



**GIOIA**

SPA

**FERMENTAZIONE  
E PASSIONE**



**CARTA DELLE BIRRE**



## STORIA DELLA BIRRA

Con il termine birra si identifica una grande famiglia di bevande alcoliche derivanti da fonti amidacee e non distillate. Nel corso della storia e nelle diverse culture della società preindustriale sono state sviluppate innumerevoli varietà sul tema con ogni variazione possibile.

Ma, effettivamente cos'è la birra per noi? È la bevanda universale perché viene prodotta ovunque si coltivino cereali, fatta eccezione (ironicamente) per la sua terra d'origine, il Medio Oriente. È lì che è nata la birra.

Per la precisione, i Sumeri sono stati la prima grande popolazione civilizzata a farne uso e consumo. Questo popolo già dal 3000 A.C era appassionato di birra o "Kas" (come era chiamata). Una particolarità è che all'epoca, così come nel medioevo, erano le donne ad occuparsi della produzione e della miscita della birra. Successivamente anche i babilonesi si approcciarono a questa nuova bevanda. Nell'antico Egitto veniva prodotta in grande scala. Ma è grazie ai Romani che la birra conquistò l'Europa, soprattutto il Nord Europa. Dall'anno 1000 D.C si cominciò a produrre birra luppolata. Fu un successo non solo dovuto alle proprietà organolettiche del luppolo, ma anche perché si scoprì che il luppolo stesso possedeva conservanti che ritardavano la comparsa di alcuni batteri nocivi. Grazie a questa scoperta, in tutta l'Europa del nord cominciarono a nascere i primi birrifici, tutti in prevalenza appartenenti ai monaci. Nel 1600 si affermò la birra luppolata anche in Inghilterra. Da lì in poi, per 500 anni l'arte brassicola rimase ad appannaggio dei tedeschi, fiamminghi, olandesi e inglesi. È proprio in queste regioni che nacquero tutti gli stili classici che noi ancora oggi consumiamo.

# IL PROCESSO PRODUTTIVO



MALTO

L'orzo viene trasformato in malto, rendendolo "commestibile" per il lievito.



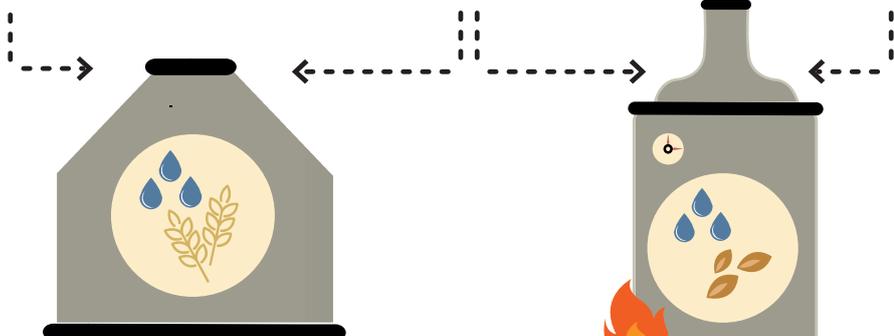
ACQUA

Per una buona birra, l'acqua deve essere potabile, inodore, insapore, incolore.



CEREALI

Per la produzione di buone birre vengono solitamente utilizzati cereali non geneticamente modificati



TINO DI MISCELA

CALDAIA IMPASTO CEREALI



ACQUA



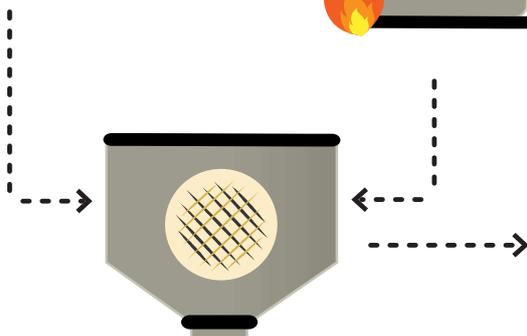
CALDAIA DI MISCELA

La miscela di malto, acqua e mais viene ricotta a specifiche temperature, differenti a seconda della birra da produrre.

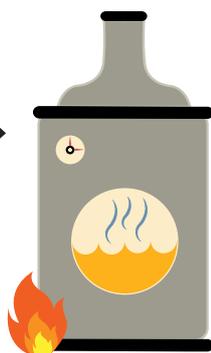


LUPPOLO

Per la produzione di birra si usano solo i fiori della pianta femminile. La scelta dei luppoli determina il livello di approssimazione e il profilo aromatico della birra.

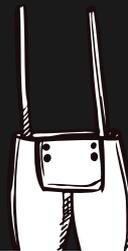
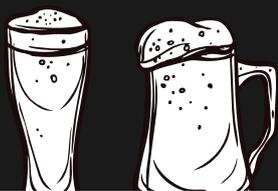


TINO DI FILTRAZIONE



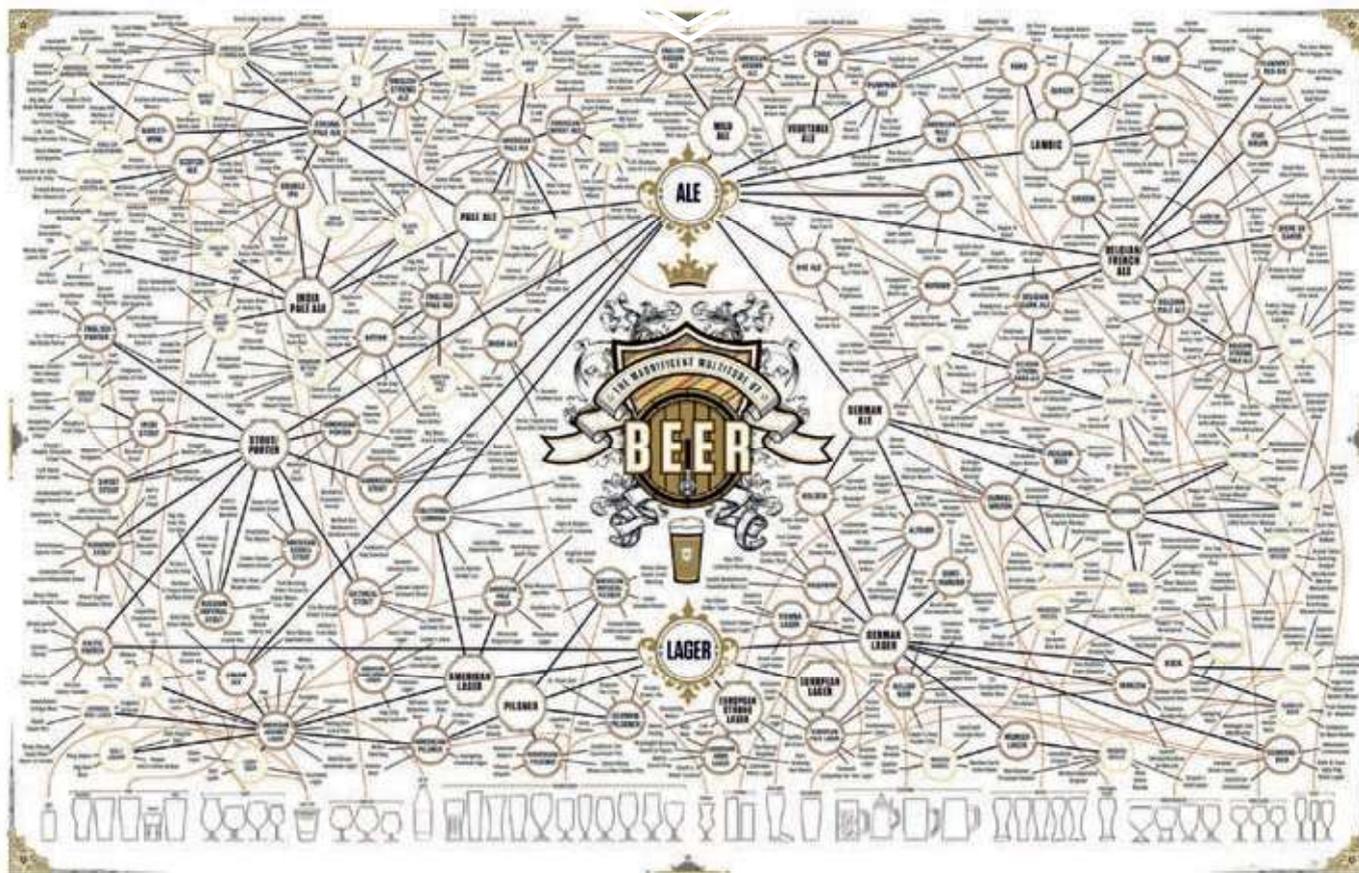
CALDAIA DI COTTURA

Il mosto viene portato ad ebollizione, l'alta temperatura scioglie gli acidi amari del luppolo, raggruppa le proteine non "digeribili" dal lievito fa evaporare gli aromi indesiderati dà la giusta concentrazione e il giusto colore al mosto.





## STILI DI BIRRA



### **Abdij/Abbaye/Abbazia**

Solitamente non viene prodotta in abbazia ma secondo ricette di antichi monasteri. In Belgio, dove è piuttosto diffusa, è una birra ad alta fermentazione, decisamente alcolica e strutturata.

### **Ale**

Il termine indica in senso lato le birre prodotte con il metodo dell'alta fermentazione. In senso stretto identifica una famiglia di birre inglesi aromatiche comprendente numerosi stili.

### **Altbier Tedesca**

Ad alta fermentazione di colore ambrato carico. Tipica di Düsseldorf, possiede un'alcolicità vicina al 4,5 %.

### **Bière AssoBirranché**

Birra di frumento belga dall'aspetto opalescente. Al naso e in bocca risulta fresca e speziata. Contiene circa il 5% di alcol.

### **Barley wine**

Birra particolarmente alcolica, facilmente oltre il 9%. Il colore può andare dal dorato all'ambrato molto intenso. Quasi sempre in bottiglia, talvolta può invecchiare.

### **Berliner weisse**

Birra di frumento tipica di Berlino con circa il 3% di alcol e dall'aspetto lattiginoso. A volte viene servita con del succo di frutta per attenuarne la forte acidità.

### **Bière de garde**

Birra del Nord della Francia ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. L'alcol varia tra il 5 e il 7% e il colore è generalmente ambrato.

### **Bière de mars**

Francese a bassa fermentazione prodotta in autunno e consumata per festeggiare l'inizio della primavera. Solitamente è ben strutturata, di colore ambrato e con un'alcolicità vicina al 5%.

### **Birra di puro malto**

Birra prodotta con malto d'orzo e/o malto di frumento senza l'aggiunta di cereali non maltati.

### **Birra speciale**

Secondo la legge italiana è una birra con almeno 12,5 gradi Plato, e circa 5,4/5,8° gradi alcol sul volume.

### **Bitter ale**

La più classica delle birre inglesi, tipicamente servita alla spina. Possiede circa il 4% di alcol, un colore ambrato e un deciso carattere luppolato. Le versioni best e special sono leggermente più alcoliche.

### **Bock**

Tedesca a bassa fermentazione, spesso ambrata, con un carattere maltato e un'alcolicità compresa tra il 6 e il 7,5%. La variante maibock veniva tradizionalmente prodotta per le feste primaverili.

### **Brown ale**

Inglese di colore ambrato intenso e dal gusto leggermente dolce. Tipicamente tra il 3,5 e il 4,5% di alcol.

### **Cream ale**

Definizione per una birra americana chiara, non particolarmente strutturata nel corpo e nel gusto. Spesso viene tagliata con una lager chiara. Vicina al 5% di alcol.

### **Doppelbock**

Birra della Germania meridionale a bassa fermentazione e alto contenuto alcolico, di solito oltre il 7,5%. Di colore ambrato carico o quasi scuro, tradizionalmente veniva prodotta in primavera. Spesso il nome del prodotto contiene il suffisso "ator", se messa in vendita durante la quaresima.

### **Doppio malto**

Secondo la legge italiana è una birra con una gradazione Plato non inferiore a 14,5, e con circa 6,5% di alcol sul volume.

### **Dortmunder**

Lager chiara piuttosto luppolata con un'alcolicità vicina al 5%. Tipica di Dortmund.

### **Draught**

In inglese significa letteralmente "alla spina". Le lattine e le bottiglie che riportano questa indicazione contengono un dispositivo meccanico atto a simulare l'effetto di spillatura della birra.

### **Dubbel/Double**

Ale belga rifermentata in bottiglia dal colore ambrato e carattere maltato. Spesso è una birra trappista o di abbazia.

### **Eisbock**

Antica birra tedesca ottenuta dalla sottrazione di una parte della componente acquosa attraverso il congelamento del fusto. Il risultato è una birra corposa, alcolica e dal gusto deciso.

### **Export**

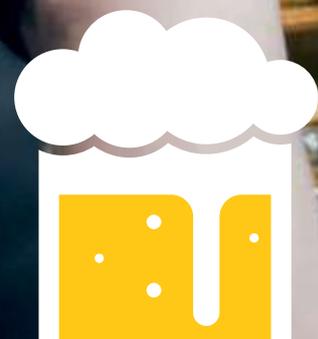
Spesso è sinonimo di Dortmunder altrimenti può identificare una qualsiasi birra nata per l'esportazione. Altre volte dovrebbe indicare un prodotto di qualità superiore.

### **Faro**

Lambic cui viene aggiunto zucchero durante la fermentazione. È una birra con circa il 5% di alcol, spesso ambrata, in cui la dolcezza dello zucchero si contrappone all'acidità della fermentazione spontanea.

### **Gueuze**

Belga risultante da un taglio di alcune lambic stagionate in botte e altre giovani, rifermentata in bottiglia. Attorno al 5% di alcol.



### Ice beer

Moderna versione delle Eisbock, congelata durante la maturazione. Di colore chiaro e buon tenore alcolico.

### Imperial stout

Stout nata nel Regno Unito per essere esportata nella Russia Imperiale. Concepita per essere conservata a lungo, è una birra più alcolica di una stout tradizionale, arrivando facilmente all'8%.

### India pale ale/Ipa

Inglese destinata tradizionalmente all'esportazione in India. Versione più alcolica e luppolata della semplice pale ale, supera facilmente il 5% di alcol.

### Kellerbier

Bavarese a bassa fermentazione non filtrata. È tipicamente poco frizzante, con un buon tenore di luppolo.

### Kölsch

Tipica di Colonia, ad alta fermentazione. È una birra chiara, piuttosto acida, con un'alcolicità vicina al 4,5%.

### Kulmbacher

Proveniente da Kulmbach, in Baviera. Realizzata con la bassa fermentazione, è di colore scuro e buona struttura.

### Lager

Sinonimo di birra a bassa fermentazione e a lunga stagionatura. Può essere di colore paglierino scarico come scura, tra le più forti del mondo come estremamente leggera. Talvolta il termine può descrivere il tipo di birra più diffuso nel mondo: chiara, di media alcolicità, non particolarmente caratterizzata negli aromi e nel gusto.

### Lambic

Birra belga di frumento e malto d'orzo a fermentazione spontanea rifermentata in bottiglia oppure in botti di quercia o rovere. Ha un sapore fresco e piuttosto acido, un colore chiaro opalescente e un'alcolicità vicina al 4%. Talvolta, con lo scopo di addolcirla il carattere, alla lambic viene aggiunta della frutta durante la fermentazione. La birra prende il nome di framboise se si tratta di lamponi, kriek di ciliegie, pêche di pesche, cassis di ribes neri.

### Light beer/Leichtbier/Birra leggera

Definizione per una birra dal basso contenuto calorico e soprattutto alcolico. Spesso è una birra poco strutturata anche negli aromi e nel gusto.

