati e speziati. Retrogusto secco, amaro ed erbaceo.</p>                                                                   |   | <p><b>Moinette Biologique</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Dupont</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato opalescente</b></p> <p><b>Note:</b> Profuma di lievito, frutta gialla, agrumi, erbe e spezie. Il gusto è rotondo, riposante, molto dissetante ed offre ancora gli stessi ricordi estivi di frutta bianca matura, limone, lievito belga, luppolo e miele.</p>                                                                                                                                                         |   | <p><b>Bière de Miel biologique</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Dupont</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Honey Strong Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato</b></p> <p><b>Note:</b> Al naso si percepiscono ovviamente gli aromi di miele, ma anche le note speziate dei lieviti. Al palato, questa birra sorprende. Qui il miele fa da padrone ma non è mai eccessivo. Non è zuccherina ma accompagnata da una sottilissima acidità.</p> |
| <p>cl 75 x 12 <b>B31980</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Antipasti, primi piatti strutturati, carni bianche arrosto, grigliate o in umido, formaggi di media stagionatura, pasticceria invernale, bavaresi alla frutta.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>cl 75 x 12 <b>B3164</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Salumi anche speziati o piccanti. Antipasti aromatizzati poco grassi. Arrosti di carni bianche arrosto o rosse bollite. Formaggi a pasta cotta e dura stagionati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>cl 75 x 12 <b>B3171</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                           | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Insalate di mare, primi con asparagi, zucchine. Crostacei al vapore o sfumati alla birra. Carni bianche o di manzo, lessate condite con salse. Dolci al miele.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>Moinette Blonde</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Dupont</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Golden Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato opalescente</b></p> <p><b>Note:</b> Naso dolce e ricco di frutta sotto spirito, zucchero candito, scorza d'arancia, caramello, luppolo ed una leggera speziatura donata dai lieviti. In bocca corrisponde all'aroma, con l'aggiunta di note mielose. Dolce ma caratterizzata da un finale secco che pulisce bene il palato. Lascia un retrogusto abboccato e fruttato.</p> |  | <p><b>Moinette Blonde</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Dupont</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Golden Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato opalescente</b></p> <p><b>Note:</b> Naso dolce e ricco di frutta sotto spirito, zucchero candito, scorza d'arancia, caramello, luppolo ed una leggera speziatura donata dai lieviti. In bocca corrisponde all'aroma, con l'aggiunta di note mielose. Dolce ma caratterizzata da un finale secco che pulisce bene il palato. Lascia un retrogusto abboccato e fruttato.</p> |  | <p><b>Moinette Brune</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Dupont</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Dark Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>         Colore: <b>Rame opaco</b></p> <p><b>Note:</b> Frutta secca, uva passa, luppolo, caramello, zucchero candito, lievito belga e malto tostato. In bocca persistono i sentori olfattivi e il malto, emerge anche la nota alcolica. Una birra dal corpo medio e molto carbonata.</p>                   |
| <p>cl 33 x 24 <b>B31642</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         ottima con i formaggi, piatti di molluschi e zuppe di pesce. Asparagi e pietanze agli ortaggi carni bianche speziate.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>cl 75 x 12 <b>B31640</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                        | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         ottima con i formaggi, piatti di molluschi e zuppe di pesce. Asparagi e pietanze agli ortaggi carni bianche speziate.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>cl 33 x 24 <b>B316422</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Formaggi e salumi stagionati, anche affumicati. Primi piatti con sughi rossi ricchi ed elaborati, carni rosse o selvaggina in umido o alla griglia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Moinette Bons Voeux</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Dupont</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Winter Season</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>9,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato carico</b></p> <p><b>Note:</b> Il suo aroma è molto fine, fruttato e delicato. La selezione scelta di lieviti e luppoli ha dato vita a una birra aromatica e ben equilibrata con un gusto complesso ed inaspettato.</p>                                               |   | <p><b>Saison Dupont Cuvée Dry Hopping</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Dupont</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Saison</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Oro</b></p> <p><b>Note:</b> Al naso ed al palato i sentori sono freschi ed intensi, con in evidenza note fruttate, di agrume, fiori bianchi e luppolo. Secca, amara e rinfrescante al palato.</p>                                                                       |   | <p><b>Monk's Stout Dupont</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Dupont</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Stout</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,2%</b><br/>         Colore: <b>Nero</b></p> <p><b>Note:</b> Caratterizzata da note tostate e un aroma intenso del caffè nero con una sottile amarezza. Leggera, quasi astringente sulla lingua, come un espresso forte freddo. Si conclude con un attacco meraviglioso di malto profondo torrefatto e rinfrescante</p>                                                                                           |
| <p>cl 37,5 x 12 <b>B316421</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Formaggi e insaccati molto stagionati e strutturati. Primi piatti con legumi o con sughi di carne, arrostiti di carne speziati. Crostate di frutta.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>cl 33 x 24 <b>B31022</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Stuzzichini vari, frutti ed insalata di mare, primi piatti di verdure, molluschi alla griglia o in umido, carni bianche alla griglia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>cl 33 x 24 <b>B316426</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Classico con ostriche, formaggi molto stagionati o affumicati, stufati di verdure, stracotti di carni rosse, selvaggina alla griglia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>Malheur 10</b></p> <p>Birrificio: <b>Malheur</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>10%</b><br/>         Colore: <b>Giallo Oro</b></p> <p><b>Note:</b> al naso i sentori olfattivi sono floreali e fruttati. Morbida e rotonda al palato, i sentori più dolci del lievito sono perfettamente bilanciati con le note più amare date dai luppoli utilizzati per la produzione. Lieve astringenza nel finale.</p> |  | <p><b>Malheur 10</b></p> <p>Birrificio: <b>Malheur</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>10%</b><br/>         Colore: <b>Giallo Oro</b></p> <p><b>Note:</b> al naso i sentori olfattivi sono floreali e fruttati. Morbida e rotonda al palato, i sentori più dolci del lievito sono perfettamente bilanciati con le note più amare date dai luppoli utilizzati per la produzione. Lieve astringenza nel finale.</p> |  | <p><b>Kasteel Tripel</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Van Honsebrouck</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Abbey Tripel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>11%</b><br/>         Colore: <b>Dorato carico</b></p> <p><b>Note:</b> Sentori olfattivi leggermente orientati sul malto e sui fiori freschi ma coperti dal grado alcolico. I sentori gustativi esaltano leggermente il malto in un buon equilibrio complessivo tenendo anche presente un'elevata corposità ed il grado. Birra apprezzata dagli amanti delle birre bionde ma di alto grado alcolico.</p> |
| <p>cl 33 x 24 <b>B1065</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi piatti ben strutturati, risotti alle verdure, stufati di carni bianche, zuppe di pesce con condimenti ricchi; dolci al cucchiaio con base crema/vaniglia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>cl 75 x 6 <b>B31940</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi piatti ben strutturati, risotti alle verdure, stufati di carni bianche, zuppe di pesce con condimenti ricchi; dolci al cucchiaio con base crema/vaniglia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>cl 33 x 24 <b>B2931</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce e crostacei.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Kasteel Bruin</b></p> <p>Birrificio: <b>Brasserie Van Honsebrouck</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>11%</b><br/>         Colore: <b>Bruno</b> <span style="background-color: #8B4513; color: black;">██████████</span></p> <p><b>Note:</b> Sentori olfattivi leggermente orientati sul malto e sui fiori freschi ma coperti dal grado alcolico. I sentori gustativi esaltano leggermente il malto in un buon equilibrio complessivo tenendo anche presente un elevata corposità ed il grado.</p> |   | <p><b>Val Dieu Blonde</b></p> <p>Birrificio: <b>Abbaye du Val-Dieu</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Abbazia blonde</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>         Colore: <b>Giallo dorato</b> <span style="background-color: #FFD700; color: black;">██████████</span></p> <p><b>Note:</b> Sentori olfattivi leggermente orientati sui fiori freschi e sui malti.<br/>         Al gusto è discretamente corposa, lascia note di malto e leggermente di spezie.<br/>         Il discreto ma non eccessivo grado alcolico rende quindi la birra dissetante ed equilibrata.</p> |   | <p><b>Val Dieu Blonde</b></p> <p>Birrificio: <b>Abbaye du Val-Dieu</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Abbazia blonde</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>         Colore: <b>Giallo dorato</b> <span style="background-color: #FFD700; color: black;">██████████</span></p> <p><b>Note:</b> Sentori olfattivi leggermente orientati sui fiori freschi e sui malti.<br/>         Al gusto è discretamente corposa, lascia note di malto e leggermente di spezie.<br/>         Il discreto ma non eccessivo grado alcolico rende quindi la birra dissetante ed equilibrata.</p> |
| <p>cl 33 x 24 <b>B293</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni rosse, stufati, spezzatini e brasati.<br/>         Praline e dessert al cioccolato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>cl 33 x 24 <b>B2942</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Antipasti, primi piatti, formaggi, carni bianche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>cl 75 x 12 <b>B2949</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                           | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Antipasti, primi piatti, formaggi, carni bianche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <p><b>Saison de Dottignies</b></p> <p>Birrificio: <b>De Ranke</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Saison / Farmhouse Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="background-color: #FFD700; color: black;">██████████</span></p> <p><b>Note:</b> Al naso gli aromi sono fruttati (frutta gialla), miele e una leggera pepatura. Il gusto concorda con l'aroma, si sente il dolce del miele che lascia spazio a note citriche di limone e luppolate, leggermente tostate. Retrogusto amaro ed erbaceo.</p>  |  | <p><b>XX Bitter</b></p> <p>Birrificio: <b>De Ranke</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Belgian Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,2%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino velato</b> <span style="background-color: #FFD700; color: black;">██████████</span></p> <p><b>Note:</b> Al naso l'aroma è luppolato, con sentori floreali, erbacei e note speziate ed agrumate. Al palato il gusto è decisamente amaro e ben luppolato, con richiamo alle note di malto e spezie percepite all'olfatto. Poco carbonata, finale molto secco dalla lunga persistenza amara.</p>   |  | <p><b>Corsendonk Agnus</b></p> <p>Birrificio: <b>Du Bocq</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia<br/>         Stile: <b>Abbey Tripel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato opalescente</b> <span style="background-color: #FFD700; color: black;">██████████</span></p> <p><b>Note:</b> al naso gli aromi sono speziati, con sentori di lievito e frutta matura. Al palato è intensa, con lievi note di luppolo che lasciano un piacevole e delicato retrogusto amaro.</p>                                                              |
| <p>cl 33 x 24 <b>B103056</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce e crostacei.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>cl 33 x 24 <b>B2941</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Eccezionale come aperitivo, con crostini e bruschette. Perfetta con olive ascolane, formaggi freschi e molli. Verdure grigliate o al vapore. Pesci e carni bianche speziati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>cl 33 x 24 <b>B311</b></p>                                                        | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Bbq e affumicati, carni rosse, formaggi, frutti di mare e pesce.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Corsendonk Pater</b></p> <p>Birrificio: <b>Du Bocq</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Rifermentata in bottiglia<br/>Stile: <b>Abbey Dubbel</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>7,5%</b><br/>Colore: <b>Marrone scuro</b> <div></div><br/><b>Note:</b> Al naso è ricca di aromi, si percepiscono note dolci di lievito, malto, cioccolato, frutta secca e frutta candita. Morbida e vellutata al palato, i sentori sono dolci di melassa e tostati, con lievi note fruttate e di nocciola.</p>  |   | <p><b>St. Stefanus</b></p> <p>Birrificio: <b>Saint Stefanus</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Rifermentata due volte in bottiglia<br/>Stile: <b>Belgian Pale Ale</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>7%</b><br/>Colore: <b>Dorato</b> <div></div><br/><b>Note:</b> Al naso presenta gradevoli note di malto, coriandolo e un tocco floreale. In bocca, l'attacco fine e delicato lascia a poco a poco spazio a interessanti sapori maltati. Il finale è al tempo stesso speziato e amaro.</p> |   | <p><b>St. Stefanus</b></p> <p>Birrificio: <b>Saint Stefanus</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Rifermentata due volte in bottiglia<br/>Stile: <b>Belgian Pale Ale</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>7%</b><br/>Colore: <b>Dorato</b> <div></div><br/><b>Note:</b> Al naso presenta gradevoli note di malto, coriandolo e un tocco floreale. In bocca, l'attacco fine e delicato lascia a poco a poco spazio a interessanti sapori maltati. Il finale è al tempo stesso speziato e amaro.</p>       |
| <p>cl 33 x 24 <b>B312</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Taglieri di salumi e formaggi a media-lunga stagionatura. Primi piatti al ragù, dessert alle mandorle, nocciole o aromatizzati al caffè.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>cl 33 x 24 <b>B24051</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Salumi e formaggi stagionati, risotti e primi strutturati. Bolliti misti e arrostiti di carni bianche.</p> <div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>cl 75 x 12 <b>B2404</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Salumi e formaggi stagionati, risotti e primi strutturati. Bolliti misti e arrostiti di carni bianche.</p> <div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <p><b>Leffe Blonde</b> <div>S</div></p> <p>Birrificio: <b>Leffe</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Abbazia blonde</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>6,6%</b><br/>Colore: <b>Dorato intenso</b> <div></div><br/><b>Note:</b> Gradevole aroma di malto, arricchito da sentori fruttati, speziati e di cereale. Al palato tornano i sentori dell'olfatto, si apre dolce di malto e caramello, con sentori fruttati e speziati che lasciano spazio ad un finale delicatamente luppolato.</p> |  | <p><b>Leffe Rouge</b> <div>S</div></p> <p>Birrificio: <b>Leffe</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Abbazia Double</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>6,6%</b><br/>Colore: <b>Ambrata</b> <div></div><br/><b>Note:</b> Gradevole aroma di malto, arricchito da sentori fruttati, speziati e di cereale. Al palato tornano i sentori dell'olfatto, si apre dolce di malto e caramello, con sentori fruttati e speziati che lasciano spazio ad un finale delicatamente luppolato.</p>   |  | <p><b>Leffe Triple</b> <div>S</div></p> <p>Birrificio: <b>Leffe</b><br/>Provenienza: <b>Belgio</b><br/>Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Abbazia Triple</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>8,5%</b><br/>Colore: <b>Dorato carico</b> <div></div><br/><b>Note:</b> Ha un aroma ricco e sfumato. L'equilibrio tra il dolce e l'amaro è decisamente eccellente. Proprio come il suo profumo, contiene tesori aromatici come banana, pesca e ananas maturo, nonché aromi speziati, una sottile miscela di coriandolo e arancia.</p> |
| <p>cl 33 x 24 <b>B1821</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Carni rosse, pasta, pizza, verdura e piatti vegetariani.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>cl 33 x 24 <b>B18210</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Tagliere di salumi e formaggi, primi piatti al ragù, agnello e carni rosse alla griglia, spezzatini. Pasta frolla alla frutta.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>cl 33 x 24 <b>B18220</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>formaggi stagionati e salumi anche grassi, primi alle verdure, carni grigliate con erbe aromatiche. Dolci secchi alle mandorle, nocciole, crostate di frutta a pasta gialla.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



