



LE BIRRE



BECK'S

PILSNER

GERMANIA



Birra a bassa fermentazione, si presenta con un colore giallo paglierino scarico ed una schiuma fine e cremosa, piuttosto persistente. Al naso emergono i profumi freschi e pungenti del luppolo che ricordano l'erba appena tagliata, uniti ad una leggera nota agrumata. In bocca è piacevolmente frizzante, con una accentuata freschezza, un corpo non particolarmente impegnativo e un retrogusto amarognolo. Nata 130 anni a Brema in Germania dal birraio Heinrich Beck e dal commerciante Thomas May.

5,5% ALC. VOL. cl 33 **2,50**

CERES

STRONG ALE

DANIMARCA



Danese doppio malto a bassa fermentazione, caratterizzata da corpo rotondo, gusto orientato al malto e da un'articolata ricchezza retrofattiva, in cui si riconoscono sentori di frutta secca. Nonostante il nome, Strong Ale, questa Ceres è una strong lager, a bassa fermentazione e caratterizzata dall'elevato tenore alcolico. Di colore dorato e sormontata da una schiuma poco voluminosa e persistente, Ceres Strong Ale Export propone al naso un aroma fruttato e un preciso sentore di malto. Seguito da una nota lunga, piacevolmente amarognola.

7,7% ALC. VOL. cl 33 **3,00**

MORETTI FILTRATA A FREDDO

LAGER

ITALIA



Birra chiara dalla personalità unica. Grazie ad un processo di filtrazione a freddo unico nel suo genere, la birra viene portata fino ad una temperatura di -1°C, il risultato è una birra facile da bere, dal bilanciato grado di amarezza e intensamente dissetante. Giallo dorato luminoso con spuma candida, sottile e di buona persistenza, si distingue all'olfatto per la delicatezza dei profumi fruttati e gli aromi floreali lievi, con accenni tipici di crosta di pane e lievito. Presenta un'incredibile freschezza bilanciata dal giusto grado di amarezza, per un gusto intensamente dissetante.

4,3% ALC. VOL. cl 30 **3,00**

ICHNUSA

LAGER

ITALIA



Dalla passione dei Mastri birrai di Assemini nasce Ichnusa Non Filtrata, una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo. Non essendo filtrata, presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale. La sua immagine, ispirata al passato, è iconica e distintiva e rispetta perfettamente la personalità di una birra davvero unica.

5,0% ALC. VOL. cl 50 **4,00**

TENNENT'S SUPER

STRONG LAGER

SCOZIA



Colore chiaro e dal gusto forte. Decisa e ben equilibrata, evoca qualità e prestigio grazie alla storicità del marchio ed alle sue caratteristiche. L'alta gradazione, il gusto forte e leggermente dolce fanno della Tennent's Super una specialità unica. Queste birre fanno parte della storia scozzese e della cultura di questo paese, terra dove la passione per questa bevanda ha origine in 4 secoli di tradizione birraria, precisamente a Glasgow. Qui nel 1856 la famiglia Tennent's fondò la sua prima birreria, e creò anche un luogo preciso dove degustarla: il pub.

9,0% ALC. VOL. cl 33 **4,00**

DUVEL

STRONG ALE

BELGIO



Tra le strong ale belghe, la Duvel è senza dubbio la più nota, un classico. La storia vuole questo gioiello nato a pochi chilometri da Bruxelles sia stato una delle prime ale chiare mai prodotte. Il colore è oro schietto e la schiuma ben strutturata. L'aroma è un bouquet di fiori con il tipico tocco amarognolo del luppolo inglese e l'inconfondibile freschezza del Saaz. Sorpresi di fronte ad una frizzantezza insolita; il gusto è fruttato, sentori di agrumi canditi, uva e mele cotte. Consigliata anche come accompagnamento a verdure crude o a un'insalata di riso.

8,5% ALC. VOL. cl 33 **5,00**

BIÈRE DU BOUCANIER

DARK ALE

BELGIO



Boucanier Dark Ale originale birra nell'esclusiva bottiglia smaltata bianca, la distintiva "dark ale", scura fiamminga: "donkerbruin" dal colore bruno-ramato, di elevata personalità ed eleganza, incomparabile nelle riunioni amichevoli importanti e negli incontri intimi. Gusto ben strutturato e finemente dolciastro con percezioni di caramello, retrogusto vellutato e delicato.



