



Prodotta con puro malto d'orzo, si ispira alla tradizione delle Ale ad alta fermentazione. L'aspetto visivo è caratterizzato da un colore ambrato e luminoso e da una schiuma bianca e compatta. Il suo aroma avvolgente è dettato da intense note maltate che, insieme ai profumi di vaniglia e chiodi di garofano, ne definiscono il carattere equilibrato.

N'artigiana

GRADAZIONE
5,80%

FORMATO
cl 66

STILE
Pale ale

BIRRIFICIO
N'artigiana

GUSTO
Deciso, finale dissetante
e speziato



66 cl €8,00



La Westmalle Tripel è la madre di tutte le tripel, prodotta dal celebre birrificio trappista di Malle, nel Belgio. Prodotta dal 1934, la Westmalle Triple ha un colore giallo oro e una abbondante schiuma bianca fine. Al naso sprigiona note fruttate di banana matura e sfumature maltate e luppolate.

Westmalle Tripel

GRADAZIONE
9,50%

FORMATO
cl 33

STILE
Tripel

BIRRIFICIO
Westmalle

ABBINAMENTI
Carni bianche, carne di
manzo, pesce, formaggi,
funghi



33 cl €6,00



La Westmalle Dubbel è la discendente della birra trappista destinata ai monaci di Westmalle già dal 1856, modificata nel 1926 e prodotta con il doppio degli ingredienti. Questa birra dal colore bruno scuro e dai riflessi rossastri presenta una schiuma color caffelatte abbondante e persistente.

Westmalle Dubbel

GRADAZIONE
7%

FORMATO
cl 33/75

STILE
Dubbel

BIRRIFICIO
Westmalle

ABBINAMENTI
Primi piatti, carni speziate,
formaggi, gamberetti.



33 cl €6,00
75 cl €14,00



Birra ambrata rifermentata in bottiglia con schiuma densa e bollicine molto fini. I sentori olfattivi sono molto elevati ed orientati direttamente sulle spezie (anice, coriandolo). L'orientamento gustativo, oltre all'amaro, lascia un bouquet di fiori e spezie ben equilibrate ma fortemente dominanti.

Orval

GRADAZIONE
6,20%

FORMATO
cl 33

STILE
Trappista, Invecchiata

BIRRIFICIO
Abbazia di Orval

INGREDIENTI
Acqua, lievito, luppolo,
malto d' orzo, zucchero
candito



33 cl €6,00



La Westmalle Tripel è la madre di tutte le tripel, prodotta dal celebre birrificio trappista di Malle, nel Belgio. Prodotta dal 1934, la Westmalle Triple ha un colore giallo oro e una abbondante schiuma bianca fine. Al naso sprigiona note fruttate di banana matura e sfumature maltate e luppolate.

Tripel Karmeliet

GRADAZIONE
8,40%

FORMATO
cl 75

STILE
Tripel

BIRRIFICIO
Bosteels

AROMA
Intenso con retrogusto
persistente e colore biondo
ambrato



75 cl €14,00



La Camba Chiemsee Pale sostituisce la nostra Pale Ale. La Dry Hop Pale Ale è forte, sapida con aromi di pompelmo e agrumi. Profuma meravigliosamente di un cesto di frutta esotica fatto di mango, frutto della passione, ananas e mirabelle. La birra ottiene le sue note fruttate da quello che è noto come "dry hopping".

Chiemsee Pale

GRADAZIONE
5,3%

FORMATO
cl 44

STILE
Dry Hop Pale Ale

BIRRIFICIO
Camba Bavaria



44 cl €6,00



Il Camba Chiemsee HopLa è caratterizzato da un fiore di luppolo fruttato con leggeri aromi di malto. Il gusto fresco e frizzante con sfumature agrumate ed erbacee rende questa birra una perfetta bevanda estiva.