### Malt liquor

Termine diffuso negli Stati Uniti per indicare una strong lager. Di colore chiaro con oltre il 5% di alcol.

### Märzen

Bavarese prodotta nel mese di marzo per essere consumata in autunno. È tipicamente una chiara dorata di buon corpo e dal carattere maltato, con un contenuto alcolico attorno al 5%.

### Mild ale

Tra le birre più diffuse in Inghilterra. È di colore ambrato abbastanza carico, si differenzia dalla bitter per essere più maltata e meno luppolata. È anche leggermente meno alcolica, con circa il 3,5%.

### Münchner/Monaco

È stato codificato come uno dei primi stili di birra a bassa fermentazione. È scura con un carattere maltato e un'alcolicità attorno al 4,5%. Tipica di Monaco di Baviera.

### Old ale

Scura inglese ad alta fermentazione, tradizionalmente invecchiata un paio di anni prima di essere consumata. Possiede il 6% di alcol, buon corpo e gusto strutturato.

### Pale ale

Ale inglese di colore ambrato con riflessi ramati o aranciati. Possiede un discreto corpo e un carattere luppolato e circa il 4% di alcol. Tipica di Burton-on-Trent.



### Pilsner/Pils

Birra chiara a bassa fermentazione nata a Pilsen, in Boemia. È di colore dorato, talvolta con riflessi verdastri. Rispetto a una lager comune, dovrebbe essere particolarmente luppolata e dotata di maggiore corpo. Oggi il nome è inflazionato e potrebbe non descrivere una birra di questo tipo.

### Porter

Originaria di Londra, simile alla stout ma poco meno scura e amara.

### Premium

In teoria dovrebbe identificare una lager chiara di qualità superiore. Nella realtà è un termine spesso abusato che può non significare nulla.

### Rauchbier

Specialità a bassa fermentazione tipica della Franconia prodotta con malto affumicato. Scura di colore, con circa il 5% di alcol.

### Saison

Stile ad alta fermentazione tipico del Belgio di lingua francese. È una birra fresca e ben luppolata con un'alcolicità tra il 6 e l'8%. Spesso rifermentata in bottiglia, può essere indicata per l'invecchiamento.

### Schwarzbier

Lager tedesca di colore scuro, dal gusto deciso di malto e con un'alcolicità vicina al 5%.

### Scotch ale

Ale proveniente dalla Scozia, di colore ambrato intenso con riflessi mogano. Independentemente dal contenuto alcolico, che può andare dal 3 al 10%, è una birra caratterizzata da evidenti note maltate.

### Stout

Birra ad alta fermentazione tipica dell'Irlanda. Possiede una schiuma cremosa color nocciola, un colore scuro impenetrabile e un distintivo gusto amaro. Le stout inglesi sono più dolci e prendono nomi come sweet stout, milk stout o cream stout.

### Strong ale

Stile diffuso principalmente in Belgio e Gran Bretagna. Di solito è una birra ambrata e piuttosto aromatica. Supera facilmente il 6% di alcol.

### Strong lager

Birra a bassa fermentazione e alto tenore alcolico, tipicamente chiara. Non sempre alla quantità di alcol corrisponde una complessa struttura gustativa.

### Trappista

Ale rifermentata in bottiglia prodotta in uno dei sei monasteri trappisti tra Belgio e Olanda. Può essere chiara, ambrata o scura e contenere dal 6 al 12% di alcol. Alcune possono invecchiare.

### Tripel/Triple

Ale belga di colore chiaro rifermentata in bottiglia. Rispetto alla dubbel è più alcolica, speziata e meno maltata.

### Vienna

Birra a bassa fermentazione di colore ambrato scarico con un buon tasso alcolico e un gusto delicato.

### Weissbier

Birra tedesca di frumento. Può prendere il nome di hefeweisse se viene imbottigliata con del lievito, dunkel weisse se è ambrata e kristall weisse quando viene filtrata, risultando così brillante. In ogni caso la weissbier produce una schiuma abbondante, ha un profumo intenso, una buona frizzantezza, una discreta acidità e un gusto fresco. Contiene circa il 5% di alcol.

### Weizen

Termine usato nel Sud della Germania per la weissbier.

### Weizenbock

Birra di frumento tedesca di colore ambrato scuro. Unisce in sé l'acidità di una weizen con la rotondità e la potenza di una bock.

### Wheat beer

Birra di frumento americana. Meno fruttata di quelle europee ma ugualmente fresca e frizzante.



# I DIVERSI MODI DI SPILLARE LA BIRRA



## OCCHIO ALLA SPILLATURA AMICI!

*Eh si! La qualità della birra sta anche nella spillatura; una birra può piacere o meno, ma se spillata bene, il suo gusto può cambiare radicalmente.*

*Per prima cosa, non date retta a chi ancora oggi entra in un locale e ordina una birra senza schiuma, forse pensando che più schiuma equivale a meno birra servita (una sorta di "fregatura"), probabilmente non ha capito nulla, quindi se in quella che vi hanno servito ce n'è poca, rimandatela indietro!*

### La schiuma nella birra è fondamentale!

Ce ne deve essere in abbondanza, almeno due dita, deve funzionare come un coperchio naturale, conservando aroma e fragranza e mantenendo invariata la temperatura. Ovviamente poi tutto va rapportato al tipo di birra che si serve, alla nazionalità e allo stile: se la birra servita ad esempio è Belga, la schiuma, di norma, va "spatolata", va cioè tagliata con una particolare spatola, ma se questo lo fate in presenza di un tedesco correte il rischio di venire linciati.

La schiuma, in **Austria e Germania**, deve essere consistente e addensata, quasi a formare un cappello sul bicchiere.

Le birre di origine **britannica**, invece, sono molto misere di schiuma, sia per tradizione, sia per la ristretta dose di anidride carbonica o azoto utilizzati.

Un **irlandese o inglese**, quindi, deve veder straripare la birra dal bicchiere e non provate a dargli una birra con troppa schiuma, si sentirebbe imbrogliato e ve lo direbbe subito.

### Ma quali sono le operazioni corrette per spillare una birra?

Quella che consente di portare indietro alle sue caratteristiche originarie, cioè prima che venisse infustata?

Esistono svariati procedimenti di spillatura che vanno preferiti in base alla tipologia di birra e quindi al loro luogo d'origine, come riportano i nomi dei 4 criteri di spillatura. **[nelle pagine seguenti]**

La prima azione da compiere per spillare con uno qualunque dei procedimenti seguenti consiste nell'aprire tutto il rubinetto della spina e, prima di collocare il bicchiere, far uscire la parte di birra rimasta dalla passata spillatura (che è stata a contatto con l'aria ed è quindi calda e modificata nelle caratteristiche sensoriali).



## Spillatura Belga-Olandese - 1 colpo con trasbordo e taglio della schiuma

- Collocare il bicchiere a 45 gradi e raddrizzarlo a mano a mano che si riempie.
- Lasciare strabordare la schiuma e chiudere la spina rimuovendo il bicchiere dal suo raggio d'azione (se lo si lascia sotto si corre il rischio che la spina goccioli e rovini la consistenza della schiuma).
- Squarciare la schiuma con il gobelet (la spatolina), tenuto a 45 gradi rispetto al bicchiere, per rendere la schiuma compatta e densa tramite la rimozione delle bolle più voluminose (che in caso contrario esploderebbero facendo smontare la schiuma).
- Prima di servire immergere il bicchiere in acqua per pulirne le pareti esterne.

## Spillatura Gaelico-Irlandese - Effetto cascata in due colpi

- Posizionare il bicchiere a 45° e raddrizzarlo progressivamente a mano a mano che si riempie
- Quando il bicchiere è pieno per tre quarti fermarsi e aspettare il compattarsi della schiuma per avere l'effetto "cascata"
- Finire di riempire il bicchiere Necessaria per birre tipo Stout o Ale speciali. Per questa spillatura non si utilizza la spina classica (che utilizza anidride carbonica per spingere la birra fuori dal fusto fino al bicchiere), ma un apposito impianto di spillatura chiamato "a carbo-azoto" (una miscela di anidride carbonica e azoto), che viene utilizzato per birre poco frizzanti, come appunto le birre spillate con questo metodo. La spillatura "a carboazoto" sfrutta l'anidride carbonica per mantenere la frizzantezza del prodotto e l'azoto serve per spingere la birra fuori dal fusto.

## Spillatura Alpino-Tedesca - 3 colpi in 7 minuti con cappello finale di schiuma

- Posizionare il bicchiere a 45° facendo in modo che la birra scorra lungo le sue pareti. Quando la birra ha raggiunto il fondo del bicchiere, iniziare a raddrizzarlo finché si verificherà un'abbondante schiumata che coprirà circa i 2/3 del bicchiere
  - Aspettare 2-3 minuti finché la schiuma si sarà compattata a 3-4 dita
  - Versare il 2° colpo direttamente nella birra, quindi non facendo più scorrere la bevanda lungo le pareti del bicchiere. Si verificherà un'altra schiumata
  - Aspettare circa un minuto prima di versare il 3° ed ultimo colpo creando il cappello di schiuma, ti-pico delle birre tedesche. Se la birra è spillata bene il cappello di schiuma, quando si muove il bicchiere, non si sgonfia e non trasborda.
- Questo tipo di spillatura "in 3 colpi" si rende necessaria per eliminare il gas in eccesso aggiunto per motivi di conservazione e dovuto alla spillatura, le birre tedesche sono infatti prodotti da bere poco frizzanti.

## Spillatura Anglo-Scozzese - 1 colpo con poca schiuma

- Posizionare il bicchiere sotto il rubinetto e inclinarlo, man mano che il bicchiere si riempie, fino ad un'inclinazione massima di 45° (raddrizzandolo in base alla schiuma che si sta sviluppando)
- Riempire il bicchiere avendo cura di fare poca schiuma, anche se a volte è completamente assente in queste birre di provenienza anglo-scozzese
- Siccome per tradizione sono bevute con poca schiuma, si lascia riposare qualche minuto la birra e poi si serve.



## Spillatura al "carboazoto»

Arthur Guinness realizzò una miscela di gas in grado di impedire l'eccessiva gasatura. In genere, questa miscela è composta da azoto (70%) e anidride carbonica (30%). L'azoto è un gas inerte, inodore e insapore, che serve solo per permettere la giusta spinta della birra fino al rubinetto ma non si discioglie al suo interno; la percentuale bassa di CO<sub>2</sub>, invece, permette di mantenere un'adeguata saturazione della bevanda senza agire in modo troppo invasivo. Questo metodo è utilizzato solitamente per birre con saturazione medio-bassa (come la Guinness) e per le stout/porter in generale, per le quali è importante mantenere alte le caratteristiche peculiari di beverinità e cremosità della bevanda.

## Spillatura alla Ceca

Prevede di inserire il bicchiere a 45° inserendo all'interno il rubinetto. Creare subito la schiuma che fa da cappello a protezione della birra. La birra in questo modo risulterà più digeribile e meno gassata.



INNESTO  
A TRIANGOLO



INNESTO  
A SCIVOLO



INNESTO  
A BAIONETTA



INNESTO  
A BAIONETTA USA



INNESTO  
KEY KEG

# AD OGNI BIRRA IL SUO BICCHIERE

## ALE



WHEAT BEER



PALE ALE



INDIA PALE ALE



BITTER



AMBER ALE



IRISH RED ALE



BARLEY WINE



BROWN ALE



MILD ALE



STOUT



PORTER



SCOTCH ALE



OLD ALE



BELGIAN ALE



BLONDE ALE



SAISON



DUBBEL



TRIPEL

## LAGER



PALE LAGER



LIGHT LAGER



PILSNER



DORT-MUNDER



MUNICH HELLES



AMBER LAGER



VIENNA LAGER



OKTOBER-FEST



RAUCH-BIER



BOCK



TRADITIONAL BOCK



MAIBOCK



DOPPEL-BOCK



EISBOCK



DARK LAGER



SCHWARZ-BIER



MUNICH DUNKEL

## LAMBIC



LAMBIC



GUEUZE



FARO



FRUIT LAMBIC



KRIEK



# IL NOSTRO CATALOGO





**ITALIA**



## ITALIA

Se fare e bere la birra oggi è così di moda, va detto che non sempre è stato così: il percorso della birra in Italia è un'avventura complessa e travagliata, fatta di momenti esaltanti e di altri più negativi.

I primi consumatori di birra "italici" furono gli etruschi, che erano soliti pasteggiare con una bevanda chiamata pevakh, fatta inizialmente con segale e farro, poi con frumento e miele. Anche i Romani, influenzati dalle popolazioni del nord Europa, ne apprezzarono il sapore. Tra i suoi estimatori più famosi ricordiamo Nerone e Agricola, il governatore della Britannia. Ma nei secoli, di aficionados importanti la birra ne ha avuti molti: la regina longobarda Teodolinda, Papa Clemente V, il condottiero Federico Barbarossa e il principe Ludovico il Moro.

I primi produttori italiani di birra furono niente meno che i monaci di Montecassino, che nel Medioevo lanciarono una tradizione che ancora oggi sopravvive nelle celebri Trappiste dei conventi belgi ed olandesi.

La data simbolica in cui si fa iniziare l'era industriale della birra è il 1789, anno in cui fu concesso dai sabaudi a Giovanni Baldassare Ketter di Nizza Monferrato il privilegio di fabbricare birra "per la città e per il suo contado".

Venendo ai giorni nostri, gli ultimi trent'anni sono stati caratterizzati da una crescita lenta ma costante della produzione e del consumo di birra in Italia, favorita anche dall'ammmodernamento delle fabbriche e dall'ingresso di capitali stranieri nel mercato nazionale.

## PERONI

Produttore Peroni



### DESCRIZIONE

Prodotta con malto 100% italiano.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	4,7%
<b>FORMATO</b>	cl 33 var - cl 33 vap - cl 66 vap - lattina - fusto 16 l / 30 l / 12 l pet / 20 l pet
<b>BICCHIERE</b>	Colonna biconica
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra
<b>SAPORE</b>	moderatamente amaro, equi- librato di luppolo e malto
<b>ABBINAMENTI</b>	pizza e pasta.
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## PERONI CRUDA

Produttore Peroni



### DESCRIZIONE

Lager non pastorizzata e microfiltrata a basse temperature

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager non pastorizzata
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	4,7%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - fusto
<b>BICCHIERE</b>	Frankonia
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra
<b>SAPORE</b>	retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli
<b>ABBINAMENTI</b>	ricette di campagna
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## PERONI 3.5

Produttore Peroni



### DESCRIZIONE

Peroni 3.5 è una birra dall'aroma intenso con soli 3,5 gradi alcolici.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	3,5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap
<b>BICCHIERE</b>	Colonna biconica
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	2/4 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	sapore ricco e sapido dal corpo amabile e snello.
<b>ABBINAMENTI</b>	pizza, pasta, carne, aperitivo
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## DESCRIZIONE

Birra strong molto beverina dal gusto unico, inizialmente dolce e subito bilanciato da un'intensa nota di amaro

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager strong
<b>COLORE</b>	Giallo oro
<b>GRADAZIONE</b>	8%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice a chiudere
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con schiuma limitata

**SAPORE** intensa e persistente  
prima dolce e poi amara che  
predispose il palato al sorso  
successivo

**ABBINAMENTI** burger, carni rosse  
e selvaggina

**FERMENTAZIONE** bassa

## PERONI FORTE

Produttore Peroni



## DESCRIZIONE

Nata per piacere a tutti anche per celiaci e intolleranti al glutine

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager senza glutine
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	4,7%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Colonna biconica
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con schiuma abbondante

**SAPORE** gusto moderatamente amaro  
equilibrato di malto e luppolo

**ABBINAMENTI** formaggi freschi e stagionati  
prosciutto crudo

**FERMENTAZIONE** bassa

## PERONI SENZA GLUTINE

Produttore Peroni



## DESCRIZIONE

E' l'unica radler con malto e 100% di limoni italiani.