9,0% ALC. VOL. cl 33 5,00

BIÈRE DU BOUCANIER

GOLDEN ALE

BELGIO



Birra di tasso alcolico elevatissimo, non pastorizzata, con lievito in bottiglia per la rifermentazione. Nonostante l'alcool, si presenta con una schiuma abbastanza persistente a sostegno di un bel colore giallo carico con riflessi ramati; notevoli le sensazioni olfattive soprattutto fruttate pera, agrumi e floreali. In bocca l'impatto è buono e l'alcool dà subito sensazioni di dolce e di calore, con note maltate e di miele millefiori con finale amarognolo.



11,0% ALC. VOL. cl 33 5,00

BIÈRE DU BOUCANIER

RED ALE

BELGIO



Birra Belga rossa ad alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia tra le più forti del Belgio. L'aroma dolciastro tradisce il gusto amabile che diventa amarognolo nel retrogusto. Si abbina ad antipasti di salumi poco speziati, primi piatti di riso o pasta e altri cereali. Consigliata con carne brevemente grigliata. Formaggi a pasta cotta e dura. Pasticceria secca, pasta frolla.



7,0% ALC. VOL. cl 33 5,00

BLOEMENBIER

ARTIGIANALE

BELGIO



Il nome deriva dalle coltivazioni di fiori (bloemen) della città di Lochristi; e sono proprio due i fiori, il cui nome viene tenuto nascosto, che vengono usati, per brassare questa birra. Di colore giallo dorato intenso, lievemente torbido, schiuma fine abbondante e persistente. Al naso è ricca, con note di caramello, malto, zucchero di canna, miele d'acacia e un floreale dolce e deciso; finale rinfrescante, con una leggera nota amarognola ma ben equilibrata. Consigliata a piatti leggeri, pesci e carni bianche e formaggi.



7,0% ALC. VOL. cl 33 5,00

LUNA ROSSA SAN PIETRO

AMBER ALE

ITALIA



Birra dal colore ambrato carico con riflessi ramati, si presenta con una schiuma chiara e morbida. All'olfatto è molto ricca con note forti di caramello, biscotto, liquirizia, frutta matura e spezie. Al palato è corposa e rotonda, con sentori di caramello, miele e biscotto. Giustamente equilibrata dalla luppolatura mai evidente, si completa con un finale pulito che la rende anche di facile beva.



6,5% ALC. VOL. cl 75 12,00

ALBACHIARA SAN PIETRO

GOLDEN ALE

ITALIA



Birra dal colore giallo carico, prodotta con una miscela di malti pale e pils, fermentata con ceppo di lievito americano. Si presenta con una schiuma bianca e compatta. La luppolatura generosa le dona aromi erbacei e resinosi che si vanno a fondere con l'aroma di miele di malto. Al palato si presenta inizialmente dolce, per poi evolvere nell'amaro che resta lungo nel retrogusto e prepara ad una nuova bevuta.



5,2% ALC. VOL. cl 75 12,00

STI MALTI-STA FRESCA

BLANCHE

ITALIA



Birra di frumento di stile belga. Dal carattere distintivo ben preciso, la presenza di malti chiari, frumento e avena conferisce un colore giallo paglierino con una schiuma corposa e profumata che rimane compatta a lungo. L'amaro quasi impercettibile e l'equilibrio tra coriandolo e note agrumate donano un carattere forte che si unisce alla lieve acidità di questa birra, che conferisce una freschezza dissetante senza pari. Piatti semplici e leggeri come carni bianche o pesce, fritti, formaggi con composte e miele, pasticceria secca

5,4% ALC. VOL. cl 33 **6,00**

STI MALTI-STA TIPA

PALE ALE

ITALIA



Birra secca, chiara ed equilibrata, questa Pale Ale è caratterizzata da una parte maltata molto leggera e da un aroma agrumato-erbaceo, dato dall'utilizzo dei luppoli americani, che esplose in modo armonioso. Carne grigliata, pesce, cucina speziata, formaggi erborinati, verdure grigliate.

5,2% ALC. VOL. cl 33 **6,00**

STI MALTI-STA BELGA

BELGIAN G. STRONG ALE

ITALIA



Birra di ispirazione belga, reinterpretata in chiave Stimalti, dal colore dorato carico con una schiuma voluminosa e persistente. La componente maltata e l'essenziale lavoro dei lieviti creano un bouquet aromatico unico con richiamo al miele, pepe, mele rosse e pere. Il corpo medio e una non eccessiva carbonazione mascherano pericolosamente i suoi 8% rendendola "dangerous drinkable". Primi a base di pesce o crostacei, carni bianche o pesce alla griglia, formaggi semi stagionati, affettati, zuppe, crostate di crema e frutta.