HopLa

GRADAZIONE
5,4%

FORMATO
cl 44

STILE
Dry Hop Lager

BIRRIFICIO
Camba Bavaria

INGREDIENTI
Acqua, Malto d'Orzo,
Luppolo, Lievito



44 cl €6,00



La Chiemsee Wit, la nostra interpretazione bavarese di un classico della birra belga, è sapida e fruttata con sottili note di arancia e coriandolo . Otteniamo le note di arancia e coriandolo tipiche di una birra Wit belga attraverso la perfetta combinazione di singole materie prime. Come tutte le birre Camba, è prodotta rigorosamente secondo la Legge di Purezza.

Wit

GRADAZIONE
5%

FORMATO
cl 44

STILE
Witbier / Blanche

BIRRIFICIO
Camba Bavaria



44 cl €6,00



ICNUSA

TIPO DI BIRRA

Lager

GUSTO

Moderatamente amaro

ASPETTO

Limpido

1l 9,50€



Dal 1912 Ichnusa è sinonimo di Sardegna.
L'espressione concreta della terra e del
carattere delle persone che la abitano.

Il suo gusto è il riflesso dell'anima sarda, sintesi
perfetta d'istinto e passione.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, granturco, luppolo

LA ROSSA

75cl

di Bologna

Birra prodotta ad alta fermentazione di grande carattere e gusto dolce, con intensi profumi e aromi di caramello, malto, nocciole tostate con note speziate.

Abbinamenti

Verdure marinate e all'agrodolce, formaggi, sauté di cozze. Ottima anche a conclusione del pasto per dessert, in particolare pasticceria secca e biscotti al cioccolato.

Temperatura di servizio

Se ne consiglia la degustazione a 7°-8°C

Ingredienti

Acqua, malto di **orzo**, zucchero, luppolo, lievito.

**Gradazione
alcolica**

8%vol

LA BIONDINA

75cl

di Bologna

Birra Bionda prodotta ad alta fermentazione, delicatamente profumata, con note fruttate ed erbacee. Perlage fine ed elegante, dal corpo fresco e leggero, caratterizzata da sentori di malto, frutta tropicale e agrumi.

Abbinamenti

Aperitivi, antipasti, cibi profumati, freschi, insalate e piatti estivi.

Temperatura di servizio

Se ne consiglia la degustazione a 5°-6°C

Ingredienti

Acqua, malto di **orzo**, zucchero, luppolo, lievito.

**Gradazione
alcolica**

5%vol



LA BIR
DI BO

13.00€

13,00€

Le Specialità Original 1857

Colore

Biondo dorato

Aspetto

Limpido

Fermentazione

bassa

La Bayreuther Original 1857 è una specialità chiara a bassa fermentazione con un carattere deciso ma allo stesso tempo piacevolmente fresco. Questa birra, prodotta da quando è nata la birreria, viene ancor oggi raffinata in botti di legno nelle cantine naturali, dove raggiunge con il tempo la sua piena maturità. La ricetta originale del 1857 e il metodo tradizionale di produzione le conferiscono ancora oggi tutto il gusto di allora.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, estratto di luppolo

5,3%
alc. vol.

BOTT. 0,50 L

€ 5,00



— LA — CHOUFFE

BIÈRE BLONDE D'ARDENNE - ARDENS BLOND BIER

GRADO ALCOLICO

8% alc. vol.

STILE

Belgian Blond Ale

FERMENTAZIONE

Alta

COM'È

Sapiente birra dal colore arancio-dorato accompagnata da una schiuma fitta e persistente. I suoi inebrianti profumi non tradiscono un corpo soffice e complesso. Gli aromi la rendono curiosa e piacevole. Il suo finale armonico ed asciutto la rende distintiva e facile da ricordare per sempre.



Gradevole con primi piatti leggeri non troppo strutturati. Il secondo piatto per eccellenza è il coniglio cucinato proprio con un bicchiere di questa birra. Per dessert lo zabaione alla Chouffe. PIZZE: Crema di carciofi, crudo e brie. Würstel e olive nere, pancetta e pomodorini secchi.