<b>TIPOLOGIA</b>	Radler
<b>COLORE</b>	Giallo chiaro non trasparente
<b>GRADAZIONE</b>	2%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Tulip
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	2/4 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con schiuma limitata

**SAPORE** gusto rotondo bilanciato e  
dissetante profumo di limoni

**ABBINAMENTI** in qualsiasi momento di relax

**FERMENTAZIONE** bassa

## PERONI CHILL

Produttore Peroni



## PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO

Produttore Peroni



### DESCRIZIONE

Caratterizzata da un doppio processo di decozione con impasto a bassa temperatura le conferisce note peculiari di cereali tostati e speziati.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager puro malto
<b>COLORE</b>	Giallo oro
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap
<b>BICCHIERE</b>	Calice per birre speciali
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	In due volte con schiuma abbondante



<b>SAPORE</b>	Pieno e rotondo aroma delicato con note di malto e luppolo aromatico
---------------	--

<b>ABBINAMENTI</b>	piatti della tradizione italiana
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO

Produttore Peroni



### DESCRIZIONE

Malto 100% italiano, utilizzo di malti speciali caramellati e luppoli aromatici, lungo processo di ammostamento a bassa temperatura.

<b>TIPOLOGIA</b>	Bock Italiana
<b>COLORE</b>	Giallo oro
<b>GRADAZIONE</b>	6,6%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap - fusto 16 l - 30 l
<b>BICCHIERE</b>	Calice per birre speciali
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante



<b>SAPORE</b>	Equilibrato non invadente, leggermente speziato.
---------------	--

<b>ABBINAMENTI</b>	pasta al ragù, carne rossa e alla brace
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Produttore Peroni



### DESCRIZIONE

Nata nel 2006 ha un processo tripla decozione metodo di ammostamento molto costoso per palati esigenti e delicati

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager rossa - stile Vienna
<b>COLORE</b>	Ramato e ambrato
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap - fusto 16 l - 30 l
<b>BICCHIERE</b>	Calice per birre speciali
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante



<b>SAPORE</b>	Corpo leggero con note di malto e caramello
---------------	---

<b>ABBINAMENTI</b>	pizza, salumi e formaggio
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Prodotta ad alta fermentazione utilizzando solo malto 100% italiano. Weiss dal gusto aromatico e fresco.

<b>TIPOLOGIA</b>	Weizen
<b>COLORE</b>	Elegante biondo
<b>GRADAZIONE</b>	5,1%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap - fusto l 16 
<b>BICCHIERE</b>	Weizenbecker
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	In due volte con schiuma abbondante

<b>SAPORE</b>	Aroma fruttato e speziato
<b>ABBINAMENTI</b>	tempura, insalate e pollo
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Complessità aromatica con note di malto e caramello tostato

<b>TIPOLOGIA</b>	Premium lager
<b>COLORE</b>	Giallo oro
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 25 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Tulip
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra

<b>SAPORE</b>	Amarognola di luppoli, secco e rinfrescante
<b>ABBINAMENTI</b>	pizza, salumi e formaggi
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Prodotta dal birrificio Peroni dagli anni sessanta deve il suo nome al transatlantico italiano Rex che nel '33 conquistò il premio Nastro Azzurro, prodotto con mais nostrano

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	5,1%
<b>FORMATO</b>	lattina 33 cl fusto 30 l / 20 l pet - 33 cl vap 66 cl vap - 50 var 
<b>BICCHIERE</b>	Flute - Boccale
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7/9 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

<b>SAPORE</b>	secco deciso
<b>ABBINAMENTI</b>	Wurstel bavaresi, pizza, salumi, formaggi, fritti, carne brace

## PERONI GRAN RISERVA BIANCA

Produttore Asahi Europe LTD



## PERONCINO

Produttore Peroni



## NASTRO AZZURRO

Produttore Peroni



## NASTRO AZZURRO PRIME BREW

Produttore Peroni



### DESCRIZIONE

Questa birra nasce dal talento di giovane Mastro Birraio, il risultato è una lager non filtrata, prodotta mantenendo il grado primitivo di fermentazione.

<b>TIPOLOGIA</b>	Premium Lager non filtrata
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino torbido
<b>GRADAZIONE</b>	5,8%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - fusto 16 l 
<b>BICCHIERE</b>	Conico
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	Gusto secco, intensamente luppolata e godibile
<b>ABBINAMENTI</b>	Pesce, salumi, formaggi freschi, selvaggina
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## MENABREA ROSSA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



### DESCRIZIONE

Birra doppio malto con schiuma persistente.

<b>TIPOLOGIA</b>	Bock
<b>COLORE</b>	Rosso Scuro
<b>GRADAZIONE</b>	7,5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - fusto 15 l 
<b>BICCHIERE</b>	Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8/10 gradi
<b>COME VERSARE</b>	versare in 2 volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato
<b>ABBINAMENTI</b>	Salumi carni rosse formaggi erborinati dolci al cacao
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## MENABREA WEISSE

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



### DESCRIZIONE

Birra da pasto, capace di esaltare i sapori grazie alla sua delicata aromaticità.

<b>TIPOLOGIA</b>	Weiss
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - fusto 15 l 
<b>BICCHIERE</b>	Weissbier
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra
<b>SAPORE</b>	equilibrato, delicato e fruttato
<b>ABBINAMENTI</b>	tempura, carni suine, formaggi freschi e dolci
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Birra di buon corpo nonostante il basso contenuto alcolico.

<b>TIPOLOGIA</b>	Maerzen	
<b>COLORE</b>	Ambrato riflessi	
<b>GRADAZIONE</b>	5,9% vol	
<b>FORMATO</b>	fusto 15 l - 33 cl	
<b>BICCHIERE</b>	Calice	
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi	
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra	
<b>SAPORE</b>	amaro moderato	
<b>ABBINAMENTI</b>	crostacei, riso, carni bianche, formaggi stagionati	
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa	

## DESCRIZIONE

Prodotta dal 1846, questa Birra equilibrata ha un sentore di floreale e fruttato grazie ai lieviti speziati delle Prealpi Biellesi.

<b>TIPOLOGIA</b>	Pale Lager	
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino	
<b>GRADAZIONE</b>	4,8%	
<b>FORMATO</b>	fusto 15 l / 30 l 33 cl - 66 cl	
<b>BICCHIERE</b>	Calice	
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	5/6 gradi	
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra	
<b>SAPORE</b>	amaro moderato	
<b>ABBINAMENTI</b>	pizza, verdure, pesce	
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa	

## DESCRIZIONE

E' caratterizzata da forti sentori di malto e da una dolcezza iniziale che si equilibra al bouquet finale di luppolo.

<b>TIPOLOGIA</b>	Strong lager	
<b>COLORE</b>	Giallo oro	
<b>GRADAZIONE</b>	8,9%	
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - fusto 15 l	
<b>BICCHIERE</b>	Calice	
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8/10 gradi	
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra	
<b>SAPORE</b>	amaro moderato	
<b>ABBINAMENTI</b>	insaccati importanti, pasta e fagioli, coniglio e peperoni	
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa	

## MENABREA AMBRATA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



## MENABREA BIONDA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



## MENABREA STRONG

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



## MENABREA 3,5 LEGGERA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



### DESCRIZIONE

Prodotta seguendo una antica ricetta a base di riso nel rispetto della tradizione Menabrea con acqua delle Prealpi Biellesi.

<b>TIPOLOGIA</b>	Light lager
<b>COLORE</b>	Dorato
<b>GRADAZIONE</b>	3,5%
<b>FORMATO</b>	cl 75 vap
<b>BICCHIERE</b>	Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra



<b>SAPORE</b>	leggera, amaro moderato equilibrio gustativo notevole
<b>ABBINAMENTI</b>	primi piatti tradizione italiana pesce e carni bianche
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## MENABREA 5,5 PILS

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



### DESCRIZIONE

Prodotta con acqua, malto d'orzo, mais e luppoli pre-giati.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager Pilsner
<b>COLORE</b>	Giallo oro
<b>GRADAZIONE</b>	5,5%
<b>FORMATO</b>	cl 75 vap
<b>BICCHIERE</b>	Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra



<b>SAPORE</b>	schiuma compatta notevoli aromi floreali
<b>ABBINAMENTI</b>	carpacci di manzo insaccati leggeri formaggi freschi
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## MENABREA 7,5 BOCK

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



### DESCRIZIONE

Sempre nel rispetto della tradizione è la prima doppio malto rossa della storica birreria.

<b>TIPOLOGIA</b>	Bock
<b>COLORE</b>	Rosso scuro
<b>GRADAZIONE</b>	7,5%
<b>FORMATO</b>	cl 75 vap
<b>BICCHIERE</b>	Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra



<b>SAPORE</b>	schiuma abbondante e persistente corpo strutturato amaro percettibile
<b>ABBINAMENTI</b>	carni rosse formaggi stagionati
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Birra Weisse dall'aspetto torbido per la tipica presenza di lieviti in sospensione

<b>TIPOLOGIA</b>	Weisse non filtrata
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 75 
<b>BICCHIERE</b>	Weissbier
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in 2 volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	estremamente equilibrato, delicato e fruttato
<b>ABBINAMENTI</b>	carni suine, tempura formaggi freschi dolci
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Luppoli selezionati provenienti dalla Repubblica Ceca, Kronen significa Corona.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Dorato
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	fusto 30 l 
<b>BICCHIERE</b>	Calice biconico
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra
<b>SAPORE</b>	dolce erbaceo
<b>ABBINAMENTI</b>	salumi affumicati, arrosti, primi piatti
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Spiccata armonia nel gusto il quarto luppolo offre alla birra una esaltazione della pianta e rinforza la schiuma.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	5,5%
<b>FORMATO</b>	fusto 20 l 
<b>BICCHIERE</b>	Frankonia
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra
<b>SAPORE</b>	generosamente luppolata
<b>ABBINAMENTI</b>	piatti dal gusto rotondo formaggi di media stagionatura
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## MENABREA 7,5 WEISSE

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



## FUSTO FORST KRONEN

Produttore Birra Forst



## FUSTO PORETTI 4 LUPPOLI

Produttore Birrerie Angelo Poretti



## AVANTI MARCH

Produttore Hibu Azienda Agricola srl Burago di Molgora (MB)



### DESCRIZIONE

Nasce nel mese di marzo, speziata con sentori di zenze-ro e pepe rosa.

<b>TIPOLOGIA</b>	Saison
<b>COLORE</b>	Ambrato riflessi aranciati
<b>GRADAZIONE</b>	6,5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 
<b>BICCHIERE</b>	dedicato Conil 0,30 cl
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglia schiu-ma finale

**SAPORE** bouquet intigrante con note di frutta tropicale, sentori di pane fresco e speziatura finale che ricorda il pepe

**ABBINAMENTI** piatti orientali come pollo al Curry

**FERMENTAZIONE** bassa

## DAMA BIANCA

Produttore Hibu Azienda Agricola srl Burago di Molgora (MB)



### DESCRIZIONE

Ricca di aromi differenti che si fondono in un sapore avvolgente per dare ottima freschezza

<b>TIPOLOGIA</b>	White Ipa
<b>COLORE</b>	Biondo Dorato
<b>GRADAZIONE</b>	5,6%
<b>FORMATO</b>	cl 33 
<b>BICCHIERE</b>	dedicato Conil 0,30 cl
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglia schiu-ma finale

**SAPORE** luppolata di frumento, note di scorza di arancio amaro e coriandolo, amaro accentuato

**ABBINAMENTI** ottima come aperitivo, carni bianche, salumi e formaggi non stagionati, zuppa di farro

**FERMENTAZIONE** alta

## GOTHA

Produttore Hibu Azienda Agricola srl Burago di Molgora (MB)



### DESCRIZIONE

Triple in vero stile belga, decisa e beverina. rifermentata in bottiglia.

<b>TIPOLOGIA</b>	Triple
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	7,7%
<b>FORMATO</b>	cl 33 
<b>BICCHIERE</b>	dedicato Conil 0,30 cl
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	9 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte la prima senza lieviti, poi agitare e versare con i lieviti

**SAPORE** schiumosa, strutturata con note di fruttate calde di miele e di biscotto

**ABBINAMENTI** carni bianche, bollito di carne, frittate ,seppie alla griglia

**FERMENTAZIONE** alta

## DESCRIZIONE

Morbida e ruvida, malto amaro, dissetante ed intrigante.

<b>TIPOLOGIA</b>	Apa
<b>COLORE</b>	Ambrato
<b>GRADAZIONE</b>	6,9%
<b>FORMATO</b>	cl 33 
<b>BICCHIERE</b>	dedicato Conil 0,30 cl
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglia schiuma finale
<b>SAPORE</b>	inizialmente con sensazioni resinose e balsamiche, seguite da note fruttate, agrumate e tropicali, amaro accentuato
<b>ABBINAMENTI</b>	piatti sostanziosi, carni alla griglia, capretto ed agnello.
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Una cascata di luppoli americani, note di miele e caramello

<b>TIPOLOGIA</b>	American Pale Ale
<b>COLORE</b>	Ambrata con riflessi ramati
<b>GRADAZIONE</b>	5,6%
<b>FORMATO</b>	cl 33 
<b>BICCHIERE</b>	dedicato Conil 0,30 cl
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglia schiuma finale
<b>SAPORE</b>	schiuma fine e persistente, inizialmente con dolcezza dettata dal malto, poi salgoni i luppoliche lasciano un palato pulito e piacevole
<b>ABBINAMENTI</b>	carni alla griglia, piatti etnici formaggi stagionati, primi piatti con sugo di carne
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Bionda in stile britannico, gusto dolce e delicato.

<b>TIPOLOGIA</b>	Golden Ale
<b>COLORE</b>	Giallo dorato
<b>GRADAZIONE</b>	4,8%
<b>FORMATO</b>	cl 33 
<b>BICCHIERE</b>	dedicato Conil 0,30 cl
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglia schiuma finale
<b>SAPORE</b>	sentore erbaceo ed agrumato dovuto al mix di luppoli, finale secco.
<b>ABBINAMENTI</b>	zuppa di pesce e crostacei o verdure grigliate
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## TRIBU

Produttore Hibu Azienda Agricola srl Burago di Molgora (MB)



## VAITRA'

Produttore Hibu Azienda Agricola srl Burago di Molgora (MB)



## ENTROPIA

Produttore Hibu Azienda Agricola srl Burago di Molgora (MB)



## CHANDA

Produttore Rivoli Torino



### DESCRIZIONE

Birra con intensità olfattiva molto marcata, aromi flore-ali con corpo medio e di gradevole frizzantezza.