### Leffe 9°

Birrificio: **Leffe**  
 Provenienza: **Belgio**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Rifermentata in bottiglia  
 Stile: **Abbazia Strong**  
 Grad. alc. \ Vol.: **9%**  
 Colore: **Biondo**  
**Note:** Gli aromi che sviluppa sono dolci e fruttati con odori di pesca e di agrumi che s'intrecciano con note di lievito e di luppolo. Si ritrovano quindi sapori di frutta a polpa bianca e di agrumi, seguiti da un'impressione di spezie e note notevoli di cereali. Si ritrova anche il luppolo, prima di un finale secco e riscaldante.

cl 33 x 24 **B1198**  
 Vanuxeem  
 Su prenotazione



### Leffe 9°

Birrificio: **Leffe**  
 Provenienza: **Belgio**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Abbazia Strong**  
 Grad. alc. \ Vol.: **9%**  
 Colore: **Biondo**  
**Note:** Gli aromi che sviluppa sono dolci e fruttati con odori di pesca e di agrumi che s'intrecciano con note di lievito e di luppolo. Si ritrovano quindi sapori di frutta a polpa bianca e di agrumi, seguiti da un'impressione di spezie e note notevoli di cereali. Si ritrova anche il luppolo, prima di lasciare spazio ad un finale secco e riscaldante.

cl 75 x 6 **B1825**  
 AB-INBEV  
 Su prenotazione



### Duvel

Birrificio: **Moortgat**  
 Provenienza: **Belgio**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Rifermentata in bottiglia.  
 Stile: **Belgian Strong Ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **8,5%**  
 Colore: **Dorato**  
**Note:** L'aroma è un bouquet di fiori con il tipico tocco amarognolo e fresco. Al primo sorso si resta sorpresi di fronte ad una frizzantezza insolita; man mano che ci si abitua, però, è il gusto fruttato, così chiaramente belga, a farsi strada: agrumi canditi, uva e mele cotte sono solo alcune delle sfumature.

cl 33 x 12 **B106532**

### Duvel

Birrificio: **Moortgat**  
 Provenienza: **Belgio**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Rifermentata in bottiglia.  
 Stile: **Belgian Strong Ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **8,5%**  
 Colore: **Dorato**  
**Note:** L'aroma è un bouquet di fiori con il tipico tocco amarognolo e fresco. Al primo sorso si resta sorpresi di fronte ad una frizzantezza insolita; man mano che ci si abitua, però, è il gusto fruttato, così chiaramente belga, a farsi strada: agrumi canditi, uva e mele cotte sono solo alcune delle sfumature.

cl 75 x 12 **B1037**  
 Su prenotazione



### Duvel Tripel Hop

Birrificio: **Moortgat**  
 Provenienza: **Belgio**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Rifermentata in bottiglia.  
 Stile: **Tripel**  
 Grad. alc. \ Vol.: **9,5%**  
 Colore: **Oro**  
**Note:** L'aroma è un bouquet di fiori con il tipico tocco amarognolo e fresco. Al primo sorso si resta sorpresi di fronte ad una frizzantezza insolita; man mano che ci si abitua, però, è il gusto fruttato, così chiaramente belga, a farsi strada: agrumi canditi, uva e mele cotte sono solo alcune delle sfumature.

cl 33 x 24 **B103067**  
 Su prenotazione



### Duvel 666

Birrificio: **Moortgat**  
 Provenienza: **Belgio**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Belgian blonde ale**  
 Grad. alc. \ Vol.: **6,66%**  
 Colore: **Dorato chiaro**  
**Note:** Ha un aroma ricco e sfumato. L'equilibrio tra il dolce e l'amaro è decisamente eccellente. Proprio come il suo profumo, contiene tesori aromatici come banana, pesca e ananas maturo, nonché aromi speziati, una sottile miscela di coriandolo e arancia.

cl 33 x 24 **B103612**

**Abbinamenti:**  
 Frutti di mare crudi o cotti. Carpacci di carne o pesce. Formaggi stagionati di gusto deciso. Dolci al cucchiaino.