CORPO
Equilibrato



AROMA
Elegante

AMARO



DOLCE



TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 10°C

BICCHIERE
CONSIGLIATO



Cl. 75

€ 13,00

RETROGUSTO Moderato

Amarcord®

BIRRA ARTIGIANALE
ITALIANA

Volpina®

Cl. 50

COM'È

Ricca di profumi e fragranze, questa birra artigianale italiana presenta una schiuma fine e compatta. Il gusto di luppolo è piacevolmente amaricante e persistente anche nel retrogusto.

ABBINAMENTI

Perfetta con tutta la carne alla griglia, dalle costate di manzo leggermente al sangue, alle braciole di maiale, alle erbe provenzali. Per dessert, crostata alla marmellata.

PIZZE CONSIGLIATE

Ricotta affumicata, prosciutto cotto e porcini

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliabile tra i 6°C e gli 8°C

PROFILO CARATTERIALE

LUI: maturo e responsabile;

LEI: gentile e sorniona.



BICCHIERE CONSIGLIATO



€ 6,00

COME VERSARLA: In due volte a qualche minuto una dall'altra.



Versare la birra a una buona velocità facendola scorrere lungo il fianco del bicchiere ed a metà circa fermarsi affinché la schiuma si sgonfi. Rabboccare, infine, moderatamente in un'unica soluzione per ottenere una compatta corona di schiuma.

NAZIONALITÀ:

ITALIANA

GRADO ALCOLICO: 6,5% vol. **MEDIO GRADO ALCOLICO**

GASSATURA: 9 g/l CO₂ **DECISAMENTE GASSATA**

COLORE: **ROSSO RUBINO**

AMARO: 20 EBU **ABBOCCATA**

< CLASSICHE

LA TABACHÉRA

CHI OSA, VINCE!

Ambrata, generosa, dai riflessi color bronzo. 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. Una birra che certamente lascia il segno.

50 cl € 6,00

Tabachéra

STRONG AMBER ALE BIRRA DOPPIO MALTO

BIRRA: Strong Amber Ale

FERMENTAZIONE: Alta

ALCOL: 9 % vol

PLATO: 20

COLORE: Ambrato

GUSTO: Dolce



Amarcord

BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

Gradisca

Cl. 33 - 50 e Lt. 1,0 - 2,0 - 3,0

COM'È

Birra italiana bionda a bassa fermentazione, la "Gradisca" si distingue per il suo aroma delicato ed il suo gusto luppolato inimitabile, frutto di una lavorazione artigianale curata e l'utilizzo di materie prime pregiate. Colore brillante, schiuma compatta per una specialità leggera e rinfrescante.

ABBINAMENTI

Per sottolineare l'origine romagnola, la "Gradisca" si sposa perfettamente con la tradizionale piadina al crudo, stracchino e rucola.

PIZZE CONSIGLIATE

Zucchine e brie, vegetariana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 4°C e i 6°C

PROFILO

CARATTERIALE

LUI: colto ed intelligente, con la passione per i film "d'autore";

LEI: nostalgica, un pò melanconica.



BICCHIERE CONSIGLIATO



cl 33.....	€.....
cl 50.....	€ 6,00
Lt 1,0.....	€.....
Lt 2,0.....	€.....
Lt 3,0.....	€.....

COME VERSARLA: In due volte a qualche minuto una dall'altra.



Versare la birra a una buona velocità facendola scorrere lungo il fianco del bicchiere ed a metà circa fermarsi affinché la schiuma si sgonfi. Rabboccare, infine, moderatamente in un'unica soluzione per ottenere una compatta corona di schiuma.

NAZIONALITÀ:

ITALIANA

GRADO ALCOLICO: 5,2% vol.

BASSO GRADO ALCOLICO

GASSATURA: 5,5 g/l CO₂

POCO GASSATA

COLORE:

BIONDO CHIARO

AMARO: 22 EBU

ABBOCCATA

Blanche de Namur

GRADO ALCOLICO

4,5% alc. vol.