<b>TIPOLOGIA</b>	India pale lager
<b>COLORE</b>	Bionda brillante
<b>GRADAZIONE</b>	6%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 75
<b>BICCHIERE</b>	Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglia schiuma finale
<b>SAPORE</b>	Gusto pulito ed equilibrato, poi asciutto ed appagante
<b>ABBINAMENTI</b>	Aperitivi, snack, spuntini di pizza e focacce
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## LOLAH

Produttore Rivoli Torino



### DESCRIZIONE

Birra con schiuma moderata dal color avorio

<b>TIPOLOGIA</b>	Indian Red Ale
<b>COLORE</b>	Ramato intenso
<b>GRADAZIONE</b>	8%
<b>FORMATO</b>	cl 33
<b>BICCHIERE</b>	Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglia schiuma finale
<b>SAPORE</b>	Intensità olfattiva marcata, prevalenza di aromi erbacei, floreale fruttato, pompelmo mandarino, amaro dei luppoli, corpo strutturato
<b>ABBINAMENTI</b>	carne grigliate, frutta secca, dolci come cheesecake
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta



## ASIA

Produttore Rivoli Torino



### DESCRIZIONE

Birra colore ramato, con schiuma fine ed aderente, di aspetto limpido, velatura appena percettibile.

<b>TIPOLOGIA</b>	Doppel Bock
<b>COLORE</b>	Ramato
<b>GRADAZIONE</b>	8%
<b>FORMATO</b>	cl 33
<b>BICCHIERE</b>	Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con molta schiuma
<b>SAPORE</b>	corpo strutturato, gusto dolce che poi diventa bilanciato per l'amaro dei luppoli, persistenza retro olfattiva lunga
<b>ABBINAMENTI</b>	primi piatti elaborati, carni rosse, formaggi, salumi
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## DESCRIZIONE

Birra dagli aromi tostati di caffè e cacao, con sentori di vaniglia e nocciola.

<b>TIPOLOGIA</b>	Ohtmeal Stout
<b>COLORE</b>	Ebano opaca
<b>GRADAZIONE</b>	5,5%
<b>FORMATO</b>	cl 33
<b>BICCHIERE</b>	Baloon 
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	9/12 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con molta schiuma abbondante

**SAPORE** gusto maltato in prevalenza, poi di grani torrefatti, finale caramellato

**ABBINAMENTI** pesce affumicato, carni grigliate, formaggi stagionati, dolci al caffè e cioccolato

**FERMENTAZIONE** alta

## DESCRIZIONE

Birra senza glutine con materie prime da agricoltura biologica

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Biondo dorato
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 33
<b>BICCHIERE</b>	Calice 
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	5/7 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con molta schiuma abbondante

**SAPORE** equilibrata, di particolare leggerezza e frizzantezza, note di amaro moderato, corpo armonico.

**ABBINAMENTI** risotti, pasta fresca, formaggi freschi, pesce arrosto ed ai ferri, insalate miste, carni bianche

**FERMENTAZIONE** bassa

## DESCRIZIONE

Birra dal colore biondo brillante leggera e di media frizzantezza

<b>TIPOLOGIA</b>	Pils
<b>COLORE</b>	Biondo brillante
<b>GRADAZIONE</b>	4,5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 cl 75 
<b>BICCHIERE</b>	Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante

**SAPORE** erbaceo e floreale, gusto equilibrato, asciutto con note amaro intense

**ABBINAMENTI** aperitivi, snack, pizza e focacce, verdure grigliate e frittura leggera

**FERMENTAZIONE** bassa

## MELANIE

Produttore Rivoli Torino



## BIONDA

re Rivoli Torino



## DORITA

Produttore Rivoli Torino



## DIVA

Produttore Rivoli Torino



### DESCRIZIONE

Aspetto leggermente velato, schiuma abbondante e persistente, ben strutturata

<b>TIPOLOGIA</b>	Belgian strong ale
<b>COLORE</b>	Giallo oro
<b>GRADAZIONE</b>	7,5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 75
<b>BICCHIERE</b>	Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	9/11 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglia schiuma finale



**SAPORE** fruttato di mela cotta, uva matura, agrumi canditi, gusto bilanciato finale secco e morbido

**ABBINAMENTI** arrosti di carne bianche

**FERMENTAZIONE** alta

## SOPHIE

Produttore Rivoli Torino



### DESCRIZIONE

Birra dal colore rosso rubino con schiuma abbondante, compatta e densa con velatura marcata

<b>TIPOLOGIA</b>	Brown Ale
<b>COLORE</b>	Rosso rubino
<b>GRADAZIONE</b>	5,5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 cl 75
<b>BICCHIERE</b>	Calice Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	9/11 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglia schiuma finale



**SAPORE** intensa di aromi fruttati, gusto erbaceo, decisamente luppolata, persistenza retro olfattiva

**ABBINAMENTI** polenta concia e selvaggina, carni rosse alla griglia, pasticceria secca, crostate

**FERMENTAZIONE** alta

## CAESAR

Produttore Rivoli Torino



### DESCRIZIONE

Birra ambrata con schiuma fine con intenso aroma maltato e sentori di miele

<b>TIPOLOGIA</b>	Munchen Helles
<b>COLORE</b>	Oro ambrato
<b>GRADAZIONE</b>	5,1%
<b>FORMATO</b>	cl 33
<b>BICCHIERE</b>	Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/7 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con molta schiuma



**SAPORE** equilibrata frizzantezza con note amare

**ABBINAMENTI** risotti, pasta fresca, formaggi

**FERMENTAZIONE** bassa

## DESCRIZIONE

Non filtrata, non pastorizzata, prodotta con luppoli americani

<b>TIPOLOGIA</b>	Apa
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	4,9%
<b>FORMATO</b>	cl 33
<b>BICCHIERE</b>	Tulip
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio schiuma finale



**SAPORE** gusto fresco e amaro con sentori di agrumi e fieno

**ABBINAMENTI** arrosti, hamburger

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA ADELAIDE

Produttore Flea



## DESCRIZIONE

100% malti italiani con retrogusto di nocciola e caramello

<b>TIPOLOGIA</b>	Imperial red ale
<b>COLORE</b>	Ambrata scuro
<b>GRADAZIONE</b>	6,9 %
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 75 - fusto l 20
<b>BICCHIERE</b>	Tulip
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	10/12 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio schiuma finale



**SAPORE** gusto intenso, secco e leggermente amaro

**ABBINAMENTI** carne rossa e selvaggina

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA BASTOLA

Produttore Flea



## DESCRIZIONE

Prodotta con malto d'orzo e di frumento

<b>TIPOLOGIA</b>	Blanche
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 75 - fusto l 20
<b>BICCHIERE</b>	Tulip
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio schiuma finale



**SAPORE** gusto fruttato e poco amaro

**ABBINAMENTI** primi di pesce e piatti leggeri

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA BIANCA LANCIA

Produttore Flea



## FLEA COSTANZA

Produttore Flea



### DESCRIZIONE

Birra dal gusto fresco, leggermente fruttata, poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente.

<b>TIPOLOGIA</b>	Blonde Ale
<b>COLORE</b>	Giallo chiaro
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 75 - fusto l 20
<b>BICCHIERE</b>	Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma



<b>SAPORE</b>	gusto fresco, poco fruttata leggermente amara
<b>ABBINAMENTI</b>	pesce fritto, pollo arrosto verdure grigliate
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## FLEA FEDERICO II

Produttore Flea



### DESCRIZIONE

Retrogusto erbaceo dato dalla scelta dei luppoli.

<b>TIPOLOGIA</b>	Golden Ale
<b>COLORE</b>	Giallo intenso
<b>GRADAZIONE</b>	5,9%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 75
<b>BICCHIERE</b>	Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma



<b>SAPORE</b>	gusto fresco e amara
<b>ABBINAMENTI</b>	salumi, arrosto, agnello
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## FLEA FEDERICO II EXTRA

Produttore Flea



### DESCRIZIONE

Utilizzo di luppoli selezionati e dry hopping.

<b>TIPOLOGIA</b>	Ipa
<b>COLORE</b>	Ramato
<b>GRADAZIONE</b>	6,6%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 75 - fusto l 20
<b>BICCHIERE</b>	Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma



<b>SAPORE</b>	marcatamente amara con note aromatiche
<b>ABBINAMENTI</b>	carne grigliata, frutta secca e dolci come cheesecake
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Birra Senza glutine adatta a tutti i livelli di intolleranza.

<b>TIPOLOGIA</b>	Gluten Free
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	4,9%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 75 - fusto l 20 
<b>BICCHIERE</b>	Tulip
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma
<b>SAPORE</b>	gusto secco, fruttata e amaro equilibrato
<b>ABBINAMENTI</b>	tutti i piatti a base di pesce
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Prodotta con malto d'orzo e di frumento, dal retrogusto fresco, pulito e rotondo, poco luppolata, caratterizzata da un leggero taglio acidulo appena persistente.

<b>TIPOLOGIA</b>	Weiss
<b>COLORE</b>	Dorato chiaro
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 75 - fusto l 20 
<b>BICCHIERE</b>	Tulip
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma
<b>SAPORE</b>	gusto fresco e rotondo con aroma di luppolo assente
<b>ABBINAMENTI</b>	crostacei, dolci secchi
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Belgian strong ale con una schiuma compatta, cremosa e aderente.

<b>TIPOLOGIA</b>	Belgian Strong Ale
<b>COLORE</b>	Giallo intenso
<b>GRADAZIONE</b>	8%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 75 - fusto l 20 
<b>BICCHIERE</b>	Tulip
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8/10 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma
<b>SAPORE</b>	gusto intenso, tendenzialmente amara e con un retrogusto caramellato.
<b>ABBINAMENTI</b>	primi dal sapore deciso e carni rosse, dolci al cacao
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## FLEA ISABELLA

Produttore Flea



## FLEA MARGHERITA

Produttore Flea



## FLEA VIOLANTE

Produttore Flea



## MORETTI

Produttore Assemini Comun Nuovo Massafra e Pollein



### DESCRIZIONE

Nasce nel 1859 a Udine con il nome "Fabbrica di Birra e Ghiaccio" da Luigi Moretti, acquistata nel 1996 dalla Heineken.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	4,6%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 66 vap fusto 30 l - fusto David 20 l
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	3 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma finale
<b>SAPORE</b>	gusto maltato
<b>ABBINAMENTI</b>	pasta al sugo e pizza
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## MORETTI BAFFO ORO

Produttore Assemini Comun Nuovo Massafra e Pollein



### DESCRIZIONE

Per produrre questa birra i mastri birrai Moretti aspettano un anno la maturazione dell'orzo nobile di malti primaverili solo italiani.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Brillante
<b>GRADAZIONE</b>	4,8%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 66 vap - fusto Brewlock 20 l
<b>BICCHIERE</b>	Colonna conica
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	3 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma finale
<b>SAPORE</b>	gusto rotondo schiuma fine e fragrante aroma di fiori e crosta di pane
<b>ABBINAMENTI</b>	pasta fresca, prosciutto crudo, salumi



## MORETTI IPA

Produttore Assemini Comun Nuovo Massafra e Pollein



### DESCRIZIONE

L'Italian pale ale, equilibrata nel gusto e luppolata a freddo per esaltarne gli aromi.

<b>TIPOLOGIA</b>	IPA, Italian Pale Ale
<b>COLORE</b>	dorato con riflessi ambrati
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - fusto 20 l
<b>BICCHIERE TEMP. DI SERVIZIO</b>	Pinta 6/8 gradi
<b>VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma finale
<b>SAPORE</b>	note agrumate che ricordano il pompelmo, gusto equilibrato
<b>ABBINAMENTI</b>	piatti di pesce e formaggi a pasta dura
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta



## DESCRIZIONE

La prima weisse prodotta dai Mastri birrai della Moretti nel rispetto dello stile weisse utilizzando malti italiani, 50% malto d'orzo 50% malto di frumento

<b>TIPOLOGIA</b>	Weisse
<b>COLORE</b>	Chiaro, naturalmente torbido
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - fusto 20 l fusto brewlock 20 l
<b>BICCHIERE</b>	Casablanca Alto
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma
<b>SAPORE</b>	naturalmente torbida-delicata e rinfrescante
<b>ABBINAMENTI</b>	stuzzichini speziati, tramezzini, antipasti di pesce
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta



## MORETTI BIANCA

Produttore Assemini Comun Nuovo Massafra e Pollein



## DESCRIZIONE

La Birra bock dai tre malti 100% italiani: malto chiaro, malto brunito e malto torrefatto.

<b>TIPOLOGIA</b>	Bock
<b>COLORE</b>	Ambrata
<b>GRADAZIONE</b>	7,2%
<b>FORMATO</b>	cl 33 -fusto 20 l fusto brewlock 20 l
<b>BICCHIERE</b>	Tulipano basso
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma
<b>SAPORE</b>	morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia
<b>ABBINAMENTI</b>	grigliate, spiedini e stuzzichini in genere
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta



## MORETTI LA ROSSA

Produttore Assemini Comun Nuovo Massafra e Pollein



## DESCRIZIONE

Fa parte del gruppo Heineken, prende il suo nome da una antica denominazione greca dell'isola Ichnoussa. nata nel 1912 a Cagliari da Amsicora Capra.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Dorato
<b>GRADAZIONE</b>	4,7% - 5,6% special
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 66 vap - fusto 30 l
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma
<b>SAPORE</b>	Moderatamente amaro
<b>ABBINAMENTI</b>	formaggi e salumi affumicati
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## ICHNUSA

Produttore Assemini (Cagliari)



## ICHNUSA NON FILTRATA

Produttore Assemini Comun Nuovo Massafra e Pollein



### DESCRIZIONE

Ichnusa Non Filtrata regala delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca che accompagnano un piacevole e fragrante ricordo di crosta di pane.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager non filtrata
<b>COLORE</b>	Ambrata
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - 50 cl vap fusto 20 l - fusto brewlock 20 l 
<b>BICCHIERE</b>	Pinta americana
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	3 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma finale
<b>SAPORE</b>	moderatamente amara, di buona bevibilità
<b>ABBINAMENTI</b>	pasta al sugo e frittura
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## BIRRA MESSINA

Produttore Birrificio di Massafra (MS) Italia



### DESCRIZIONE

Nata nel 1923 dopo il terremoto del 1908 diventando il simbolo della rinascita della città

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Dorato brillante
<b>GRADAZIONE</b>	4,7%
<b>FORMATO</b>	cl 33 cl 66 e fusto 30 l 
<b>BICCHIERE</b>	Conico o Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	3/5 gradi
<b>COME VERSARE</b>	In due volte con abbondante schiuma
<b>SAPORE</b>	secco, asciutto, elegante, maltata e luppolata, con schiuma candida, fine e compatta
<b>ABBINAMENTI</b>	frittura di pesce, fritti tipici, focacce tradizionali
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## CRISTALLI DI SALE

Produttore Birrificio di Massafra (MS) Italia



### DESCRIZIONE

Lager non filtrata con presenza di un ingrediente speciale, i cristalli di sale di Sicilia delle saline di Trapani

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Dorato luminoso, naturalmente opalescente
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 fusto 20 l 
<b>BICCHIERE</b>	Conico o Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	3/5 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	ricetta insolita nel mondo delle birre, aroma floreale e fruttato, schiuma compatta, gusto morbido ed equilibrato
<b>ABBINAMENTI</b>	caprese con mozzarella di bufala, pizza o come aperitivo
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Birra dal colore biondo fresca e decisa come i profumi della macchia mediterranea.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Bionda
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 33 
<b>BICCHIERE</b>	Conico
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	5/7 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	Birra con corpo maltato con profumi erbacei del luppolo
<b>ABBINAMENTI</b>	salsiccia, friarelli, provola, frittata di maccheroni, polipo
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Birra corposa e luppolata con equilibrio

unico

<b>TIPOLOGIA</b>	India pale ale
<b>COLORE</b>	Ambrata
<b>GRADAZIONE</b>	6,7%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta miscelando prima i lieviti
<b>SAPORE</b>	birra dai toni decisi e persistenti sprigiona tutti gli aromi resinosi di frutta tropicale
<b>ABBINAMENTI</b>	carne e pesce con leggera affumicatura, grigliata mista
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta e rifermentata in bottiglia

## ANTONIANA MARE CHIARO

Birrificio Antoniano Ronchi di Villafranca Padovana



## ANTONIANA IPA

Birrificio Antoniano Ronchi di Villafranca Padovana





**BELGIO**



## **BELGIO**

Dal gusto inconfondibile e costellata di numerose varietà, la birra belga è universalmente apprezzata per le sue caratteristiche tanto uniche quanto variegate. Potendo vantare origini lontane e una tradizione millenaria, la birra belga è il fiore all'occhiello di un Paese che con orgoglio ne ha fatto la propria bandiera nel mondo.