**Abbinamenti:**  
 Antipasti di verdure, secondi speziati di pesce e carni bianche, formaggi di capra morbidi. Sorprendente con dolci al cioccolato fondente.

**Abbinamenti:**  
 Pizza, primi piatti saporiti, formaggi, selvaggina.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <h3>La Chouffe</h3> <p>Birrificio: <b>d'Achouffe</b><br/> Provenienza: <b>Belgio</b><br/> Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> Stile: <b>Belgian Strong Ale</b><br/> Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/> Colore: <b>Arancio dorato</b></p> <p><b>Note:</b> Bouquet olfattivo molto ampio: speziato, floreale, agrumato, di lievito, di caramello e toffee.<br/> Al palato il calore morbido ed avvolgente mutuato dal notevole grado alcolico viene ottimamente bilanciato dall'amaro del luppolo e da una sensazione finale di frutta più acerba ed aspra.</p> |   | <h3>La Chouffe</h3> <p>Birrificio: <b>d'Achouffe</b><br/> Provenienza: <b>Belgio</b><br/> Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> Stile: <b>Belgian Strong Ale</b><br/> Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/> Colore: <b>Arancio dorato</b></p> <p><b>Note:</b> Bouquet olfattivo molto ampio: speziato, floreale, agrumato, di lievito, di caramello e toffee.<br/> Al palato il calore morbido ed avvolgente mutuato dal notevole grado alcolico viene ottimamente bilanciato dall'amaro del luppolo e da una sensazione finale di frutta più acerba ed aspra.</p> |   | <h3>MC Chouffe</h3> <p>Birrificio: <b>d'Achouffe</b><br/> Provenienza: <b>Belgio</b><br/> Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> Stile: <b>Belgian Scotch Ale</b><br/> Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/> Colore: <b>Rosso scuro</b></p> <p><b>Note:</b> aromi speziati di anice e liquirizia, superbamente integrati da corpose note di caramello. Nonostante la sua forza, Mc CHOUFFE è sorprendentemente morbida. Rivela anche deliziose note fruttate, in particolare di pera, oltre a un leggerissimo sentore di amaro sul finale.</p>     |
| <p>cl 33 x 24 <b>B319219</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/> Antipasti di pesce con salse aromatizzate, salumi poco speziati, primi piatti non troppo strutturati. Formaggi di media stagionatura. Pasticceria secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>cl 75 x 12 <b>B313</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                          | <p><b>Abbinamenti:</b><br/> Antipasti di pesce con salse aromatizzate, salumi poco speziati, primi piatti non troppo strutturati. Formaggi di media stagionatura. Pasticceria secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>cl 33 x 24 <b>B3203</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                           | <p><b>Abbinamenti:</b><br/> salumi e formaggi molto stagionati o affumicati. Grigliate di carni rosse. Primi piatti strutturati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <h3>MC Chouffe</h3> <p>Birrificio: <b>d'Achouffe</b><br/> Provenienza: <b>Belgio</b><br/> Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> Stile: <b>Belgian Scotch Ale</b><br/> Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/> Colore: <b>Rosso scuro</b></p> <p><b>Note:</b> aromi speziati di anice e liquirizia, superbamente integrati da corpose note di caramello. Nonostante la sua forza, Mc CHOUFFE è sorprendentemente morbida. Rivela anche deliziose note fruttate, in particolare di pera, oltre a un leggerissimo sentore di amaro sul finale.</p>                      |  | <h3>Houblon Chouffe</h3> <p>Birrificio: <b>d'Achouffe</b><br/> Provenienza: <b>Belgio</b><br/> Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> Stile: <b>Strong IPA triple</b><br/> Grad. alc. \ Vol.: <b>9%</b><br/> Colore: <b>Oro velato</b></p> <p><b>Note:</b> aromi speziati di anice e liquirizia, superbamente integrati da corpose note di caramello. Nonostante la sua forza, Mc CHOUFFE è sorprendentemente morbida. Rivela anche deliziose note fruttate, in particolare di pera, oltre a un leggerissimo sentore di amaro sul finale.</p>                   |  | <h3>Barbar</h3> <p>Birrificio: <b>Lefebvre</b><br/> Provenienza: <b>Belgio</b><br/> Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/> Stile: <b>Belgian Strong Ale</b><br/> Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/> Colore: <b>Dorato chiaro</b></p> <p><b>Note:</b> rifermentata in bottiglia con aggiunta di miele in rifermentazione. Sentori olfattivi moderati di natura dolce (mielati). Molto corposa con note gustative calde del miele che coprono il grado alcolico. Apprezzata dalle estimatrici di birra e da coloro che amano il sapore dolce.</p> |
| <p>cl 75 x 12 <b>B3132</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/> salumi e formaggi molto stagionati o affumicati. Grigliate di carni rosse. Primi piatti strutturati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>cl 33 x 24 <b>B319220</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/> Lardo e formaggi saporiti o alle erbe. Primi e frittate alle verdure, carne di maiale in umido. Carne e pesce speziati alla brace. Crostate agli agrumi, strudel di mele.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>cl 33 x 20 <b>B318691</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/> antipasti di pesce (anche affumicato), zuppe di legumi e cereali, carni bianche arrosto o grigliate. Crostate di agrumi, bavaresi al miele.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Barbar Winter Bok</b></p> <p>Birrificio: <b>Lefebvre</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/>         Colore: <b>Ambrata</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:orange; vertical-align:middle;"></span></p> <p><b>Note:</b> Stupisce per il sentore di malto e il profumo di miele. Ancora oggi viene prodotta con acqua sorgente dalle fonti artesiane di Quenast, un piccolo villaggio a sud di Bruxelles noto per la qualità e l'originalità delle proprie birre. Armoniosa ma segreta la ricetta: un'originale miscelazione di orzo, luppolo e miele.</p>           |   | <p><b>Maredsous 10</b></p> <p>Birrificio: <b>Moortgat</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Abbey Tripel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>10%</b><br/>         Colore: <b>Oro antico</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow; vertical-align:middle;"></span></p> <p><b>Note:</b> Al naso gli aromi sono dolci di frutta matura, miele e frutta candita. Calda e morbida al palato, anche qui tornano i sentori percepiti al naso, con le note di miele, frutta candita e note di biscotto. Buon equilibrio tra i sentori dolci e quelli più luppolati che caratterizzano il finale, alcolico e lievemente amaro.</p>              |   | <p><b>Gulden Draak</b></p> <p>Birrificio: <b>Van Steenberge</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Extra Strong Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>10,5%</b><br/>         Colore: <b>Rosso carico</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:darkorange; vertical-align:middle;"></span></p> <p><b>Note:</b> Al naso gli aromi sono dolci di frutta matura, miele e frutta candita. Calda e morbida al palato, anche qui tornano i sentori percepiti al naso, con le note di miele, frutta candita e note di biscotto. Buon equilibrio tra i sentori dolci e quelli più luppolati che caratterizzano il finale, alcolico e lievemente amaro.</p> |
| <p>cl 33 x 20 <b>B31880</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                        | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Antipasti, risotti e primi piatti strutturati. Verdure grigliate. Salumi speziati e piccanti. Formaggi stagionati. Pasticceria con miele, arance candite, cioccolato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>cl 33 x 24 <b>B303</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                          | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Formaggi molto stagionati o erborinati, salumi importanti. Carni rosse stracotte alle erbe, selvaggina in umido. Dolci al cucchiaio, crema catalana o allo zabaione.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>cl 33 x 24 <b>B1189</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi piatti importanti con ragù di carne o stracotto, tortelloni ripieni con fonduta di formaggi e porcini. Per dessert, dolcetti molto speziati o caramellati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>Gulden Draak 9000</b></p> <p>Birrificio: <b>Van Steenberge</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Abbey Quadrupel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>10,5%</b><br/>         Colore: <b>Marrone scuro</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:darkbrown; vertical-align:middle;"></span></p> <p><b>Note:</b> Il gusto è caldo, deciso e alcoolico nel primo impatto con un finale persistente e delicatamente luppolato. La Gulden Draak 9000 è una birra che riesce a soddisfare anche i palati più esigenti e nonostante la sua alta gradazione alcoolica risulta abbastanza facile da bere</p> |  | <p><b>Piraat Blonde</b></p> <p>Birrificio: <b>Van Steenberge</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Belgian Strong Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>10,5%</b><br/>         Colore: <b>Oro carico</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow; vertical-align:middle;"></span></p> <p><b>Note:</b> Stupisce per il sentore di malto e il profumo di miele. Ancora oggi viene prodotta con acqua sorgente dalle fonti artesiane di Quenast, un piccolo villaggio a sud di Bruxelles noto per la qualità e l'originalità delle proprie birre. Armoniosa ma segreta la ricetta: un'originale miscelazione di orzo, luppolo e miele.</p> |  | <p><b>Piraat Triple Hop</b></p> <p>Birrificio: <b>Van Steenberge</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Dry hop triple</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>10,5%</b><br/>         Colore: <b>Oro carico</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow; vertical-align:middle;"></span></p> <p><b>Note:</b> Al naso presenta aromi di frutta tropicale. Al primo sorso si assapora subito il piacevole fruttato dovuto all'aggiunta dei luppoli extra. Ogni anno la ricetta viene leggermente modificata, a seconda della disponibilità delle varietà di luppolo.</p>                                                                                                                      |
| <p>cl 33 x 24 <b>B32229</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Gastronomie ricche e sostanziose, antipasti molto strutturati, paste ripiene, selvaggina. Frutta secca, pasticceria varia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>cl 33 x 24 <b>B1408</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi piatti molto complessi, formaggi e salumi molto stagionati, carni rosse stracotte, selvaggina in umido. Per dessert: crema catalana, dolci al cioccolato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>cl 33 x 24 <b>B1404</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce e crostacei.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Bornem Blonde</b></p> <p>Birrificio: <b>Van Steenberge</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blonde Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6%</b><br/>         Colore: <b>Oro</b> </p> <p><b>Note:</b> Il suo gusto è agrumato e lascia in bocca un leggero sapore di coriandolo; mentre al naso sprigiona aromi fruttati e floreali che vi lasceranno a bocca aperta. Il finale è fresco e rinfrescante.</p>                                                               |   | <p><b>Bornem Double</b></p> <p>Birrificio: <b>Van Steenberge</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Abbazia Double</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,2%</b><br/>         Colore: <b>Mogano</b> </p> <p><b>Note:</b> dai profumi e dai sapori molto fruttati e luppolati. Corposa e intensa, viene considerata una birra "viva" in quanto migliora le sue caratteristiche con il passare del tempo.</p>                                                                                  |   | <p><b>Bornem Triple</b></p> <p>Birrificio: <b>Van Steenberge</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Abbazia Triple</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>9%</b><br/>         Colore: <b>Oro</b> </p> <p><b>Note:</b> In un perfetto equilibrio dolce-amaro, ha un corpo molto equilibrato e una gradazione alcolica intensa. Profumi fruttati e sentori di limone anticipano un retrogusto speziato e leggermente acidulo.</p>                      |