8,0% ALC. VOL. cl 33 **6,00**

STI MALTI-STA SCOCCIATA

SCOTCH ALE

ITALIA



Birra di ispirazione anglosassone, questa Scotch Ale si presenta con un colore ambrato carico con riflessi ramati. Caratterizzata da un aroma e un gusto intensamente maltati, i profumi e i sapori dei malti tostati si fondono magistralmente con i sentori di caramello e miele che regalano al palato una bevuta pulita ed equilibrata senza mai risultare stucchevole. Piatti a base di maiale, carne alla brace, salmone, pesce spada, dessert.

6,4% ALC. VOL. cl 33 **6,00**

BREWDOG PUNK IPA

INDIA PALE ALE

SCOZIA



La Brewdog Punk Ipa è la birra Bionda più famosa del Brand Brewdog. Bionda Leggera in Stile IPA inizialmente appare dolciastra con note caramellate per poi presentare sapori fruttati, lasciando molto spazio al gusto dei luppoli. E' una birra molto ruffiana, di facile bevuta, con un amaro non ingombrante. Ha un finale secco e una grande bevibilità, nella quale si avverte in minima parte il tenore alcolico.

5,6% ALC. VOL. cl 33 **5,00**

SCHNEIDER WEISSE

WEISSBIER

GERMANIA



Nel 1872, un periodo in cui questa tipologia di birra non era particolarmente apprezzata, il re Ludwig II decise di vendere il diritto esclusivo di produzione. Georg Schneider I e suo figlio acquisirono questo diritto e comprarono la Birreria Madebräu di Monaco. Oggi la Birreria Schneider Weisse produce solo birre di frumento, rispettando le ricette originali. Colore marrone chiaro opalescente. La schiuma è morbida e poco persistente, gusto nocciolato e fruttato, con note di banana e spezie. Corpo leggero, carbonazione decisa. Birra di grande pregio e di ottima qualità.

5,4% ALC. VOL. cl 50 **6,00**

PERONI SENZA GLUTINE

LAGER

ITALIA



Giallo paglierino, gusto rotondo e ben bilanciato, in perfetto equilibrio tra dolce e amaro, tra luppolo e malto, è praticamente indistinguibile dalla birra Peroni classica.

La gluten free, è frutto di una selezione di ingredienti tutti italiani di primissima qualità, con un contenuto di glutine inferiore alle 10 parti per milione.



4,7% ALC. VOL. cl 33 **4,00**

NASTRO AZZURRO ZERO

ANALCOLICA

ITALIA



La Zero conserva il gusto inconfondibile di Nastro Azzurro, secco e rinfrescante con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici. Storica birra premium tra le più conosciute e apprezzate a livello internazionale, deve a un ingrediente speciale come il mais autoctono italiano il proprio inconfondibile aroma. Grazie a un particolare processo fermentativo effettuato a una più alta temperatura (22-23 °C) e a un lievito speciale che fermenta solo zuccheri semplici.



>0,5% ALC. VOL. cl 33 **2,50**

LE BIRRE ALLA SPINA



PIRETTI 4 LUPPOLI

LAGER

ITALIA

5,5% ALC. VOL.



cl 20

2,50



cl 40

4,00

Una pregiata lager, dal corpo rotondo e generosamente luppolata, caratterizzata dall'uso di una particolare varietà di luppolo.

Per la 4 Luppoli L'Originale, i Mastri Birrai, spinti dal desiderio di innovare, hanno selezionato una varietà di luppolo coltivata in Italia. Si tratta del Cascade, di origine americana, questo luppolo ha generalmente un aroma floreale e leggermente speziato e delle note agrumate, che ricordano il pompelmo. Poiché le caratteristiche del luppolo sono legate al territorio in cui viene coltivato il Luppolo Cascade presenta delle note floreali più accentuate rispetto a quelle agrumate dello stesso luppolo coltivato negli USA. Ideale da abbinare a piatti classici: risotto cremoso con asparagi e stracchino, parmigiana di melanzane, polenta bianca e baccalà.



PIRETTI 6 LUPPOLI

BOCK ROSSA

ITALIA

7,0% ALC. VOL.



cl 20

3,00



cl 40

5,00

La 6 Luppoli Bock Rossa è una birra doppio malto dal corpo rotondo, che si distingue per l'aroma di cereale tostato, arricchito da venature di caramello e liquirizia, è una birra dalla schiuma fine, dall'intenso aroma, dal gusto orientato all'amaro e dalla lunga persistenza di gusto.

L'aggiunta del sesto luppolo, che caratterizza la sua ricetta, dà alla birra un aroma caratteristico.

Si degusta al meglio alla temperatura di cantina e predilige accostamenti con formaggi stagionati, selvaggina e dolci al cioccolato.