Quella della birra belga è una storia dalle origini remote che affonda le proprie radici nel cupo XIV secolo: è attorno al 1300, infatti, che il Paese vede la fondazione delle prime gilde di fabbricatori di birra. Con il passare del tempo, la produzione della bevanda si diffonde soprattutto nelle abbazie dei monaci che danno vita alla famosa birra trappista. La diffusione della birra belga va a consolidarsi nel 1900 quando il numero dei birrifici supera i 3.200, subendo però una considerevole riduzione tra le due guerre mondiali. Negli Anni Cinquanta del '900 le potenzialità offerte dalla birra trappista vengono intuite dai laici che, in seguito ad un accordo con i monaci, iniziano a produrne alcune varietà con il nome di "birre d'abbazia".

## CHIMAY T. ROSSO

Produttore Notre-Dame de Scourmont a Chimay



### DESCRIZIONE

La Chimay rossa è la birra più antica del gruppo Chimay

TIPOLOGIA	Abbazia Trappista
COLORE	Rosso mogano
GRADAZIONE	7%
FORMATO	cl 33 vap
BICCHIERE	Baloon 
TEMP. DI SERVIZIO	10/12 gradi
COME VERSARE	in una volta con taglia schiuma finale

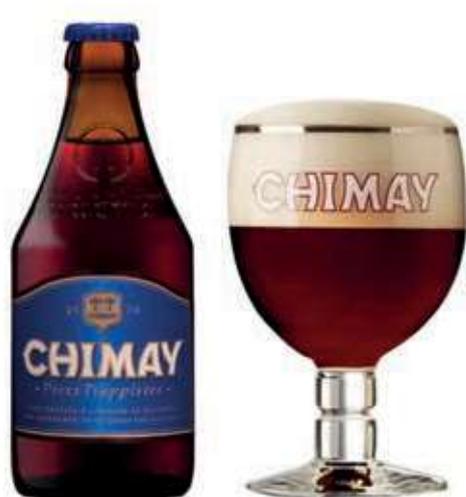
**SAPORE** Schiuma compatta e cremosa ricca di profumi di frutti di bosco

**ABBINAMENTI** formaggi, carni rosse e cioccolato

**FERMENTAZIONE** alta

## CHIMAY T. BLU

Produttore Notre-Dame de Scourmont a Chimay



### DESCRIZIONE

Birra scura trappista, dal tocco alcolico e liquoroso, con forte aroma e sapore complesso..

TIPOLOGIA	Strong Ale
COLORE	Bruno intenso
GRADAZIONE	9%
FORMATO	cl 33 
BICCHIERE	Coppa Goblet
TEMP. DI SERVIZIO	12/14 gradi
COME VERSARE	in una volta con taglio della schiuma finale

**SAPORE** Intenso con retrogusto amaro di malto

**ABBINAMENTI** piatti decisi, formaggi stagionati e carni rosse

**FERMENTAZIONE** alta

## BOUCANIER GOLDEN

Produttore ICOBES b.v.b.a



### DESCRIZIONE

Forte ed elegante, i mastri birrai custodiscono la vecchia ricetta.

TIPOLOGIA	Golden Ale
COLORE	Biondo dorato
GRADAZIONE	11%
FORMATO	cl 33 - cl 75 vap 
BICCHIERE	Tulip
TEMP. DI SERVIZIO	9/12 gradi
COME VERSARE	in una volta con taglio della schiuma finale

**SAPORE** 30 Ebu gradevolmente amara

**ABBINAMENTI** piatti in umido, selvaggina, formaggi erborinati e stagionati

**FERMENTAZIONE** alta non pastorizzata rifermentata in bottiglia

## DESCRIZIONE

I suoi inebrianti profumi non tradiscono un corpo soffice e complesso. Gli aromi la rendono curiosa e piacevole. Il finale armonico ed asciutto la rende distintiva e facile da ricordare per sempre.

<b>TIPOLOGIA</b>	Ale belga
<b>COLORE</b>	Arancio carico
<b>GRADAZIONE</b>	8%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - cl 75 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Coppa Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	10 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma finale

**SAPORE** note piacevoli e floreali  
sentori di buccia d'arancia  
finale caramellato

**ABBINAMENTI** piatti leggeri, secondi piatti  
a base di coniglio, dessert

**FERMENTAZIONE** alta fermentazione

## DESCRIZIONE

Gusto dolce e suadente, toni caldi ed avvolgenti che svelano carattere forte e suadente.

<b>TIPOLOGIA</b>	Belgian Strong Ale
<b>COLORE</b>	Scuro
<b>GRADAZIONE</b>	8,5% - Europa
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Coppa
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	9/12 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma finale

**SAPORE** sapore persistente e mandorle

**ABBINAMENTI** grigliata di carne, pesce affumicato, dolci alle mandorle

**FERMENTAZIONE** alta

## DESCRIZIONE

Gusto morbido grazie alla percentuale di avena presente nel mosto.

<b>TIPOLOGIA</b>	Blanche
<b>COLORE</b>	Oro pallido
<b>GRADAZIONE</b>	4,5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 
<b>BICCHIERE</b>	
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi in estate 6/8 gradi in inverno
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, agitando per raccogliere i lieviti

**SAPORE** fresco ed acidulo, amaro quasi assente

**ABBINAMENTI** pizza gamberetti o vegetariana, tagliolini al limone

**FERMENTAZIONE** alta

## MC CHOUFFE GOLDEN

Produttore Brasserie d'Achouffe



## MC CHOUFFE SCOTCH ALE

Produttore Brasserie d'Achouffe



## BLANCHE DE NAMUR

Produttore Brasserie du Bocq



## S.BENOIT SUPREME

Produttore Brasserie Du Bocq S.A.



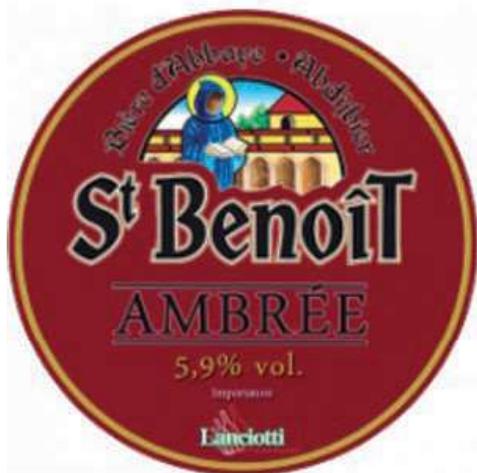
### DESCRIZIONE

Birra ad alta fermentazione realizzata a Purnode dalla famiglia Belot nel 1858.

TIPOLOGIA	Belgian Strong Ale
COLORE	Biondo
GRADAZIONE	6,8%
FORMATO	fusto 16 litri 
BICCHIERE	Tulip
TEMP. DI SERVIZIO	8 gradi
COME VERSARE	in una volta con taglio della schiuma finale
SAPORE	luppolo aromatico e leggera nota fruttata
ABBINAMENTI	carni bianche, pollame e formaggi a pasta dura
FERMENTAZIONE	alta fermentazione

## S. BENOIT AMBRÉE

Produttore Brasserie Du Bocq S.A.



### DESCRIZIONE

Note fruttate derivanti dalla sua alta fermentazione che si fondono con le note di liquirizia e caramello

TIPOLOGIA	Belgian Ale
COLORE	Ambrato
GRADAZIONE	5,9%
FORMATO	fusto 16 litri 
BICCHIERE	Tulip
TEMP. DI SERVIZIO	8 gradi
COME VERSARE	in una volta con taglio della schiuma finale
SAPORE	piacevole miscela di caramello e malto
ABBINAMENTI	pasta, piatti speziati
FERMENTAZIONE	alta

## ST BENOIT TRIPLE

Produttore Brasserie Du Bocq S.A.



### DESCRIZIONE

Ispirata alla tradizione birraria belga d'abbazia, con un color biondo pallido leggermente velato ed una schiuma abbondante, cremosa e persistente.

TIPOLOGIA	Trappista – Abbey Tripel
COLORE	Dorato con riflessi
GRADAZIONE	8%
FORMATO	fusto 16 l 
BICCHIERE	Tulipano
TEMP. DI SERVIZIO	8 gradi
COME VERSARE	in una volta con taglio della schiuma finale
SAPORE	Malto con finale lungo equilibrato
ABBINAMENTI	Formaggi, salumi, risotti o primi piatti saporiti
FERMENTAZIONE	alta

## DESCRIZIONE

Birra Belga Blanche dal colore biondo torbido ad alta fermentazione, dal sapore finemente fruttato, rilevando le spezie utilizzate: coriandolo e arancio amaro.

<b>TIPOLOGIA</b>	Blanche
<b>COLORE</b>	Marrone scuro
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	fusto 16 l 
<b>BICCHIERE</b>	Jelly
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8/12 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, agitando per raccogliere i lieviti
<b>SAPORE</b>	fruttato e speziato
<b>ABBINAMENTI</b>	carni rosse, selvaggina, carni bianche
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Ricca di hop e notevolmente equilibrata con un lungo intenso retrogusto per palati delicati

<b>TIPOLOGIA</b>	Abbazia
<b>COLORE</b>	Dorato intenso
<b>GRADAZIONE</b>	9%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/10 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglio della schiuma finale
<b>SAPORE</b>	I sapori forti offrono a questa birra un carattere deciso con tracce di frutta e spezie
<b>ABBINAMENTI</b>	formaggi stagionati, carni rosse
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Birra con 3 diverse varietà di luppolo superiori offre un perfetto equilibrio tra dolce ed amaro

<b>TIPOLOGIA</b>	Abbazia
<b>COLORE</b>	Biondo
<b>GRADAZIONE</b>	7,5%
<b>FORMATO</b>	cl 75 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, agitando per raccogliere i lieviti
<b>SAPORE</b>	delicatamente amara con note floreali
<b>ABBINAMENTI</b>	formaggi stagionati, carni rosse
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## ST BENOIT BLANCHE

Produttore Brasserie Du Bocq S.A.



## LEFFE RITUEL

Produttore Birrificio Br Abbaye De Leffe



## LEFFE ROYALE GOLD

Produttore Birrificio Br Abbaye De Leffe



## LEFFE TRIPLE

Produttore Lootvoet (Bruxelles)



### DESCRIZIONE

Birra d'abbazia di carattere grazie alla rifermentazione in bottiglia dal sapore ricco e sfumato.

TIPOLOGIA	Lager d'abbazia
COLORE	Dorato scuro leggermente torbido
GRADAZIONE	8,5%
FORMATO	cl 33 vap
BICCHIERE	Baloon
TEMP. DI SERVIZIO	6/8 gradi
COME VERSARE	leggermente inclinato per mescolare il deposito



SAPORE	marcato con accenni di arancia vaniglia e limone, notevoli speziature nel retrogusto
ABBINAMENTI	formaggi stagionati, primi e secondi piatti strutturati
FERMENTAZIONE	alta

## LEFFE BLOND

Produttore Birrificio Br Abbaye De Leffe



### DESCRIZIONE

Deve il suo nome all'abbazia Notre Dame de Leffe fondata nel 1200 e prodotta dal 1240 dai padri Norbertini

TIPOLOGIA	Abbazia Bionda
COLORE	Dorato con riflessi
GRADAZIONE	6,6% - Europa
FORMATO	cl 33 vap cl 75 vap
BICCHIERE	Baloon
TEMP. DI SERVIZIO	5 gradi
COME VERSARE	in una volta con taglio della schiuma finale



SAPORE	Leggermente speziato, secca e fruttata, gusto pieno e vellutato
ABBINAMENTI	carne di manzo ,brasato dolci al cioccolato
FERMENTAZIONE	alta

## LEFFE ROUGE

Produttore Birrificio Br Abbaye De Leffe



### DESCRIZIONE

Nasce nel 1240 nell'abbazia di Notre Dame Leffe, segue un processo produttivo tramandato nei secoli fino ad oggi.

TIPOLOGIA	Abbazia trappista
COLORE	Rosso ambrato
GRADAZIONE	6,6%
FORMATO	cl 33 vap cl 75 vap
BICCHIERE	Coppa a chiudere
TEMP. DI SERVIZIO	8 gradi
COME VERSARE	in una volta con taglio della schiuma finale



SAPORE	amaro e speziato
ABBINAMENTI	primi e secondi strutturati
FERMENTAZIONE	alta

## DESCRIZIONE

Viene prodotta una sola volta all'anno, il colore rosso ricorda le foglie autunnali; questa è la tipologia più rara e difficile da ottenere.

<b>TIPOLOGIA</b>	Belgian Ale
<b>COLORE</b>	Rosso ambrata
<b>GRADAZIONE</b>	7,5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	10/12 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente con schiuma abbondante

**SAPORE** lascia un retrogusto di resina e piacevolmente alcolico

**ABBINAMENTI** bruschette, pomodori secchi, polenta con porcini

**FERMENTAZIONE** alta

## DESCRIZIONE

Inizialmente nel 1954 veniva chiamata Speciale in seguito al successo crescente è arrivata a costituire la porzione più estesa della produzione.

<b>TIPOLOGIA</b>	Belgian Ale
<b>COLORE</b>	Ambrato scuro
<b>GRADAZIONE</b>	9,2%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice aperto
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	12/14 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente con schiuma abbondante

**SAPORE** finale amarognolo e leggermente secco

**ABBINAMENTI** primi e secondi piatti con salse strutturate, stufati

**FERMENTAZIONE** alta - rifermenta in bottiglia

## DESCRIZIONE

Ha una schiuma compatta con un sapore variegato che ricorda frutta candita, fichi e spezie piccanti, liquirizia e cannella. L'alto contenuto alcolico per qualcuno può essere eccessivo.

<b>TIPOLOGIA</b>	Belgian Ale
<b>COLORE</b>	Rosso scuro
<b>GRADAZIONE</b>	11,3%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	12/14 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente con schiuma abbondante

**SAPORE** si avvertono note di cioccolato amaro liquirizia e luppolo

**ABBINAMENTI** salumi ricchi, prosciutto di cervo, risotti, cioccolata fondente

**FERMENTAZIONE** alta - rifermenta in bottiglia

## ROCHEFORT 6

Produttore Abbaye deNotre-Dame



## ROCHEFORT 8

Produttore Abbaye deNotre-Dame



## ROCHEFORT 10

Produttore Abbaye deNotre-Dame



## AFFLIGEM BLONDE

Produttore Affligem



### DESCRIZIONE

Aroma leggermente speziato con note di caramello.

TIPOLOGIA	Abbazia/trappiste
COLORE	Oro carico
GRADAZIONE	6,8%
FORMATO	cl 30 vap - fusto l 20
BICCHIERE	Baloon
TEMP. DI SERVIZIO	8/10 gradi
COME VERSARE	in una volta con taglio della schiuma
SAPORE	equilibri tra malto/luppolo con note di pera e caramello
ABBINAMENTI	carne di maiale e bolliti misti
FERMENTAZIONE	alta



## AFFLIGEM DOUBLE

Produttore Affligem



### DESCRIZIONE

Evidenti note di caramello e frutta rossa.