| <p>cl 33 x 24 <b>B32232</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                        | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi piatti con vellutate di ortaggi, frittiture varie, pesce in tegame, carni bianchi. Dolci alla crema e di pasta frolla.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>cl 33 x 24 <b>B31596</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                        | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Pasta farcita al forno, spezzatini e stracotti di carni rosse</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>cl 33 x 24 <b>B31592</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                          | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Tartare e carpacci speziati di pesce, formaggi erborinati perimi piatti di verdure ed ortaggi ben strutturati. Creme a cucchiaio, paste frolle.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <p><b>Delirium Tremens</b></p> <p>Birrificio: <b>Delirium</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Strong Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>9%</b><br/>         Colore: <b>Oro carico</b> </p> <p><b>Note:</b> Birra tendenzialmente amara ma con punte dolciastre e speziate, è una birra corposa dal buon equilibrio. Ha un finale secco, speziato, dato dal coriandolo e dall'arancia che vengono usate per la sua produzione.</p> |  | <p><b>St. Bernardus Wit</b></p> <p>Birrificio: <b>St. Bernardus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Blanche / Witbier</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato opalescente</b> </p> <p><b>Note:</b> Al naso i sentori sono agrumati, limone ed arancio in particolare, con sentori floreali ed appena speziati. Dal corpo leggero e la carbonatazione vivace ma non eccessiva, anche al palato i sentori sono leggermente speziati ed agrumati.</p> |  | <p><b>St. Bernardus Prior 8</b></p> <p>Birrificio: <b>St. Bernardus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Abbazia</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato carico</b> </p> <p><b>Note:</b> Al naso l'aroma è avvolgente di cioccolato amaro e malto tostato, con lievi note fruttate. Al palato il gusto è prevalentemente caramellato, dal corpo medio il finale è lungo, dolce e leggermente fruttato.</p> |
| <p>cl 33 x 24 <b>B3151</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Insaccati e formaggi ben stagionati, affumicati, primi piatti. Grigliate di carni rosse. Dolci secchi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>cl 33 x 24 <b>B3167</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Insalata di mare e di tonno, arancini di riso, nessun problema con l'acidità del pomodoro. Primi di ortaggi e crostacei, riso alle spezie, carpacci di carne o pesce.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>cl 33 x 24 <b>B31972</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Salumi e formaggi affumicati, pasta al forno, parmigiana di melanzane, carni rosse. A fine pasto frutta secca come fichi, crema catalana.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>St. Bernardus Prior 8</b></p> <p>Birrificio: <b>St. Bernardus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Abbazia</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato carico</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:orange; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> Al naso l'aroma è avvolgente di cioccolato amaro e malto tostato, con lievi note fruttate.<br/>         Al palato il gusto è prevalentemente caramellato, dal corpo medio il finale è lungo, dolce e leggermente fruttato.</p>  |   | <p><b>St. Bernardus ABT 12</b></p> <p>Birrificio: <b>St. Bernardus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Abbazia Quadrupel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>10%</b><br/>         Colore: <b>Mogano</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:darkred; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> Al naso i profumi sono fruttati con note di malto tostato e caramello. Morbida al palato, il gusto è dolce con piacevoli note speziate e lievemente agrumate. Finale secco e fruttato.</p>        |   | <p><b>St. Bernardus ABT 12</b></p> <p>Birrificio: <b>St. Bernardus</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Abbazia Quadrupel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>10%</b><br/>         Colore: <b>Mogano</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:darkred; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> Al naso i profumi sono fruttati con note di malto tostato e caramello. Morbida al palato, il gusto è dolce con piacevoli note speziate e lievemente agrumate. Finale secco e fruttato.</p>                    |
| <p>cl 75 x 12 <b>B319710</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Salumi e formaggi affumicati, pasta al forno, parmigiana di melanzane, carni rosse. A fine pasto frutta secca come fichi, crema catalana.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>cl 33 x 24 <b>B3197</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Crostini con formaggi erborinati, risotto fatto con la stessa birra. Arrostiti e brasati di carni rosse. Formaggi stagionati e dolci al cioccolato fondente, caffè.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>cl 75 x 12 <b>B31970</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                          | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Crostini con formaggi erborinati, risotto fatto con la stessa birra. Arrostiti e brasati di carni rosse. Formaggi stagionati e dolci al cioccolato fondente, caffè.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <p><b>Chimay Triple</b></p> <p>Birrificio: <b>Chimay</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Trappista</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:yellow; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> Unisce dolcezza e amarezza con un equilibrio raro. Il gusto è una sottile combinazione di luppolo fresco e lievito. Questo mette in evidenza un tocco amaro. Tuttavia, un tocco fruttato dei tipi di moscato e uva passa provengono dal luppolo.</p> |  | <p><b>Chimay Rouge</b></p> <p>Birrificio: <b>Chimay</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Trappista</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7%</b><br/>         Colore: <b>Ambrata</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:darkred; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> Molto profumata, si possono sentire le note speziate e maltate. Nonostante la sua gradazione Strong, il corpo è leggero, fruttato, con una dolcezza maltata iniziale che sfocia poi in un leggero amaro del luppolo.</p> |  | <p><b>Chimay Blu</b></p> <p>Birrificio: <b>Chimay</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Trappista</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>9%</b><br/>         Colore: <b>Testa di moro</b> <span style="display:inline-block; width:20px; height:10px; background-color:darkred; vertical-align:middle;"></span><br/> <b>Note:</b> Questa birra belga corposa che profuma di cioccolato, spezie, e un leggero aroma floreale. Il suo sapore è equilibrato, ben strutturato, dove si ritrovano le sensazioni del suo profumo, aggiungendo però una nota maltata.</p> |
| <p>cl 33 x 24 <b>B30970</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Aperitivo con stuzzichini, pesce, primi piatti strutturati, carni bianche arrosto, formaggi stagionati, dolci di pasta frolla o crostate di frutti bianchi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>cl 33 x 24 <b>B3175</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi piatti, intingoli, magari di selvaggina, frutta secca; mandorle, pistacchi, fichi, noci e così via. Dolci al caffè, cioccolato o crostate ai frutti rossi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>cl 33 x 24 <b>B3097</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Salumi affumicati, ragù molto cotti, cinghiale, carni rosse ed in umido. Formaggi. Torte al cioccolato, crostate ai frutti di bosco.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Rochefort 6</b></p> <p>Birrificio: <b>Rochefort</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Trappista - Abbey Dubbel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,5%</b><br/>         Colore: <b>Marrone</b> </p> <p><b>Note:</b> Calde fragranze maltate, fruttate, zucchero, agrumi, tenui sentori aspri con un tocco alcolico. Al palato il tema principale è una dolcezza chiara con note di malto caramellato, frutta, zucchero candito e spezie, bilanciata da una leggera e piccante amarezza erbacea. Finale secco, speziato, leggermente acidulo.</p> |   | <p><b>Rochefort 8</b></p> <p>Birrificio: <b>Rochefort</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Trappista - Belgian Strong Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>9.2%</b><br/>         Colore: <b>Bruno</b> </p> <p><b>Note:</b> I profumi sono dolci, si percepiscono note fruttate e speziate con sentori di vaniglia. Oleosa e morbida al palato, qui i sentori sono fruttati e dolci di caramello. Finale caldo e morbido.</p>                                                                                                                            |   | <p><b>Rochefort 10</b></p> <p>Birrificio: <b>Rochefort</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Trappista - Abbey Quadrupel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>11,3%</b><br/>         Colore: <b>Marrone</b> </p> <p><b>Note:</b> Gli aromi al naso sono principalmente fruttati, con sentori di cioccolato. Corposa e piena al palato, le note sono fruttate e speziate, lievemente amara nel finale caratterizzato da sentori di cioccolato e lievi accenni smoked.</p>                                                                                     |
| <p>cl 33 x 24 <b>B3196</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Antipasti di pesce con salse aromatiche alle erbe, salumi poco speziati.<br/>         Primi e secondi piatti con grassi poco percettibili, frittate alle erbe e formaggi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>cl 33 x 24 <b>B1038</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         primi piatti decisi e strutturati.<br/>         Arrostiti di carni rosse, selvaggina in umido.<br/>         Dessert al cioccolato fondente, frutta secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>cl 33 x 24 <b>B1039</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         primi piatti decisi e strutturati.<br/>         Arrostiti di carni rosse, selvaggina in umido.<br/>         Dessert al cioccolato fondente, frutta secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <p><b>Westmalle Dubbel</b></p> <p>Birrificio: <b>Westmalle</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Trappista - Abbey Dubbel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7%</b><br/>         Colore: <b>Bruno scuro</b> </p> <p><b>Note:</b> Aroma ampio e complesso, con note di malto, frutta matura, spezie oltre che di tostatura. Al palato si presenta ugualmente decisa, i malti scuri e gli zuccheri non raffinati, utilizzati in questa birra, forniscono sapori di frutta secca, di torrefatto e una traccia di cacao nel retrogusto.</p>              |  | <p><b>Westmalle Tripel</b></p> <p>Birrificio: <b>Westmalle</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Trappista - Abbey Tripel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>9,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato opalescente</b> </p> <p><b>Note:</b> Aroma complesso con sentori fruttati e di lievito con sfumature sia luppolate, che maltate. Il corpo è robusto e strutturato: il luppolo la fa da padrone, in un contesto fruttato e maltato. E' vivace in bocca, con un amaro piacevolmente secco e con un retrogusto medio-intenso, leggermente erbaceo.</p> |  | <p><b>Westmalle Tripel</b></p> <p>Birrificio: <b>Westmalle</b><br/>         Provenienza: <b>Belgio</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Rifermentata in bottiglia.<br/>         Stile: <b>Trappista - Abbey Tripel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>9,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato opalescente</b> </p> <p><b>Note:</b> Aroma complesso con sentori fruttati e di lievito con sfumature sia luppolate, che maltate. Il corpo è robusto e strutturato: il luppolo la fa da padrone, in un contesto fruttato e maltato. E' vivace in bocca, con un amaro piacevolmente secco e con un retrogusto medio-intenso, leggermente erbaceo.</p> |
| <p>cl 33 x 24 <b>B1032</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi farciti al forno, piatti forti come spezzatino (meglio alla westmalle), grigliate di carni rosse.<br/>         Formaggi stagionati complessi e d'abbazia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>cl 33 x 24 <b>B1031</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         La Westmalle Triple è abbinabile a 360° oltre ai formaggi saporiti, si sposa benissimo con le carni bianche, le patate e molti dolci, crostate e torte di frutta.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>cl 75 x 12 <b>B3139</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         La Westmalle Triple è abbinabile a 360° oltre ai formaggi saporiti, si sposa benissimo con le carni bianche, le patate e molti dolci, crostate e torte di frutta.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