STILE

Blanche

FERMENTAZIONE

Alta

COM'È

Birra dal gusto morbido in virtù di una piccola percentuale di avena presente nel mosto. Le *bières blanches* sono state riscoperte recentemente, ma la loro ricetta ha circa quattro secoli di vita e contempla lieviti in sospensione che rendono la birra quasi bianca. Molto beverina, ricca di suggestioni olfattive date dalla buccia di arancia amara delle Antille (Curaçao), dal coriandolo e dal cumino.

In bocca si presenta leggera e dissetante. Molto elegante il finale speziato che la rende molto rinfrescante.



Ottima con la piovra in insalata, i tagliolini al limone o il riso alle spezie, le insalate vegetali miste con molto limone e poco olio.

Per i secondi: carpacci di carne o pesce; il coniglio alla bière blanche è una classica ricetta belga!

A fine pasto: fragole marinate nella bière blanche.

PIZZE:

Gamberetti e panna, vegetariana.



Da Aperitivo



CORPO
Leggero



AROMA
Moderato

AMARO



DOLCE



RETROGUSTO Moderato



TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra i 4°C e i 6°C

BICCHIERE CONSIGLIATO



Versare lungo il fianco interno del bicchiere inclinato a 45°. Verso la metà circa della bottiglia, raddrizzare il bicchiere, agitare la bottiglia per sciogliere i lieviti e continuare a versare la birra verso il centro del bicchiere.

FRANZISKANER WEISSBIER

TIPICO: Weizen	ALCOOL: 5,6 VOL.
Capacità: 50 cl.	SERVIRE A TEMPERATURA: 6/8 ° C.



STORIA & CURIOSITA'



La tradizione antichissima della "birra bianca" (birra di frumento) risale agli antichi Babilonesi. L'emblema del primo birraio conosciuto è il picco utilizzato dal Dio Babilonese Marduk. La prima descrizione di una fabbrica di birra può essere ritrovata su una tavoletta d'argilla dell'antico Egitto.

Nel 1516 il Duca Guglielmo IV di Baviera istituì la legge della Purezza, il più antico editto nel settore alimentare in vigore fino ad oggi. Con essa veniva stabilito che la birra doveva essere prodotta unicamente con malto, luppolo e acqua. Le Weissbier Franziskaner sono prodotte nel più rigoroso rispetto di questo principio.

La particolare caratteristica della Weissbier è costituita dall'utilizzo prevalente di malto di frumento assieme al malto d'orzo. Il frate è il simbolo di qualità e tradizione che rappresenta Weissbier Franziskaner.



SENSAZIONE

E' una birra bianca leggermente amarognola particolarmente frizzante e dissetante.

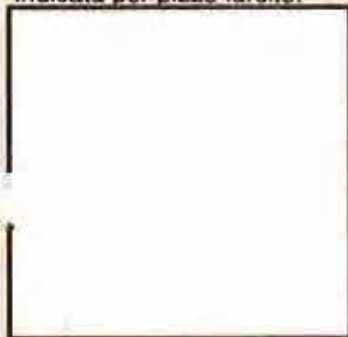
Una birra per chiunque voglia gustarsi una fresca Weissbier che non sia torbida.

La Weissbier Franziskaner Kristallklar (filtrata) è una birra ad alta fermentazione rinomata per il suo elevato livello di gassificazione e per il piacevole di frumento. L'alta qualità delle birre Franziskaner si rispecchia in una sensazione rinfrescante unica dal gusto speciale. Tutte vengono fabbricate conformemente alla Legge della Purezza Bavarese del 1516.



ABBINAMENTI

Il suo abbinamento migliore è con ogni tipo di pasta all'italiana ma non disdegna nemmeno i dolci e la frutta secca. Indicata per pizze farcite.



€ 5,50