TIPOLOGIA	Abbazia/trappiste
COLORE	Ambrato
GRADAZIONE	6,8%
FORMATO	cl 30 vap
BICCHIERE	Coppa
TEMP. DI SERVIZIO	8/10 gradi
COME VERSARE	in una volta con taglio della schiuma
SAPORE	molto morbida al palato toni di caramello e miele
ABBINAMENTI	secondi di carne e formaggi
FERMENTAZIONE	alta



## AFFLIGEM TRIPLE

Produttore Affligem



### DESCRIZIONE

Aroma raffinato e intenso.

TIPOLOGIA	Doppio malto
COLORE	Ambrato carico
GRADAZIONE	8,5%
FORMATO	cl 30 vap
BICCHIERE	Coppa
TEMP. DI SERVIZIO	8/10 gradi
COME VERSARE	in una volta con taglio della schiuma
SAPORE	note di caramello tostato, corposa
ABBINAMENTI	formaggi, selvaggina
FERMENTAZIONE	alta



## DESCRIZIONE

Aroma maltato e delicato grazie a sentori di fiori.

<b>TIPOLOGIA</b>	Belgian Ale
<b>COLORE</b>	Ambrato
<b>GRADAZIONE</b>	6,7%
<b>FORMATO</b>	fusto 
<b>BICCHIERE</b>	Calice aperto
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7/10 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente con schiuma abbondante

**SAPORE** gusto speziato e dolce dato dall'utilizzo di malto caramellato

**ABBINAMENTI** secondi di pollo, formaggi, dolci al cacao

**FERMENTAZIONE** alta

## DESCRIZIONE

Viene fatta maturare 4 mesi prima di essere imbottigliata, un prodotto classico che rispetta alla lettera le regole di produzione tramandate da Mastro birraio in Mastro birraio.

<b>TIPOLOGIA</b>	Belgian Ale
<b>COLORE</b>	Marrone mogano
<b>GRADAZIONE</b>	12%
<b>FORMATO</b>	cl 33 e cl 75 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice con stelo
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	11/12 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente con schiuma abbondante

**SAPORE** gusto unico, spiccati sentori di nocciola e frutta, retrogusto sentore di banana

**ABBINAMENTI** formaggi piccanti o stagionati

**FERMENTAZIONE** alta

## DESCRIZIONE

Morbida al palato e piacevole da bere, schiuma persistente, gli 8° della birra sono nascosti dalle note caramellate e fruttate.

<b>TIPOLOGIA</b>	Belgian Ale
<b>COLORE</b>	Mogano
<b>GRADAZIONE</b>	8%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice a tulipano
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	11/12 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante

**SAPORE** gusto deciso sapore fruttato e aroma di cereali

**ABBINAMENTI** salmone e trota affumicati, formaggi stagionati, carni speziate o salse saporite

**FERMENTAZIONE** alta

## AFFLIGEM ROUGE

Produttore Affligem



## ST. BERNARDUS ABT 12

Produttore Westvleteren su licenza per convento St. Sixtus



## ST. BERNARDUS ABT 8

Produttore Westvleteren su licenza per convento St. Sixtus



## ST STEFANUS

Produttore Van Steenberghe



### DESCRIZIONE

Birra d'abbazia lasciata maturare in cantina almeno 3 mesi. Continua la sua rifermentazione in bottiglia fino all'apertura sviluppando così il suo sapore che si evolve con il passare del tempo

TIPOLOGIA	Abbazia
COLORE	Dorato non filtrato
GRADAZIONE	7%
FORMATO	cl 33 - cl 75 vap - fusto 16 l
BICCHIERE	Calice
TEMP. DI SERVIZIO	8 gradi
COME VERSARE	in due volte la prima senza lieviti poi agitare e versare con i lieviti



SAPORE	intenso, fresco, fruttato
ABBINAMENTI	piatti di mare e pesce
FERMENTAZIONE	alta

## TRIPLE KARMELIET

Produttore Brouwerij Bosteels



### DESCRIZIONE

La ricetta del 1679, prodotta nel monastero carmelitano di Dendermonde. Deve il suo nome all'abbinamento di 3 cereali: orzo, avena e frumento (Triple).

TIPOLOGIA	Belgian Ale
COLORE	Biondo oro
GRADAZIONE	8%
FORMATO	cl 33 e cl 75 vap
BICCHIERE	Calice a tulipano
TEMP. DI SERVIZIO	8/10 gradi
COME VERSARE	in una volta lentamente con schiuma abbondante



SAPORE	aroma di cereali e frutta fresca al palato, il luppolo le conferisce eleganza
ABBINAMENTI	pasta all'uovo con sughi vegetali, pecorino stagionato e miele, grigliate e arrosti
FERMENTAZIONE	alta

## KWACK

Produttore Bosteels Brouwerij



### DESCRIZIONE

Deve la notorietà al particolare bicchiere nel quale viene servita. All'olfatto è decisamente speziata, distinto sentore di malto che la rende invitante.

TIPOLOGIA	Strong Ale
COLORE	Rosso con riflessi arancio
GRADAZIONE	8%
FORMATO	cl 33 vap
BICCHIERE	Calice aperto (Cavaliere)
TEMP. DI SERVIZIO	8/10 gradi
COME VERSARE	in una volta lentamente con schiuma abbondante



SAPORE	per niente amara con sentore di caramello e toffe
ABBINAMENTI	risotto 4 formaggi, salumi, formaggi stagionati ed erborinati
FERMENTAZIONE	alta - rifermentata in bottiglia

## DESCRIZIONE

Nata nel 1965 è considerata la regina delle Witbier con la sua schiuma spumosa e persistente.

<b>TIPOLOGIA</b>	Ale Blanche
<b>COLORE</b>	Biondo pallido
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 
<b>BICCHIERE</b>	Colonna biconica
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8/9 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con taglia schiuma finale
<b>SAPORE</b>	fresca, agrumato acidula con sentore di scorza d'arancio
<b>ABBINAMENTI</b>	stuzzichini, insalate, dolci alla frutta
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Birra belga diffusa in Gran Bretagna ha come slogan "La mia casa è dove è la mia Stella" ha origini antichissime ma nasce nel Natale del 1926.

<b>TIPOLOGIA</b>	Pilsner
<b>COLORE</b>	Biondo chiaro trasparente
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	piacevolmente amara ha un cappello di schiuma ricca e persistente
<b>ABBINAMENTI</b>	risotto alle Erbe, formaggi delicati e con stuzzichini
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa temperatura

## HOEGAARDEN

Produttore Brouwery Van Hegaarden  
distribuita da Inbev



## STELLA ARTOIS

Leuven Anheuser-Busch  
distribuito da Inbev





**GERMANIA**



## GERMANIA

Non si corre il rischio di essere smentiti, se si afferma che la bevanda nazionale tedesca è la Birra. Quasi ogni città ha la sua, e spesso e volentieri anche più di una. Grazie anche alle particolari condizioni climatiche infatti, sono da sempre favorite le coltivazioni di orzo e luppolo. Per questo motivo è la nazione con il maggior numero di birrifici e di birre.

Quando si parla di birra tedesca, non si può non citare il "Reinheitsgebot", ovvero l'Editto della Purezza. Secondo questa legge il birraio era obbligato ad utilizzare solo acqua, malto d'orzo e luppolo, per la preparazione della birra.

L'editto fu emanato da Guglielmo IV di Baviera e doveva rimanere in vigore solo per quell'anno, ovvero il 1516, per impedire che venisse utilizzato il frumento, in un anno disastroso per il raccolto. Ma le cose non andarono proprio così. Infatti, questo editto rimase in vigore fino al 1992, quando l'Europa costrinse la Germania ad adeguarsi alle normative della Comunità Europea. Ma chi ama la birra tedesca, sa anche che questo modo di fare birra è tutt'ora rimasto in auge.

Per questo, la birra tedesca ha mantenuto uno standard qualitativo così alto, non solo sul mercato nazionale, ma in tutto il mondo. Le birre tedesche si caratterizzano per le basse fermentazioni. Spesso si tratta di Lager chiare o scure, come le Dunkel o le Schwarzbier. E poi ancora, ci sono le Pilsner o le Märzen. Ma in Germania vengono anche prodotte ottime Ale e birre acide.

## AUGUSTINER

Produttore Augustiner Bräu Wagner Kg



### DESCRIZIONE

È la piu' antica birreria di Monaco 1328

<b>TIPOLOGIA</b>	Munchner
<b>COLORE</b>	Oro carico
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap
<b>BICCHIERE</b>	Boccale
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/5 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	dolce, maltato e con note fruttate
<b>ABBINAMENTI</b>	pasta al pomodoro, pollo arrosto, pizza, wurstel
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## FRANZISKANER HEFE

Produttore Spaten München Germany



### DESCRIZIONE

Deve il suo nome alla vicinanza con il monastero francese

<b>TIPOLOGIA</b>	Weizen
<b>COLORE</b>	Giallo torbido
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap
<b>BICCHIERE</b>	Weizenbecker
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra
<b>SAPORE</b>	frizzante, amarognola
<b>ABBINAMENTI</b>	pesce cotto al forno, insalate di mare, carpacci
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## FUSTO WEIHENSTEPHANER HEFE

Produttore Abbazia di Weihenstephan



### DESCRIZIONE

Note morbide di malto aromi di lieviti accentuati di erbaceo, retrogusto di banane mature con ricordi di garofano.

<b>TIPOLOGIA</b>	Hefe weisse
<b>COLORE</b>	Leggermente rosato
<b>GRADAZIONE</b>	5,4%
<b>FORMATO</b>	fusto 15 l
<b>BICCHIERE</b>	Weizenbecker
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	5/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	amaro poco accentuato
<b>ABBINAMENTI</b>	salsiccia e vitello bavarese
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Birra di frumento prodotta in 9 diverse varianti

<b>TIPOLOGIA</b>	Hefe weissbier
<b>COLORE</b>	Giallo torbido
<b>GRADAZIONE</b>	5,3%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Weizenbecker
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	frumento fruttato al sapore di banana
<b>ABBINAMENTI</b>	pesce e cibi salati
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

La più alcolica della famiglia delle weizen firmate Erdinger è la Pikantus, iscritta a ragione nella categoria delle weizenbock.

<b>TIPOLOGIA</b>	Weizen bok
<b>COLORE</b>	Scuro
<b>GRADAZIONE</b>	7,3% special
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Weizenbecker
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	dolce dominato da cereali e banana
<b>ABBINAMENTI</b>	pesce e carni bianche
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Altro prodotto di punta di Erdinger, la Ur-Weisse vuole un po' rappresentare le birre di frumento della tradizione rifacendosi alla ricetta di 120 anni fa.

<b>TIPOLOGIA</b>	Weizen
<b>COLORE</b>	Giallo torbido
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Weizenbecker
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8/10 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	dolce dominato da cereali e banana
<b>ABBINAMENTI</b>	pesce carni bianche, salsicce, salumi
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## ERDINGER HEFE

Produttore Erdinger Weißbräu)



## ERDINGER PIKANTUS

Produttore Erdinger Weißbräu)



## ERDINGER URWEISSE

Produttore Erdinger Weißbräu)



## PAULANER LAGER

Produttore Paulaner GmbH & Co KG



### DESCRIZIONE

La birra di Monaco di Baviera viene realizzata con acqua di sorgente incanalata a 240 mt di profondità

<b>TIPOLOGIA</b>	Pale Lager
<b>COLORE</b>	Dorato
<b>GRADAZIONE</b>	4,9%
<b>FORMATO</b>	cl 33
<b>BICCHIERE</b>	Calice a chiudere 
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	sapore delicatamente amaro, schiuma persistente
<b>ABBINAMENTI</b>	carni di maiale cotte al forno o alla griglia
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## HASEN WEISSE

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



### DESCRIZIONE

Weizen fresca e dissetante, ricca di temperamento, torbida naturale, dagli aromi intensi e dal gusto cremoso. Utilizza un pregiato luppolo dell'Hallertau, più volte premiata per le sue qualità.

<b>TIPOLOGIA</b>	Weizen
<b>COLORE</b>	Giallo dorato
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7/9 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	gusto acidulo con sentori di cereali. Persistenza prolungata e piacevole
<b>ABBINAMENTI</b>	piatti speziati, spezzatino al curry, piatti al ginger, verdure
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## HASEN EXTRA

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



### DESCRIZIONE

Birra export morbida dal gusto abboccato e rotondo con raffinate note di malto ed un'ottima persistenza; il suo nome significa Birra della Lepre.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Giallo oro brillante
<b>GRADAZIONE</b>	5,3%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7/9 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	gusto complesso, cremoso, luppolato al punto giusto, persistenza prolungata
<b>ABBINAMENTI</b>	pesce alla griglia e fritto, formaggi stagionati
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Birra di cantina creata secondo la tradizione augustana non filtrata per esaltare profumi unici

<b>TIPOLOGIA</b>	Keller
<b>COLORE</b>	Giallo carico
<b>GRADAZIONE</b>	5,4%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Boccale in ceramica
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8/10 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	Gusto piacevole complesso luppolato perfetto equilibrio di vari sentori
<b>ABBINAMENTI</b>	
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Birra non filtrata realizzata con dedizione e cura artigianale seguendo la tradizione tramandata da generazioni.

<b>TIPOLOGIA</b>	Weizen
<b>COLORE</b>	Scura, quasi marrone
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7/9 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	gusto intenso con intense note fruttate di liquirizia e caffè
<b>ABBINAMENTI</b>	carni arrosto, wurstel, salmone, tonno, pizze piccanti
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Viene prodotta nel rispetto legge purezza del 1516 , antica normativa bavarese che prevede solo 4 ingredienti per la produzione: acqua, malto, luppolo e lievito.