### Achel Tripel

Birrificio: **Achel**

Provenienza: **Belgio**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Rifermentata in bottiglia.

Stile: **Trappista - Belgian Strong Ale**

Grad. alc. \ Vol.: **8%**

Colore: **Biondo opalescente**

**Note:** Sentori olfattivi eccezionalmente elevati ed orientati sui lieviti e sul malto. Fresca, pungente, percorre il palato con sensazioni speziate e luppolate che si equilibrano perfettamente alla dolcezza dei cereali. Lungo retrogusto che diventa secco con un amaro erbaceo molto maturo.

cl 33 x 24 **B3124**



### Achel Bruin

Birrificio: **Achel**

Provenienza: **Belgio**

Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea

Rifermentata in bottiglia.

Stile: **Trappista - Belgian Strong Ale**

Grad. alc. \ Vol.: **8%**

Colore: **Bruno scuro**

**Note:** Al naso, fragranze floreali, di caramello, lievito, malto scuro e di ciliegie. Corpo rotondo, strutturato, con prevalenza di note maltate e caramello, alternate a sensazioni floreali e luppolate, quasi terrose. Finisce molto lunga ed equilibrata, piacevolmente asciutta con una leggera finitura di malto torrefatto.

cl 33 x 24 **B31240**

#### Abbinamenti:

Supporta bene sapori forti anche piccanti, primi piatti decisi, carni bianche e rosse insaporite con erbe, arrosto alla griglia, crostacei, formaggi.

#### Abbinamenti:

Primi piatti strutturati con condimenti importanti. Salumi anche speziati e piccanti, formaggi molto stagionati. Pasticceria invernale al cioccolato o caffè.

# Birre britanniche

# Regno Unito



## Double Chocolate Stout

Birrificio: **Charles Wells Brewery**  
 Provenienza: **Inghilterra**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Double Chocolate Stout**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,2%**  
 Colore: **Mogano scuro**   
**Note:** Al naso sprigiona tutta la dolcezza del cioccolato amaro e il torrefatto del malto, mentre l'aroma è prevalentemente orientato sul cioccolato amaro, burro e leggere note di caffè. Scorrevole e piacevole. Ha un finale pieno con note di cioccolato e un leggero amaro, che non persistono nel retrogusto.

cl 50 x 8 **B2493**

### Abbinamenti:

Piatti strutturati dai profumi intensi. Arrostiti farciti ai funghi, brasati di carni rosse, formaggi e salumi. Dolci all'amaretto o tradizionali inglesi.



## Hobgoblin IPA

Birrificio: **Wychwood Brewery**  
 Provenienza: **Inghilterra**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **IPA**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,3%**  
 Colore: **Oro antico**   
**Note:** Rimane fedele alle sue tradizioni ancestrali attraverso l'utilizzo dei luppoli fuggles, golding e stiria e poi ampliati con l'aggiunta di alcuni potenti luppoli americani. Questa collisione di luppoli del vecchio e nuovo mondo, fornisce una esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa unica.

cl 50 x 8 **B24881**

### Abbinamenti:

Antipasti, primi piatti, carni bianche.



## Hobgoblin IPA

Birrificio: **Wychwood Brewery**  
 Provenienza: **Inghilterra**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **IPA**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,3%**  
 Colore: **Oro antico**   
**Note:** Rimane fedele alle sue tradizioni ancestrali attraverso l'utilizzo dei luppoli fuggles, golding e stiria e poi ampliati con l'aggiunta di alcuni potenti luppoli americani. Questa collisione di luppoli del vecchio e nuovo mondo, fornisce una esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa unica.

cl 50 x 24 **B248819**

### Abbinamenti:

Antipasti, primi piatti, carni bianche.



## Punk IPA

Birrificio: **BrewDog**  
 Provenienza: **Scozia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **IPA**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,6%**  
 Colore: **Oro**   
**Note:** Al naso sale un bouquet che si apre con note caramellate poi si disvela fortemente fruttato di frutta tropicale dolce e matura con agrumi in abbondanza. L'amaro del luppolo che è ben presente lungo tutto il sorso e le note vegetali vengono in parte bilanciati dai toni dolci biscottati del malto. Secca chiusura assieme a note resinose.

cl 33 x 12 **B136548**

### Abbinamenti:

Cucina messicana, tex mex, primi piatti ricchi anche piccanti, formaggi ben stagionati, insaccati affumicati, cacciagione e pollame speziati alla griglia.



## Punk IPA

Birrificio: **BrewDog**  
 Provenienza: **Scozia**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **IPA**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,6%**  
 Colore: **Oro**   
**Note:** Al naso sale un bouquet che si apre con note caramellate poi si disvela fortemente fruttato di frutta tropicale dolce e matura con agrumi in abbondanza. L'amaro del luppolo che è ben presente lungo tutto il sorso e le note vegetali vengono in parte bilanciati dai toni dolci biscottati del malto. Secca chiusura assieme a note resinose.

cl 33 x 24 **B137378**

### Abbinamenti:

Cucina messicana, tex mex, primi piatti ricchi anche piccanti, formaggi ben stagionati, insaccati affumicati, cacciagione e pollame speziati alla griglia.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Elvis Juice</b></p> <p>Birrificio: <b>BrewDog</b><br/>         Provenienza: <b>Scozia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Citrus IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato intenso</b> <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 40px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Citrus IPA prodotta con luppoli americani (Citra, Simcoe ed Amarillo) e scorza di pompelmo in infusione. Il corpo è deciso, ben equilibrato tra la dolcezza dei malti e le note più citriche ed agrumate date dai luppoli e dalle scorze in infusione. Persistenza amara con note fruttate ed erbacee in chiusura.</p>        |   | <p><b>Elvis Juice</b></p> <p>Birrificio: <b>BrewDog</b><br/>         Provenienza: <b>Scozia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Citrus IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato intenso</b> <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 40px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Citrus IPA prodotta con luppoli americani (Citra, Simcoe ed Amarillo) e scorza di pompelmo in infusione. Il corpo è deciso, ben equilibrato tra la dolcezza dei malti e le note più citriche ed agrumate date dai luppoli e dalle scorze in infusione. Persistenza amara con note fruttate ed erbacee in chiusura.</p> |   | <p><b>Wingman</b></p> <p>Birrificio: <b>BrewDog</b><br/>         Provenienza: <b>Scozia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Session IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,3%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 40px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Wingman è una Session IPA fresca, leggera ed incredibilmente beverina. Aroma e gusto sono caratterizzati da morbide e fresche note tropicali, con sentori di pino ed agrumi in accompagnamento. Una Session IPA di grande impatto anche se dimostra un carattere leggero e non invadente nelle note amare che permangono nel finale.</p>                                                                                                                    |
| <p>cl 33 x 12 <b>B136550</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Finger food, cucina etnica, primi piatti speziati, salumi e formaggi mediamente stagionati, carni bianche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>cl 33 x 24 <b>B137190</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Finger food, cucina etnica, primi piatti speziati, salumi e formaggi mediamente stagionati, carni bianche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>cl 33 x 12 <b>B320000</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni bianche, piatti piccanti e speziati, pizza e verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <p><b>Wingman</b></p> <p>Birrificio: <b>BrewDog</b><br/>         Provenienza: <b>Scozia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Session IPA</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,3%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 40px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Wingman è una Session IPA fresca, leggera ed incredibilmente beverina. Aroma e gusto sono caratterizzati da morbide e fresche note tropicali, con sentori di pino ed agrumi in accompagnamento. Una Session IPA di grande impatto anche se dimostra un carattere leggero e non invadente nelle note amare che permangono nel finale.</p> |  | <p><b>Black Heart</b></p> <p>Birrificio: <b>BrewDog</b><br/>         Provenienza: <b>Scozia</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Stout</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,1%</b><br/>         Colore: <b>Nero</b> <span style="background-color: black; display: inline-block; width: 40px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Dimentica tutto quello che sai sulla stout. Dimentica il suo sapore. E dimentica di dover andare a Dublino per berne una buona pinta. C'è una nuova stout in città, e reclama la tua attenzione. Cioccolato e malti Crystal extra scuri conferiscono strati di caffè tostato e cacao, con un accenno di caramello.</p>                 |  | <p><b>Hop House 13 Lager</b> <span style="background-color: black; color: yellow; padding: 2px 5px; font-weight: bold;">S</span></p> <p>Birrificio: <b>St. James's Gate Brewery</b><br/>         Provenienza: <b>Irlanda</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Lager</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>         Colore: <b>Biondo dorato</b> <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 40px; height: 10px;"></span></p> <p><b>Note:</b> Grazie all'utilizzo di tre diverse varietà di luppolo, il Galaxy e il Topaz dell'Australia ed il Mosaic degli Stati Uniti, Hop House 13 è caratterizzata da un delicato aroma fruttato con sentori di pesca ed albicocca. Rinfrescante alla bevuta, presenta sottili note di malto e luppolo. Il finale è secco.</p> |
| <p>cl 33 x 12 <b>B320001</b></p>                                                   | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni bianche, piatti piccanti e speziati, pizza e verdure.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>cl 44 x 12 <b>B169371</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                       | <p><b>Abbinamenti:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>cl 33 x 12 <b>B13060</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Piatti semplici dal gusto ricco come pizza, grigliate di carne o cucina mediterranea ed è anche capace di esaltare sapientemente le più amate ricette asiatiche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Guinness</b> </p> <p>Birrificio: <b>St. James's Gate Brewery</b><br/>         Provenienza: <b>Irlanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Stout</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,2%</b><br/>         Colore: <b>Nero</b> </p> <p><b>Note:</b> Il suo gusto unico, di intenso tostato con note di caffè e cacao, deriva dall'elevato grado di tostatura a cui è sottoposto uno dei suoi ingredienti fondamentali, il malto d'orzo.</p>                                                                                                                                                       |
| <p>cl 33 x 24 <b>B1300</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Frutti di mare crudi, in particolare ostriche.<br/>         Piatti ben strutturati dai profumi intensi, dessert al cioccolato, caffè e all'amaretto.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | <p><b>Guinness</b> </p> <p>Birrificio: <b>St. James's Gate Brewery</b><br/>         Provenienza: <b>Irlanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Stout</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,2%</b><br/>         Colore: <b>Nero</b> </p> <p><b>Note:</b> Il suo gusto unico, di intenso tostato con note di caffè e cacao, deriva dall'elevato grado di tostatura a cui è sottoposto uno dei suoi ingredienti fondamentali, il malto d'orzo.</p>                                                                                                                                                   |
| <p>cl 33 x 24 <b>B1301</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Frutti di mare crudi, in particolare ostriche.<br/>         Piatti ben strutturati dai profumi intensi, dessert al cioccolato, caffè e all'amaretto.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <p><b>Guinness Microdraught</b> </p> <p>Birrificio: <b>St. James's Gate Brewery</b><br/>         Provenienza: <b>Irlanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Stout</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,2%</b><br/>         Colore: <b>Nero</b> </p> <p><b>Note:</b> Guinness Surger Hire è un modo per fornire Guinness alla spina senza attrezzature costose e ingombranti. Assomiglia ad un rubinetto della Guinness, l'unità ha invece una piastra che utilizza onde ultrasoniche con le bombolette chirurgiche specializzate. Le onde attivano i gas e producono l'amato "stabilimento".</p> |
| <p>cl 55,8 x 24 <b>B130310</b></p>                                                  | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Frutti di mare crudi, in particolare ostriche.<br/>         Piatti ben strutturati dai profumi intensi, dessert al cioccolato, caffè e all'amaretto.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

# Birre tedesche

# Germania



## Veltins Pilsener



Birrificio: **Veltins**  
 Provenienza: **Germania**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Pils**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,8%**  
 Colore: **Biondo chiaro**  
**Note:** L'aroma delicato, fresco e pulito, a base di malto si mescola con i sentori di erbe, mela verde, noci, agrumi. Il finale decisamente asciutto, la rende particolarmente piacevole e rinfrescate.

cl 33 x 24 **B3275**

### Abbinamenti:

Pollo, carne bianca, peperoni, tacchino.



## Bitburger

Birrificio: **Bitburger**  
 Provenienza: **Germania**  
 Fermentazione: **Bassa** | Alta | Spontanea  
 Stile: **Pils**  
 Grad. alc. \ Vol.: **4,8%**  
 Colore: **Paglierino**  
**Note:** Al naso ed al palato le note di cereale sono ben in equilibrio con i sentori più amari di luppolo. Incredibilmente fresca ed inconfondibile nel sapore.

cl 33 x 24 **B101**

### Abbinamenti:

Stuzzichini vari, formaggi freschi, insaccati e preparazioni leggere come primi piatti delicati anche di pesce, carni bianche, verdure e pizze.



## Weihenstephaner Weiss



Birrificio: **Weihenstephan**  
 Provenienza: **Germania**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Weiss**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5,4%**  
 Colore: **Giallo dorato**  
**Note:** stupisce per i suoi profumi fruttati (banana ed ananas) e speziati di fiori di garofano. Realizzata secondo la tradizione tedesca al palato è ricca e fresca, si percepiscono dolci note di lievito e frutta gialla.

cl 50 x 20 **B1023**

### Abbinamenti:

Carni rosse, pesce, frutti di mare, piatti speziati e pizza.



## Weihenstephaner Vitus

Birrificio: **Weihenstephan**  
 Provenienza: **Germania**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Weizen Bock**  
 Grad. alc. \ Vol.: **7,7%**  
 Colore: **Biondo velato**  
**Note:** Ricca di lievito, al naso ed al palato stupisce per i suoi sentori fruttati e speziati, in particolare sono in evidenza note fruttate di albicocche secche e banana e piacevoli sfumature speziate di fiori di garofano. Corposa e rotonda, è ottima abbinata a piatti a base di carni rosse e formaggi.

cl 50 x 20 **B1024**

### Abbinamenti:

Arrosti, bbq e affumicati, carni rosse, pesce ed affumicati.