<b>TIPOLOGIA</b>	Premium Pilsner
<b>COLORE</b>	Giallo chiaro
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap cl 66 VAP e Fustino 6 l 
<b>BICCHIERE</b>	Colonna biconica
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	Fresco e leggermente amaro
<b>ABBINAMENTI</b>	come aperitivo accompagnato con degli snack
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## HASEN AUGSBURG

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



## HASEN DUNKLER HASE

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



## BECK'S



## HB WEISSE

Produttore Hofbräuhaus



### DESCRIZIONE

Birra chiara ad alta fermentazione prodotta dal 1602

<b>TIPOLOGIA</b>	Weissebier
<b>COLORE</b>	Chiaro opaco
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 50 - fusto 20 l
<b>BICCHIERE</b>	Weizenbier
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	aroma di crosta di pane inconfondibile leggermente speziato
<b>ABBINAMENTI</b>	sautè di cozze e risotto di seppia
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta



## HB DOPPEL BOCK

Produttore Hofbräuhaus



### DESCRIZIONE

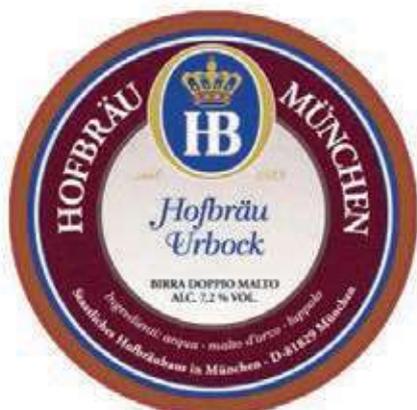
Birra doppio malto casa Hofbrau Munchen adatta per occasioni importanti, schiuma color crema

<b>TIPOLOGIA</b>	Doppio Malto
<b>COLORE</b>	Chiaro
<b>GRADAZIONE</b>	8,4%
<b>FORMATO</b>	cl 50 - fusto 20 l
<b>BICCHIERE</b>	Colonna biconica
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	gusto ricco, intenso, equilibrato nonostante l'alta gradazione alcolica
<b>ABBINAMENTI</b>	ideale con carne alla griglia o in umido
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## HB URBOCK

Produttore Hofbräuhaus



### DESCRIZIONE

Prodotta dagli inizi del diciassettesimo secolo Hb usa esclusivamente malto scuro senza alcun additivo aggiunto

<b>TIPOLOGIA</b>	Bock
<b>COLORE</b>	Ambrato carico
<b>GRADAZIONE</b>	7,2%
<b>FORMATO</b>	fusto 20 l
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	note di caramello e spezie con schiuma pannosa
<b>ABBINAMENTI</b>	piatti di carne rossa speziata e salumi affumicati
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## DESCRIZIONE

È stata prodotta anticamente prima di quella chiara, al naso sentori frutta secca e nocciola seguita da note di caffè

<b>TIPOLOGIA</b>	Dunkel
<b>COLORE</b>	Tonaca di frate
<b>GRADAZIONE</b>	5,5%
<b>FORMATO</b>	bicchiere cl 50 - fusto 20 l
<b>BICCHIERE</b>	Boccale 
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	Al palato malto dolce, frutta secca, note speziate di luppolo finale ricco di toni caldi maltati
<b>ABBINAMENTI</b>	salumi cotti (wurstel, mortadella) salumi crudi (speck) formaggi, pasta filata
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Birra scura di frumento dal gusto fine ed aromatico

<b>TIPOLOGIA</b>	Weisse dunkel
<b>COLORE</b>	Torbido scuro
<b>GRADAZIONE</b>	5,1%
<b>FORMATO</b>	cl 50 
<b>BICCHIERE</b>	Weissenglass
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	profumo armonico di malto fragrante, caramellato. Finale morbido e vellutato
<b>ABBINAMENTI</b>	salsicce, arrosto, gulasch e dessert
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Tipica bavarese, aroma intenso e corposo; è prodotta nel centro di Monaco, uno dei simboli della città

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Giallo oro
<b>GRADAZIONE</b>	5,1%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap - fusto 30 l 
<b>BICCHIERE</b>	Colonna biconica
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	delicatamente amara schiuma persistente luppolata al punto giusto
<b>ABBINAMENTI</b>	stincio di maiale wurstel formaggi media stagionatura
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## HB DUNKELL

Produttore Hofbräuhaus



## HB SCHWARZE WEISSE

Produttore Hofbräuhaus



## HB ORIGINAL

Produttore Hofbräuhaus





**GRAN BRETAGNA - IRLANDA**



## GRAN BRETAGNA

Dopo il Belgio, e insieme alla Germania, il Regno Unito è uno dei fondamentali Paesi europei produttori di birra che bisogna conoscere.

La storia vuole che attorno al I secolo dopo Cristo, un governatore romano della Britannia, tale Agricola, alla fine del suo mandato pensò bene di portare con sé, a Roma, due birrai e con loro aprì quello che potrebbe oggi essere definito il primo brewpub italiano. Il che, forzando un po' le cose, ci potrebbe far dire che il primo innamoramento italiano per la birra ebbe l'etichetta di Albione. Ma al di là dell'aneddoto è ovviamente vero che il Regno Unito è da secoli considerato una delle grandi Patrie della birra mondiale. Tanti produttori e consumi elevati, ma soprattutto uno stile di vita, grazie soprattutto ai pub, le cosiddette "case pubbliche", dove da sempre i sudditi di Elisabetta II si ritrovano quotidianamente, dove la birra non manca mai.

Di quale birra però stiamo parlando? Chi si avventura nelle strade e nei locali di Londra, magari in quelli cosiddetti più di tendenza, va solitamente a incontrare spine di lager continentali o, nei casi migliori, prodotte in Gran Bretagna. Ma, va detto senza indugi, non sono queste le vere birre made in England, non sono le basse fermentazioni a rivestire lo spirito della birra originale britannica. Perché tutta la lunga storia birraria di questo Paese è sempre stata a favore delle alte fermentazioni e di un solo nome: "ale", le birre ad alta fermentazione.

## BREWDOG 5AM

Produttore Brewdog Birra

Scozia



### DESCRIZIONE

Buona struttura maltata arricchita da importante bouquet luppolata.

<b>TIPOLOGIA</b>	Pale Ale - Scozia
<b>COLORE</b>	Ambrato scuro
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap
<b>BICCHIERE</b>	Calice o Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	5/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante



<b>SAPORE</b>	aroma fruttato e luppolato
<b>ABBINAMENTI</b>	zuppa di ceci, calamari al forno
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## BREWDOG HARD IPA

Produttore Brewdog Birra

Scozia



### DESCRIZIONE

Struttura maltata luppolata amara che rimane anche dopo la degustazione.

<b>TIPOLOGIA</b>	Indian Pale Ale( IPA)
<b>COLORE</b>	Rame opaco
<b>GRADAZIONE</b>	9,8%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap
<b>BICCHIERE</b>	Calice o Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	5/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante



<b>SAPORE</b>	gusto maltato e luppolato
<b>ABBINAMENTI</b>	aperitivo
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## BREWDOG PUNK IPA

Produttore Brewdog Birra

Scozia



### DESCRIZIONE

Penetrante con note di agrumi e finale aggressivo di luppolo

<b>TIPOLOGIA</b>	IPA
<b>COLORE</b>	Oro carico
<b>GRADAZIONE</b>	6%
<b>FORMATO</b>	cl 33
<b>BICCHIERE</b>	Calice o Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	5/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante



<b>SAPORE</b>	luppolata, retrogusto amarissimo
<b>ABBINAMENTI</b>	risotti, carni rosse, fritto misto, etnici
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## DESCRIZIONE

Prodotta nel 1964 arriva in Italia negli anni 80, extra-strong dal corpo estremamente ricco, forte personalità, bouquet di luppoli dal gusto originale, forte e intenso a metà tra il dolce e l'amaro

<b>TIPOLOGIA</b>	Strong Ale	
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino	
<b>GRADAZIONE</b>	9%	
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap	
<b>BICCHIERE</b>	Calice a tulipano	
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/7 gradi	
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante	
<b>SAPORE</b>	il corpo è deciso, rotondo evidente con notevole equilibrio tra dolce e amaro	
<b>ABBINAMENTI</b>	antipasti vari	
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta	

## DESCRIZIONE

la Wellpark Brewery fondata nel 1740 è sinonimo delle migliori birre scozzesi.

<b>TIPOLOGIA</b>	Strong Lager	
<b>COLORE</b>	Biondo chiaro	
<b>GRADAZIONE</b>	9%	
<b>FORMATO</b>	cl 33 - fusto 30 l	
<b>BICCHIERE</b>	Calice a tulipano	
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi	
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante	
<b>SAPORE</b>	intenso di malto con note di mela	
<b>ABBINAMENTI</b>	salse, tortini di verdure, insaccati	
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa	

## DESCRIZIONE

Grande forza alcolica che dona il massimo di sé quando viene degustata non troppo fredda

<b>TIPOLOGIA</b>	Strong Ale	
<b>COLORE</b>	Rosso ambrato	
<b>GRADAZIONE</b>	6,3%	
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap	
<b>BICCHIERE</b>	Pinta	
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	10/12 gradi	
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante	
<b>SAPORE</b>	Luppolata e speziata	
<b>ABBINAMENTI</b>	carni rosse e formaggi	
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta	

## SLALOM

Produttore Scottish & Newcastle  
Scozia



## TENNENT'S SUPER

Produttore Wellpark Brewery  
Scozia



## BULLDOG STRONG ALE

Produttore Scottish castle & Newcastle Breweries  
Inghilterra



## GOLDEN PRIDE

Produttore Fuller's  
Inghilterra



### DESCRIZIONE

Birra ambrata dal gusto pieno e corposo.

<b>TIPOLOGIA</b>	Strong Ale
<b>COLORE</b>	Ambrato
<b>GRADAZIONE</b>	8,5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - fusto 16 l
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante



**SAPORE** retrogusto liquoroso, abboc-  
cato e alcolico

**ABBINAMENTI** piatti sostanziosi e uova  
**FERMENTAZIONE** alta

## LONDON PRIDE

Produttore Fuller's  
Inghilterra



### DESCRIZIONE

Combina in maniera perfetta il malto morbido e il lup-  
polo amaro con un lievito molto dolciastro, che gli dona  
un sapore di mele.

<b>TIPOLOGIA</b>	Premium Ale
<b>COLORE</b>	Ambrato
<b>GRADAZIONE</b>	4,7%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - fusto 16 l
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante



**SAPORE** gusto di luppolo, speziato

**ABBINAMENTI** uova, salsicce, stufati  
**FERMENTAZIONE** alta

## LONDON PORTER

Produttore Fuller's  
Inghilterra



### DESCRIZIONE

Sentori di caffè tostato e caramello

<b>TIPOLOGIA</b>	Porter
<b>COLORE</b>	Bruno scuro
<b>GRADAZIONE</b>	5,4%
<b>FORMATO</b>	cl 50 vap
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7/9 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante



**SAPORE** complesso mix di caffè cioc-  
colato e una punta di luppolo

**ABBINAMENTI** ostriche, cibi affumicati,  
manzo, dolci al cacao  
**FERMENTAZIONE** alta

#### DESCRIZIONE

Birra stile IPA luppolata, ultimo birrifico londinese a tradizione familiare

<b>TIPOLOGIA</b>	IPA Indiale Pale Ale
<b>COLORE</b>	Oro intenso
<b>GRADAZIONE</b>	5,3%
<b>FORMATO</b>	fusto 30 l 
<b>BICCHIERE</b>	Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	Con poca schiuma finale, si consiglia la spillatura in carboazoto
<b>SAPORE</b>	Al naso affiorano note di biscotto, caramello ed agrumi
<b>ABBINAMENTI</b>	Curry, Formaggi media stagionatura, Pollo
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

#### FULLER'S IPA

Produttore Meantime  
Inghilterra



#### DESCRIZIONE

Ricavata dalla miscela di luppoli locali e americani

<b>TIPOLOGIA</b>	Pale Ale
<b>COLORE</b>	Ambrato
<b>GRADAZIONE</b>	4,3%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - fusto 16 l 
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	aroma di agrumi, menta e erba
<b>ABBINAMENTI</b>	pasta, curry e carni grigliate
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

#### LONDON PALE ALE

Produttore Meantime  
Inghilterra



#### DESCRIZIONE

Intensa luppolatura che stupisce per le sue note fruttate

<b>TIPOLOGIA</b>	IPA
<b>COLORE</b>	Ambrato
<b>GRADAZIONE</b>	7,4%
<b>FORMATO</b>	33 cl vap- fusto 16 l 
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8/12 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	agrodolce con note di arancia e zenzero
<b>ABBINAMENTI</b>	curry, pollo, cibi piccanti
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

#### INDIA PALE ALE

Produttore Meantime  
Inghilterra



## YAKIMA RED

Produttore Meantime  
Inghilterra



### DESCRIZIONE

Miscela di malti inglesi e tedeschi e del luppolo americano chiamato Yakima.

<b>TIPOLOGIA</b>	Red Ale
<b>COLORE</b>	Rosso mogano
<b>GRADAZIONE</b>	4,1%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - fusto 16 cl
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante



<b>SAPORE</b>	fruttata con note di agrumi
<b>ABBINAMENTI</b>	salumi, arrosti e formaggi
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## GUINNESS

Produttore Guinness & Co  
Irlanda



### DESCRIZIONE

Prodotta da Arthur Guinness Son & Co a Dublino dal 1759 secondo la ricetta originale, ma varia di gradazione a secondo della nazione in cui viene commercializzata

<b>TIPOLOGIA</b>	Stout
<b>COLORE</b>	Nero
<b>GRADAZIONE</b>	4,1% (Europa)
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - fusto 30 l
<b>BICCHIERE</b>	Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	spillata a caduta per creare la sua famosa schiuma cremosa aroma forte, gusto tostato,



<b>SAPORE</b>	schiuma cremosa e persistente, retrogusto ricco e rinfrescante
<b>ABBINAMENTI</b>	carni di manzo, brasato, dolci al cioccolato
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta





**ALTRE IN EUROPA**

## CERES STRONG ALE

Produttore Ceres Brewery di Aarhus  
Danimarca



### DESCRIZIONE

Birra dall'aroma vinoso e fruttato il suo nome deriva dalla divinità mitologica Cerere (Demetra) cioè Dea della Fertilità.

<b>TIPOLOGIA</b>	Strong Lager
<b>COLORE</b>	Giallo oro chiaro
<b>GRADAZIONE</b>	7,7%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap
<b>BICCHIERE</b>	Baloon
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/7 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra
<b>SAPORE</b>	forte con profumi di frutta secca
<b>ABBINAMENTI</b>	Pasta, brasati, carni rosse
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## CERES OLD 9

Produttore Ceres Brewery di Aarhus  
Danimarca



### DESCRIZIONE

Buona struttura maltata arricchita da importante bouquet luppolata.

<b>TIPOLOGIA</b>	Strong Lager
<b>COLORE</b>	Giallo dorato carico
<b>GRADAZIONE</b>	9,1%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap
<b>BICCHIERE</b>	Calice a chiudere
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8/10 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra
<b>SAPORE</b>	intenso e corposo
<b>ABBINAMENTI</b>	baccalà fritto salmone affumicato formaggi speziati
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## ESTRELLA

Produttore Damm  
Spagna



### DESCRIZIONE

Nominata del 2015 "Miglior birra spagnola dell'anno" è distribuita in altri 70 Paesi in tutto il mondo. Prodotta con ricetta originale del 1876 con aggiunta di riso.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager senza glutine
<b>COLORE</b>	Giallo dorato
<b>GRADAZIONE</b>	5,4%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap
<b>BICCHIERE</b>	Calice a chiudere
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	5/7 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con molta schiuma
<b>SAPORE</b>	senza glutine, leggera, schiuma bianca e persistente
<b>ABBINAMENTI</b>	pesce e carni bianche
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## DESCRIZIONE

La 1° lager in bottiglia non pastorizzata, birrifico nato nel 1901.

<b>TIPOLOGIA</b>	Extra Strong
<b>COLORE</b>	Giallo dorato
<b>GRADAZIONE</b>	10%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	leggermente amaro
<b>ABBINAMENTI</b>	pesce di fiume arrosto, pollo e tacchino con salse
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## FAXE

Produttore Ceres Brewery di Aarhus  
Danimarca



## DESCRIZIONE

Nata nel 1873 a nord di Copenaghen nel 1970 diventa di proprietà Carlsberg.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Chiara
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 - cl 66 vap - fusto 20 l 
<b>BICCHIERE</b>	Calice a tulipano
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	note di cereali e gusto secco
<b>ABBINAMENTI</b>	dall'aperitivo allo spuntino di snack e salumi
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## TUBORG

Produttore Wellpark Brewery  
Danimarca



## DESCRIZIONE

Birra dal contenuto alcolico quasi inesistente ma con caratteristiche organolettiche che la rendono paragonabile ad una lager tradizionale

<b>TIPOLOGIA</b>	Premium Lager analcolica
<b>COLORE</b>	Giallo Paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	0,5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap, cl 66 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice a chiudere
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante
<b>ABBINAMENTI</b>	Minestre di verdure, riso alle erbe, carni bianche in umido
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## TOURTEL

Strasburgo Francia



## HEINEKEN

Produttore Heineken SPA  
Paesi Bassi



### DESCRIZIONE

Nata nel 1864 ad Amsterdam da Gerard Adriaan Heineken è uno dei maggiori produttori di birra al mondo.