## Franziskaner



Birrificio: **Franziskaner**  
 Provenienza: **Germania**  
 Fermentazione: Bassa | **Alta** | Spontanea  
 Stile: **Hefe-Weisse**  
 Grad. alc. \ Vol.: **5%**  
 Colore: **Giallo citrino**  
**Note:** I sentori al naso ed al palato sono caratterizzati da note di malto, lievito, grano e sfumature pepate ben in equilibrio con le tipiche note fruttate (banana matura ed agrume). Bevuta piacevole.

cl 50 x 20 **B324**

### Abbinamenti:

Weisswurst con crauti, insalate e salumi leggeri, frittate, carni bianche e di maiale, piatti di pesce. Biscotti alle mandorle, crostate di frutta e crepes.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <h3>Franziskaner Dunkel</h3> <p>Birrificio: <b>Franziskaner</b><br/>Provenienza: <b>Germania</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Dunkel Weiss</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>Colore: <b>Ambrato scuro</b></p> <p><b>Note:</b> Il suo aroma è fresco, dolciastro, il luppolo si sente a malapena. Al palato la birra Franziskaner dunkel risulta maltata, dal retrogusto dolciastro e da un lieve pizzicorio.</p>                                                                      |   | <h3>Hacker-Pschorr Munchner Hell</h3> <p>Birrificio: <b>Hacker-Pschorr</b><br/>Provenienza: <b>Germania</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Munchner Hell</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/>Colore: <b>Oro</b></p> <p><b>Note:</b> L'aroma è delicato, con note di luppolo ed un fine profumo d'erbe officinali. Al palato è amara all'impatto, con i ritorni olfattivi che danno una sensazione di prato fiorito insieme ad interventi improvvisi di lievito e legno. Il finale è moderatamente alcolico e fresco.</p>                 |   | <h3>Hacker-Pschorr Kellerbier</h3> <p>Birrificio: <b>Hacker-Pschorr</b><br/>Provenienza: <b>Germania</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Keller bier</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/>Colore: <b>Giallo tenue opaco</b></p> <p><b>Note:</b> Gli aromi del caramello, del miele e della prugna si intrecciano armoniosamente valorizzando il gusto aromatico del malto. A questo ricco bouquet si aggiungono le note inconfondibili della mela e del pompelmo che donano alla birra la sua freschezza fruttata.</p> |
| <p>cl 50 x 20 <b>B3240</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Piatti bavaresi ed i piatti della cucina tipica tedesca. Provala anche con patate al cartoccio, pollo al forno, wurstel alla piastra o formaggi grassi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>cl 50 x 20 <b>B26950</b><br/><b>VAR</b></p>                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Bruschetta classica, ideale su pizze semplici, prosciutto crudo o cotto primi piatti non molto strutturati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>cl 50 x 20 <b>B26970</b><br/><b>VAR</b></p>                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>antipasti in generale, salumi e prosciutto crudo ma poco grasso. Primi piatti di cereali. Bolliti misti, arrostiti di carni bianche, wurstel con senape e crauti.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <h3>Hacker-Pschorr Weissbier</h3> <p>Birrificio: <b>Hacker-Pschorr</b><br/>Provenienza: <b>Germania</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Weissbier</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/>Colore: <b>Oro carico velato</b></p> <p><b>Note:</b> note fruttate al sapore di limone, accompagnate da un retrogusto gradevolmente acre. Le note dolci della banana e del miele si sciolgono piacevolmente in bocca accompagnandosi all'aroma speziato e lievemente amaro della noce moscata.</p> |  | <h3>Hacker-Pschorr Dunkel</h3> <p>Birrificio: <b>Hacker-Pschorr</b><br/>Provenienza: <b>Germania</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Dunkel</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>Colore: <b>Bruno intenso</b></p> <p><b>Note:</b> Al gusto si sente un soffio di caramello che si diffonde gradevolmente sul palato. Il profumo delicato scopre, accanto a questo aroma caratteristico di malto, toni di albicocca e garofano. La dolcezza aromatica del malto scuro si fonde armoniosamente con la nota di luppolo delicatamente amara.</p> |  | <h3>Benediktiner Weissbier</h3> <p>Birrificio: <b>Benediktiner Weissbrau</b><br/>Provenienza: <b>Germania</b><br/>Fermentazione: <b>Bassa</b>   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>Stile: <b>Weiss</b><br/>Grad. alc. \ Vol.: <b>5,4%</b><br/>Colore: <b>Biondo velato</b></p> <p><b>Note:</b> Intensa nei sentori, al naso protagoniste sono le note di grano, pane bianco appena sfornato e miele, il tutto arricchito da lievi sentori di limone e spezie. Al palato è snella e scorrevole, anche qui si percepiscono note di erbe speziate e frumento.</p>              |
| <p>cl 50 x 20 <b>B2697</b><br/><b>VAR</b></p>                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Antipasti freddi e caldi. Primi piatti di cereali, o pasta con salse.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>cl 50 x 20 <b>B26953</b><br/><b>VAR</b></p>                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Salumi e formaggi anche speziati, piccanti o affumicati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>cl 50 x 12 <b>B10195</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>Antipasti freddi, insaccati e formaggi non molto stagionati. Bolliti misti, carni bianche, frittura di pesce. Crostate, crepes e dolci.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Hopf Helle Weisse</b> </p> <p>Birrificio: <b>Hopf Weissbierbrauerei</b><br/>         Provenienza: <b>Germania</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Hefe-Weisse</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,3%</b><br/>         Colore: <b>Oro velato</b> </p> <p><b>Note:</b> Il suo aroma è fresco, dolciastro, il luppolo si sente a malapena. Al palato la birra Franziskaner dunkel risulta maltata, dal retrogusto dolciastro e da un lieve pizzicorio.</p>                                                                                               |   | <p><b>Erdinger Weissbier</b> </p> <p>Birrificio: <b>Erdinger</b><br/>         Provenienza: <b>Germania</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Hefe-Weisse</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,3%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b> </p> <p><b>Note:</b> Al naso ed al palato i sentori sono ricchi, con in evidenza note di lievito, malto e piacevoli sentori fruttati di banana matura e lievi sfumature di agrume.</p>                                                                          |   | <p><b>Paulaner Weisse</b> </p> <p>Birrificio: <b>Paulaner Brauerei</b><br/>         Provenienza: <b>Germania</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Hefe-weisse</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/>         Colore: <b>Oro velato</b> </p> <p><b>Note:</b> Sprigiona un delicato aroma di banana. I palati più raffinati riconoscono subito il sentore di mango e di ananas e apprezzano l'armonia tra dolce e amaro. Chi ama la birra gradisce l'aroma delicato di lievito e la meravigliosa e frizzante delicatezza che la caratterizzano.</p> |
| <p>cl 50 x 20 <b>B27065</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Gastronomia bavarese, piatti vegetariani, Pollo, maiale, pesce, e frutti di mare cotti, weisswurstel e formaggi delicati.<br/>         Strudel di mele, crostate ai frutti bianchi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>cl 50 x 12 <b>B105</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Gastronomia bavarese, soute di frutti di mare, affettati e formaggi freschi, piatti di pesce e carni bianche. Crostate bianche, strudel di mele, creme al cucchiaino.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>cl 33 x 24 <b>B2702</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Weisswurst, antipasti freddi e caldi, taglieri di salumi e formaggi, pesce, carni bianche, crostate ai frutti bianchi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <p><b>Paulaner Weisse</b> </p> <p>Birrificio: <b>Paulaner Brauerei</b><br/>         Provenienza: <b>Germania</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Hefe-weisse</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/>         Colore: <b>Oro velato</b> </p> <p><b>Note:</b> Sprigiona un delicato aroma di banana. I palati più raffinati riconoscono subito il sentore di mango e di ananas e apprezzano l'armonia tra dolce e amaro. Chi ama la birra gradisce l'aroma delicato di lievito e la meravigliosa e frizzante delicatezza che la caratterizzano.</p> |  | <p><b>Paulaner Original</b> </p> <p>Birrificio: <b>Paulaner Brauerei</b><br/>         Provenienza: <b>Germania</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Munchner Hell</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,9%</b><br/>         Colore: <b>Dorato chiaro</b> </p> <p><b>Note:</b> Al naso si presenta elegante ed equilibrata, caratterizzata dai tipici aromi di malto e luppolo con una lieve sfumatura che ricorda i cereali. In bocca è leggera e rinfrescante, di facile beva, con un'ottima effervescenza.</p> |  | <p><b>Paulaner Original</b> </p> <p>Birrificio: <b>Paulaner Brauerei</b><br/>         Provenienza: <b>Germania</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Munchner Hell</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,9%</b><br/>         Colore: <b>Dorato chiaro</b> </p> <p><b>Note:</b> Al naso si presenta elegante ed equilibrata, caratterizzata dai tipici aromi di malto e luppolo con una lieve sfumatura che ricorda i cereali. In bocca è leggera e rinfrescante, di facile beva, con un'ottima effervescenza.</p>                                           |
| <p>cl 50 x 20 <b>B2701</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Weisswurst, antipasti freddi e caldi, taglieri di salumi e formaggi, pesce, carni bianche, crostate ai frutti bianchi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>cl 33 x 24 <b>B2693</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Birra che non ha bisogno di troppe presentazioni e si abbina perfettamente a tutte le occasioni conviviali.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>cl 50 x 20 <b>B2690</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Birra che non ha bisogno di troppe presentazioni e si abbina perfettamente a tutte le occasioni conviviali.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Paulaner Salvator</b> </p> <p>Birrificio: <b>Paulaner Brauerei</b><br/>         Provenienza: <b>Germania</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Doppel Bock</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7,5%</b><br/>         Colore: <b>Ambra intensa</b> </p> <p><b>Note:</b> L'aroma delicato, fresco e pulito, a base di malto si mescola con i sentori di erbe, mela verde, noci, agrumi. Il finale decisamente asciutto, la rende particolarmente piacevole e rinfrescate.</p> |  | <p><b>Trooper Crew Maid</b></p> <p>Birrificio: <b>Crew Republic</b><br/>         Provenienza: <b>Germania</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Progressive Lager</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b> </p> <p><b>Note:</b> Realizzata in collaborazione con gli Iron Maiden, Trooper Progressive Lager è una birra Lager chiara dal carattere deciso. Ben bilanciata nei sentori, una iniziale base maltata dona risalto a note più fresche ed amare conferite dalla luppolatura, si percepiscono piacevoli sentori di agrumi in background. Gustosa e dall'amaro deciso.</p> |
| <p>cl 33 x 24 <b>B2692</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Salumi, piatti complessi, strutturati come paste dai condimenti ricchi e saporiti. Formaggi stagionati, carni rosse grigliate, dolci di pasta frolla alla frutta, cacao, caffè.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>cl 50 x 24 <b>B101038</b></p>                                                  | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni bianche, pasta, pesce, pizza e verdura.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

# Birre dal Mondo

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Bjorne</b></p> <p>Birrificio: <b>Darguner Brauerei</b><br/>         Provenienza: <b>Danimarca</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Strong Lager</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8,3%</b><br/>         Colore: <b>Giallo paglierino</b></p> <p><b>Note:</b> E' meglio conosciuta con il nome "la birra dell'orso" non solo per l'orso presente nell'etichetta, ma anche per il suo grado alcolico piuttosto elevato, La Bjorne beer ha un gusto fresco dall'aroma maltato ed erbaceo, con una lieve nota amara.</p>                                                                                                                         |   | <p><b>Bjorne Brown Bear Beer</b></p> <p>Birrificio: <b>Darguner Brauerei</b><br/>         Provenienza: <b>Danimarca</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Extra Strong Lager</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>10%</b><br/>         Colore: <b>Oro carico</b></p> <p><b>Note:</b> La Brown Bear è una birra strong dal gusto ricco, forte e lievemente caramellato. Brown Bear è caratterizzata dalla sua alta gradazione, pari al 10%, ottenuta solo con il processo di fermentazione senza l'aggiunta di alcol.</p>                               |   | <p><b>Pilsner Urquell</b></p> <p>Birrificio: <b>Urquell</b><br/>         Provenienza: <b>Repubblica Ceca</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>Pils</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>4,4%</b><br/>         Colore: <b>Dorato</b></p> <p><b>Note:</b> Fresco e piacevole aroma, caratterizzato da note di malto, sentori floreali ed erbacee, conferiti questi dalla luppolatura a base di Saaz. Anche al palato ritroviamo le sensazioni dell'olfatto, si percepiscono dolci note di malto ben in equilibrio con le note più amarognole di luppolo. Finale piacevolmente amaro.</p>                                   |
| <p>cl 33 x 24 <b>B211</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura, primi piatti ben strutturati, arrostiti, stufati e stracotti di carni bianche, zuppe di pesce, frutta secca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>cl 33 x 24 <b>B2114</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Salumi e formaggi ben stagionati, primi piatti strutturati ben conditi e speziati, carni stufate o brasate, dolci con frutta a pasta gialla.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>cl 33 x 24 <b>B2400</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Aperitivo, verdure crude, cotte o grigliate, primi piatti, pizza, salumi e formaggi a pasta molle.<br/>         Fritture leggere e piatti a base di pesce.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <p><b>La Trappe Dubbel</b></p> <p>Birrificio: <b>La Trappe</b><br/>         Provenienza: <b>Olanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Trappista - Abbey Dubbel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>7%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato scuro</b></p> <p><b>Note:</b> Promana intense fragranze di frutta matura, frutta secca, caramello, zucchero candito, crosta di pane, malto biscottato ed un profumo inebriante speziato di lievito. In bocca è gradevole, strutturata e consistente, con una saporosità dolce di malto, caramello, note di confettura di ciliegie e liquirizia. retrogusto molto morbido e finemente secco ed amaro.</p> |  | <p><b>La Trappe Tripel</b></p> <p>Birrificio: <b>La Trappe</b><br/>         Provenienza: <b>Olanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Trappista - Abbey Tripel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>8%</b><br/>         Colore: <b>Ambra</b></p> <p><b>Note:</b> l'aroma è dolce e speziato, emergono note mielose, sentori fruttati, di malto tostato, caramello e lievito belga. Dal corpo medio, al palato risulta dolce, si percepiscono note maltate e di frutta sotto spirito. Finale dal retrogusto secco, leggermente amaro ed erbaceo.</p> |  | <p><b>La Trappe Quadrupel</b></p> <p>Birrificio: <b>La Trappe</b><br/>         Provenienza: <b>Olanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Trappista - Abbey Quadrupel</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>10%</b><br/>         Colore: <b>Marrone torbido</b></p> <p><b>Note:</b> Al naso il profumo è ricco e dolce, si percepiscono sentori di malto tostato, caramello, frutta candita, spezie (cannella, zafferano e coriandolo), note di lievito, agrumate e floreali. Al palato i sentori sono fruttati, di frutta sotto spirito, uvetta e scorza d'agrumi. Il finale è secco, leggermente amaro e fruttato.</p> |
| <p>cl 33 x 24 <b>B3141</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Prosciutto e salumi strutturati, formaggi di media stagionatura, ottima con paste ripiene. Carni brevemente grigliate.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>cl 33 x 24 <b>B3142</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Bbq e affumicati, carni rosse, formaggi, pesce e frutti di mare.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>cl 33 x 24 <b>B3143</b></p>                                                       | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Bbq e affumicati, carni rosse, selvaggina, formaggi e dolci.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>La Trappe Blond</b> </p> <p>Birrificio: <b>La Trappe</b><br/>         Provenienza: <b>Olanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blonde Ale</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>6,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato antico</b> </p> <p><b>Note:</b> Il naso viene accolto da leggeri sentori aspri che richiamano la frutta (banana, pera e pesca), sentori agrumati (arancio), note mielate e lievi sentori speziati dati dal lievito utilizzato. Dal corpo leggero e una buona carbonatazione, si percepiscono al palato note di biscotto, pera, banana e note speziate. Finale secco e retrogusto leggermente amaro.</p> |
| <p>cl 33 x 24 <b>B31410</b></p>                                                     | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Carni rosse, pesce, frutti di mare, piatti speziati e pizza.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | <p><b>La Trappe Witte</b> </p> <p>Birrificio: <b>La Trappe</b><br/>         Provenienza: <b>Olanda</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>Blanche</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,5%</b><br/>         Colore: <b>Dorato opalescente</b> </p> <p><b>Note:</b> La Trappe Witte è l'unica birra bianca al mondo che può fregiarsi del titolo di Birra Trappista. Sentori olfattivi classici dello stile: cereali, agrumi (scorza d'arancia e limone), spezie (coriandolo) e lievito belga. Con un corpo ed una carbonatazione media, al palato ritroviamo le sensazioni percepite al naso con una leggera finitura acidula.</p>   |
| <p>cl 33 x 24 <b>B31433</b><br/> <b>Su prenotazione</b></p>                         | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Aperitivi, pesce, piatti vegetariani, pizza, riso e cereali.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <p><b>Brooklyn Lager</b> </p> <p>Birrificio: <b>Brooklyn Brewery</b><br/>         Provenienza: <b>Stati Uniti</b><br/>         Fermentazione: <b>Bassa</b>   Alta   Spontanea<br/>         Stile: <b>American Amber Lager</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>5,2%</b><br/>         Colore: <b>Dorato carico</b> </p> <p><b>Note:</b> Sentori freschi e floreali. Al palato le note dolci di malto caramello sono ben equilibrate con le note più amare e pungenti dei luppoli. Beverina e rinfrescante, dal retrogusto piacevolmente amaro.</p>                                                                                                                                     |
| <p>cl 33 x 24 <b>B2503</b></p>                                                      | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Molto versatile anche nell'abbinamento con svariate pietanze, come piatti di carne, frittura di pesce e formaggi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|   | <p><b>Brooklyn Special Effects Analcolica</b> </p> <p>Birrificio: <b>Brooklyn Brewery</b><br/>         Provenienza: <b>Stati Uniti</b><br/>         Fermentazione: Bassa   <b>Alta</b>   Spontanea<br/>         Stile: <b>American Amber Lager</b><br/>         Grad. alc. \ Vol.: <b>0,4%</b><br/>         Colore: <b>Ambrato</b> </p> <p><b>Note:</b> Una birra ambrata in cui spiccano le note di caramello date dalla miscela di malti Munich leggermente tostati e evidenti aromi resinosi e floreali dati da un generoso dry-hopping con luppoli Citra e Amarillo.</p>                                                                                                              |
| <p>cl 33 x 24 <b>B259590</b></p>                                                    | <p><b>Abbinamenti:</b><br/>         Primi piatti leggeri, carni bianche alla griglia e ricche insalate come la Caesar Salad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

# **Materiale POP**

# Materiale POP



**Crafty The Beerbook**

Tacca cl 30



**Roma The Beerbook**

Tacca cl 30

**P46110**

**P46114**



**Sestriere The Beerbook**

Tacca cl 30



**Abbey The Beerbook**

Tacca cl 30



**Bristol The Beerbook**

Tacca cl 30

**P46111**

**P46112**

**P46113**

|                                                                                   |                                         |                                                                                    |                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Grebiule<br/>The Beerbook</b></p> |  | <p><b>Tappetino da Banco<br/>The Beerbook</b></p> <p>15 cm x 59 cm</p> |
| <p><b>P461253</b></p>                                                             |                                         | <p><b>P43123</b></p>                                                               |                                                                        |

Cippone & Di Bitetto ©

# Beerbook



**Cippone & Di Bitetto**

FOOD & BEVERAGE EXPERIENCE