### TIPOLOGIA

Pale lager

### COLORE

Oro chiaro

### GRADAZIONE

5%

### FORMATO

cl 33 vap - cl 66 vap -lattina  
cl33 - fusto 30 l - blade 8 l  
brewlock 20 l - David 20 l

### BICCHIERE

Cilindrico alto

### TEMP. DI SERVIZIO

6/8 gradi

### COME VERSARE

in una volta con taglio della  
schiuma finale

### SAPORE

aroma delicatamente maltato  
e luppolato

### ABBINAMENTI

zuppa di verdure e carni  
bianche

### FERMENTAZIONE

bassa



## HEINEKEN 0.0

Produttore Heineken SPA  
Paesi Bassi



### DESCRIZIONE

I Mastri Birrai hanno passato anni a sperimentare e assaggiare per arrivare finalmente a una ricetta unica, dalla quale spiccano fresche note fruttate e un corpo morbido e maltato, perfettamente bilanciato.

### TIPOLOGIA

Lager

### COLORE

Oro brillante

### GRADAZIONE

0%

### FORMATO

cl 33 vap - cl 66 vap

### BICCHIERE

Cilindrico alto

### TEMP. DI SERVIZIO

2/3gradi

### COME VERSARE

in una volta con schiuma  
abbondante

### SAPORE

profumi iniziali di crosta di  
pane ai quali fanno seguito  
sentori delicatamente fruttati

### ABBINAMENTI

ideale per pranzi frugali

### FERMENTAZIONE

bassa



## GROLSCH WEIZEN

Produttore Koninklijke Grolsch  
Paesi Bassi



### DESCRIZIONE

Aroma di banana leggermente speziato e un retrogusto morbido

### TIPOLOGIA

Weizen

### COLORE

Giallo paglierino

### GRADAZIONE

5,1%

### FORMATO

cl 50 vap - fusto l 19,5

### BICCHIERE

Calice

### TEMP. DI SERVIZIO

6/8 gradi

### COME VERSARE

in due volte qualche minuto  
l'una dall'altra con schiuma  
abbondante

### SAPORE

gusto fruttato in cui domina  
l'aroma di banana

### ABBINAMENTI

carni di maiale e insalate

### FERMENTAZIONE

alta



## DESCRIZIONE

Prodotto con la stessa ricetta di 400 anni fa da mastri artigiani, il processo produttivo prevede l'utilizzo di 2 luppoli

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Biondo limpido
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 45 vap - fusto 
<b>BICCHIERE</b>	Frankonia
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	gusto leggero, sottili note di luppolo
<b>ABBINAMENTI</b>	carni bianche, pizza ottima come aperitivo e per dopo cena
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Lager aromatizzata alla Tequila con moderata frizzantezza con finale amarognolo

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager aromatizzata alla tequila,
<b>COLORE</b>	Giallo dorato
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice a tulipano
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	5/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	tequila, fruttato
<b>ABBINAMENTI</b>	salumi affumicati
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

E' una birra lager tra le più dorate e forti del mondo. Gusto secco e mielato. Moderatamente dolce con forte sentore di malto.

<b>TIPOLOGIA</b>	Strong Lager
<b>COLORE</b>	Biondo dorato
<b>GRADAZIONE</b>	12%
<b>FORMATO</b>	cl 25 vap 
<b>BICCHIERE</b>	Calice a chiudere
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	10/11 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	secco e moderatamente dolce
<b>ABBINAMENTI</b>	pollo fritto con salse e formaggi stagionati
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta

## GROLSCH

Produttore Koninklijke Grolsch N.V. - Birra Asahi  
Paesi Bassi



## DESPERADOS

Produttore Brasserie Fischer  
Francia



## DU DEMON

Produttore Les Brasseurs de Gayant  
Francia



## PILSNER URQUELL

Produttore Asahi Europe LTD  
Repubblica Ceca



### DESCRIZIONE

Il bilanciamento tra zucchero e amaro dà le sue caratteristiche peculiari

<b>TIPOLOGIA</b>	Pils
<b>COLORE</b>	Dorato
<b>GRADAZIONE</b>	4,4%
<b>FORMATO</b>	cl 33 val - fusto l 25
<b>BICCHIERE</b>	Calice
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	7 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante



**SAPORE** intenso aroma di luppolo della varietà più pregiata

**ABBINAMENTI** salumi, formaggi, pesce

**FERMENTAZIONE** bassa

## BIRRA FYORD

Produttore Asahi Europe LTD  
Norvegia



### DESCRIZIONE

Nata nel 1973 dalla rielaborazione di una antica ricetta ispirata ai paesi scandinavi

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>GRADAZIONE</b>	4,7%
<b>FORMATO</b>	fusto l 30
<b>BICCHIERE</b>	Conico
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante



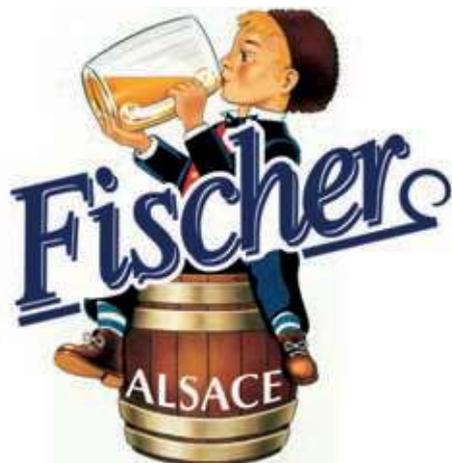
**SAPORE** secco e pieno, moderatamente amaro

**ABBINAMENTI** stuzzichini, insalate, antipasti leggeri

**FERMENTAZIONE** bassa

## FISCHER

Francia



### DESCRIZIONE

Birra francese, con ricetta alsaziana, birrificio a confine fra Francia e Germania.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Paglierino, riflessi dorati
<b>GRADAZIONE</b>	6%
<b>FORMATO</b>	fusto l 30
<b>BICCHIERE</b>	Calice Fischer
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta lentamente, schiuma abbondante



**SAPORE** spiccato sentore di malto e luppolo gusto bilanciato

**ABBINAMENTI** Aperitivi, primi piatti a base di cereali o pasta

**FERMENTAZIONE** bassa



**RESTO DEL MONDO**

## BUDWEISER

Produttore Anheuser-Busch Inc  
Stati Uniti



### DESCRIZIONE

Lager invecchiata sopra un letto di faggio, per renderla piu' frizzante viene utilizzato anche il riso.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Giallo
<b>GRADAZIONE</b>	5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap
<b>BICCHIERE</b>	Calice a chiudere
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra
<b>SAPORE</b>	delicato e rinfrescante
<b>ABBINAMENTI</b>	torte salate formaggi dolci
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## LAGUNITAS

Produttore Lagunitas  
Stati Uniti



### DESCRIZIONE

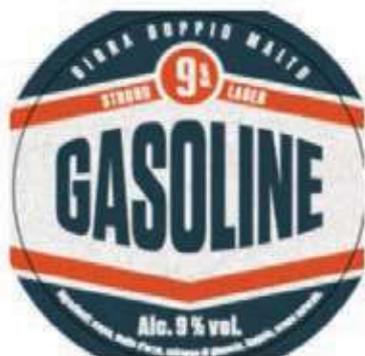
Note di pino e agrumate di pompelmo.

<b>TIPOLOGIA</b>	IPA
<b>COLORE</b>	Ambrato
<b>GRADAZIONE</b>	6,2 %
<b>FORMATO</b>	cl 35,5 vap - fusto 20 l
<b>BICCHIERE</b>	Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	amaro ben presente ma non eccessivo
<b>ABBINAMENTI</b>	Snack, pollo al curry, stuzzichini vari
<b>FERMENTAZIONE</b>	alta



## GASOLINE

Produttore Gasoline  
Stati Uniti



### DESCRIZIONE

Aroma maltato con note

fruttate.

<b>TIPOLOGIA</b>	Strong Lager
<b>COLORE</b>	Oro carico
<b>GRADAZIONE</b>	9%
<b>FORMATO</b>	fusto 20 l
<b>BICCHIERE</b>	Colonna biconica
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/8 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante
<b>SAPORE</b>	gusto rotondo con note di frutta secca e miele
<b>ABBINAMENTI</b>	snack, pollo al curry e stuzzichini vari
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa



## DESCRIZIONE

Prima birra "Karacuchi".

<b>TIPOLOGIA</b>	Super dry orientale
<b>COLORE</b>	Oro pallido
<b>GRADAZIONE</b>	5,2%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap - fusto 16 l
<b>BICCHIERE</b>	Breweries asahi
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte, schiuma abbondante



<b>SAPORE</b>	gusto dry che gratifica il palato
<b>ABBINAMENTI</b>	asahi- tempura
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Per la caratteristica schiuma sottile va consumata direttamente in bottiglia con fetta di limone nel collo della bottiglia e sale imboccatura bottiglia.

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Giallo torbido
<b>GRADAZIONE</b>	4,6%
<b>FORMATO</b>	cl 35,5 vap
<b>BICCHIERE</b>	Bottiglia
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	4/6 gradi
<b>COME VERSARE</b>	va consumata in bottiglia con fettina di limone



<b>SAPORE</b>	luppolato
<b>ABBINAMENTI</b>	burritos tortillas tacos
<b>FERMENTAZIONE</b>	bassa

## DESCRIZIONE

Fondata nel 1889 a città del Messico con il nome origi-nale di "El Sol"

<b>TIPOLOGIA</b>	Lager
<b>COLORE</b>	Giallo d'orato
<b>GRADAZIONE</b>	4,5%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap
<b>BICCHIERE</b>	non ha bicchiere dedicato
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	2/4 gradi
<b>COME VERSARE</b>	Si beve direttamente in bottiglia con scorza di limone.



<b>SAPORE</b>	leggero e rinfrescante
<b>ABBINAMENTI</b>	Come aperitivo
<b>FERMENTAZIONE</b>	a freddo

## ASAHI

Produttore Asahi Europe LTD  
Giappone



## CORONA EXTRA

Produttore Cerveceria Modelo  
Messico



## SOL

Cerveceria Cuauhtemac Moltezuma  
Messico



## SIERRA NEVADA PALE ALE

Brewing Company Chico  
America California



### DESCRIZIONE

Ammiraglia della casa, tutte le American Pale Ale sono venute dopo di lei, ovvero nel 1980

<b>TIPOLOGIA</b>	Pale Ale
<b>COLORE</b>	Biondo ambrato
<b>GRADAZIONE</b>	5,6%
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap
<b>BICCHIERE</b>	Pinta
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/9 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in una volta con schiuma abbondante



**SAPORE** Aroma variegato ed attraente dal carattere luppolato

**ABBINAMENTI** Crostacei, zuppe, carni di vitello o maiale

**FERMENTAZIONE** bassa

## BLUE MOON

Brewing Company Denver  
Stati Uniti



### DESCRIZIONE

da oltre vent'anni tra le più amate negli States, ispirata alle tradizionali birre di frumento belghe

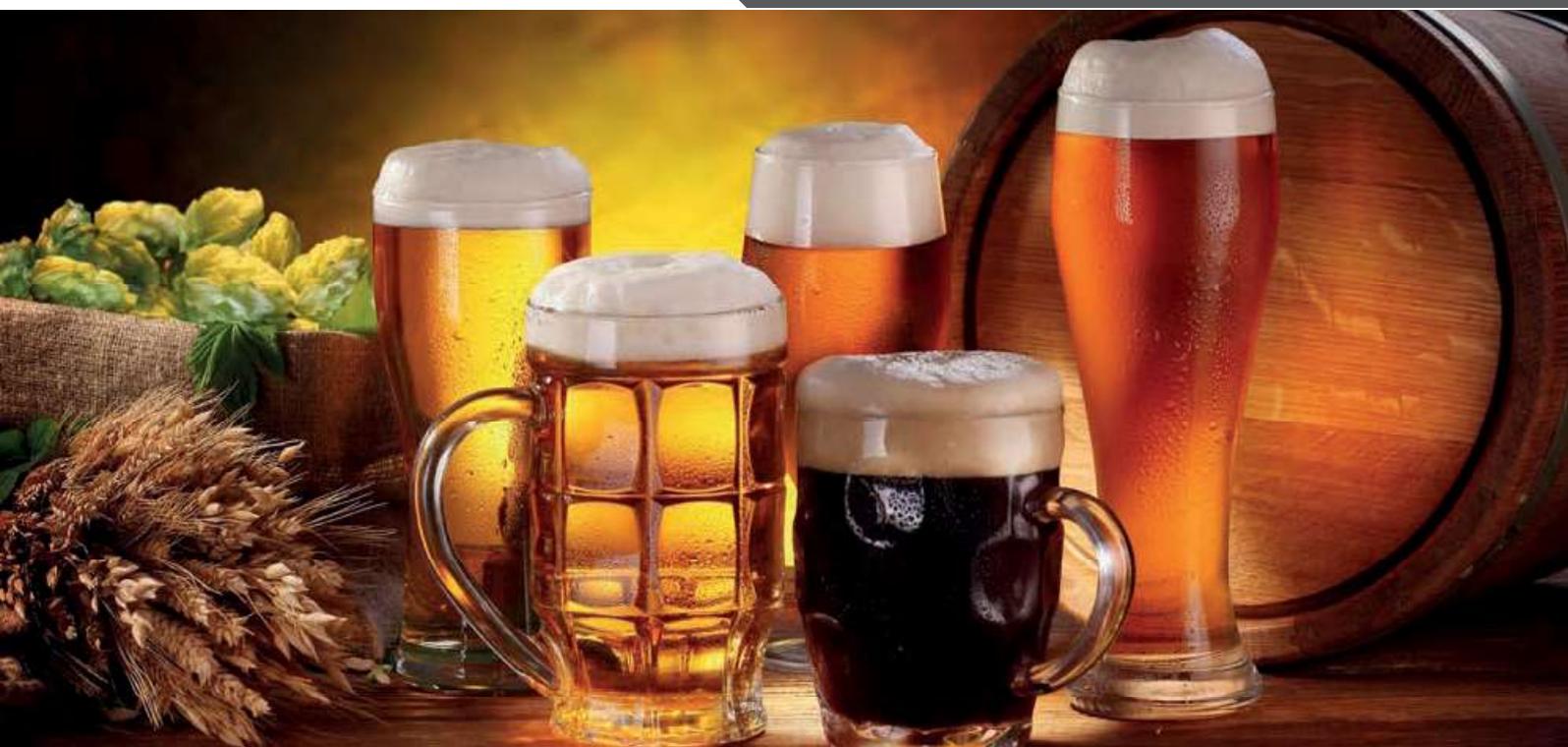
<b>TIPOLOGIA</b>	Wheat Beer
<b>COLORE</b>	D'orato
<b>GRADAZIONE</b>	5,4 %
<b>FORMATO</b>	cl 33 vap
<b>BICCHIERE</b>	Weissebier
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	6/9 gradi
<b>COME VERSARE</b>	in due volte con schiuma abbondante, poi aggiungere una fetta d'arancia



**SAPORE** birra classica di frumento con schiuma bianca con profumi di spezie ed agrumi

**ABBINAMENTI** Frutti di mare come gamberetti alla griglia, piatti asiatici

**FERMENTAZIONE** alta





**Gioia S.p.A.**  
**Sede Operativa**

Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

Tel. 06 79.34.08.06 - Fax 06 79.34.98.33  
info@gioiaspa.com

[www.gioiaspa.com](http://www.gioiaspa.com)

