







## 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 miscela 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.



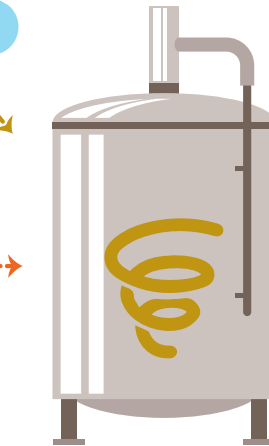
## IL PROCESSO PRODUTTIVO



macinatura

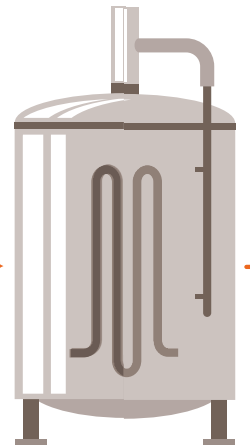


ammestamento



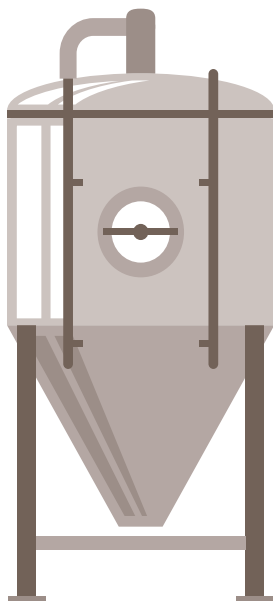
*dall' unione di malto e acqua nasce il mosto*

filtrazione

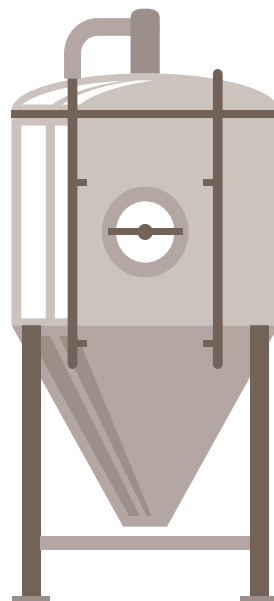


*separazione del mosto dalle trebbie*

fermentazione



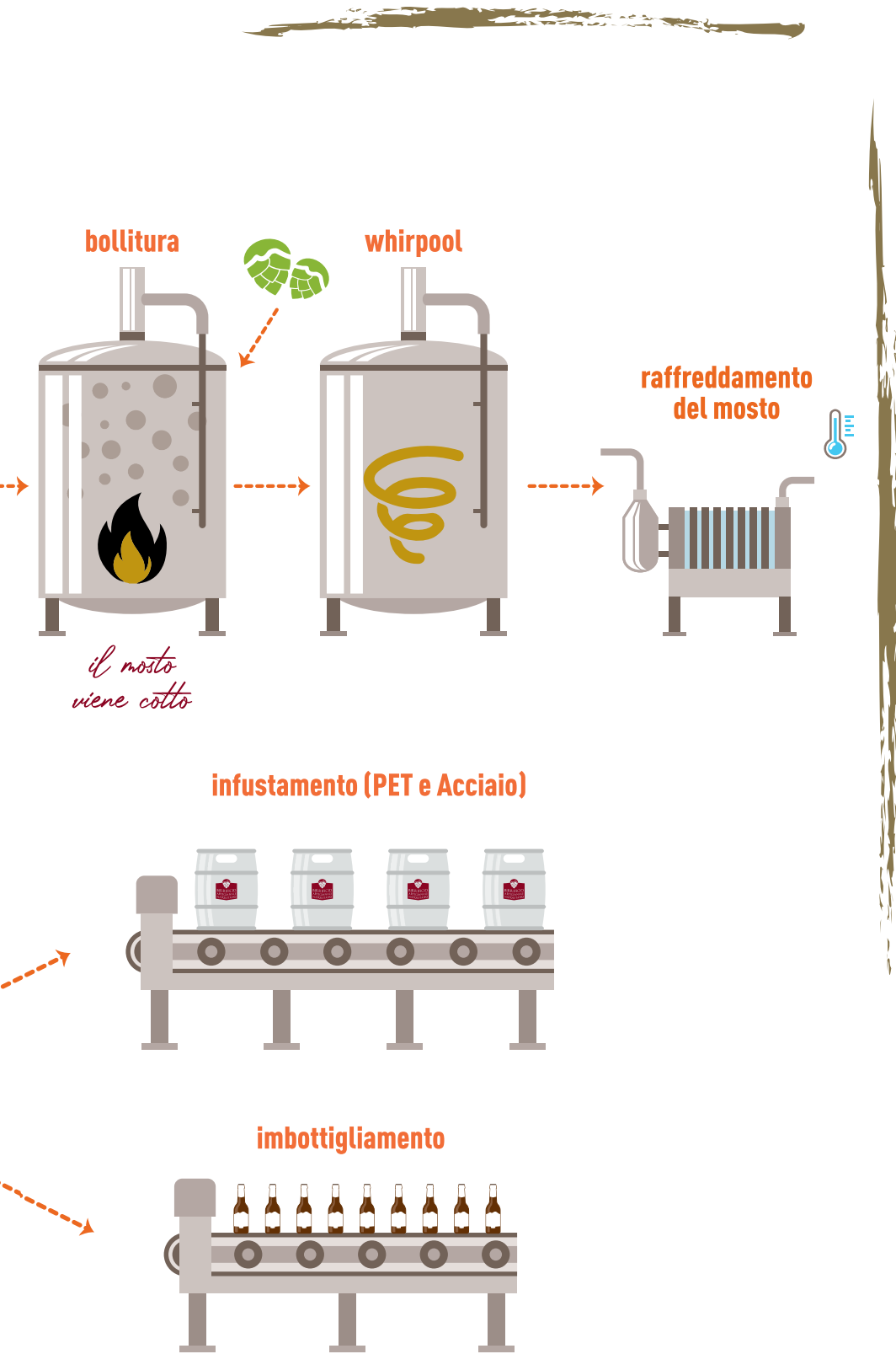
maturazione



*da mosto a birra*



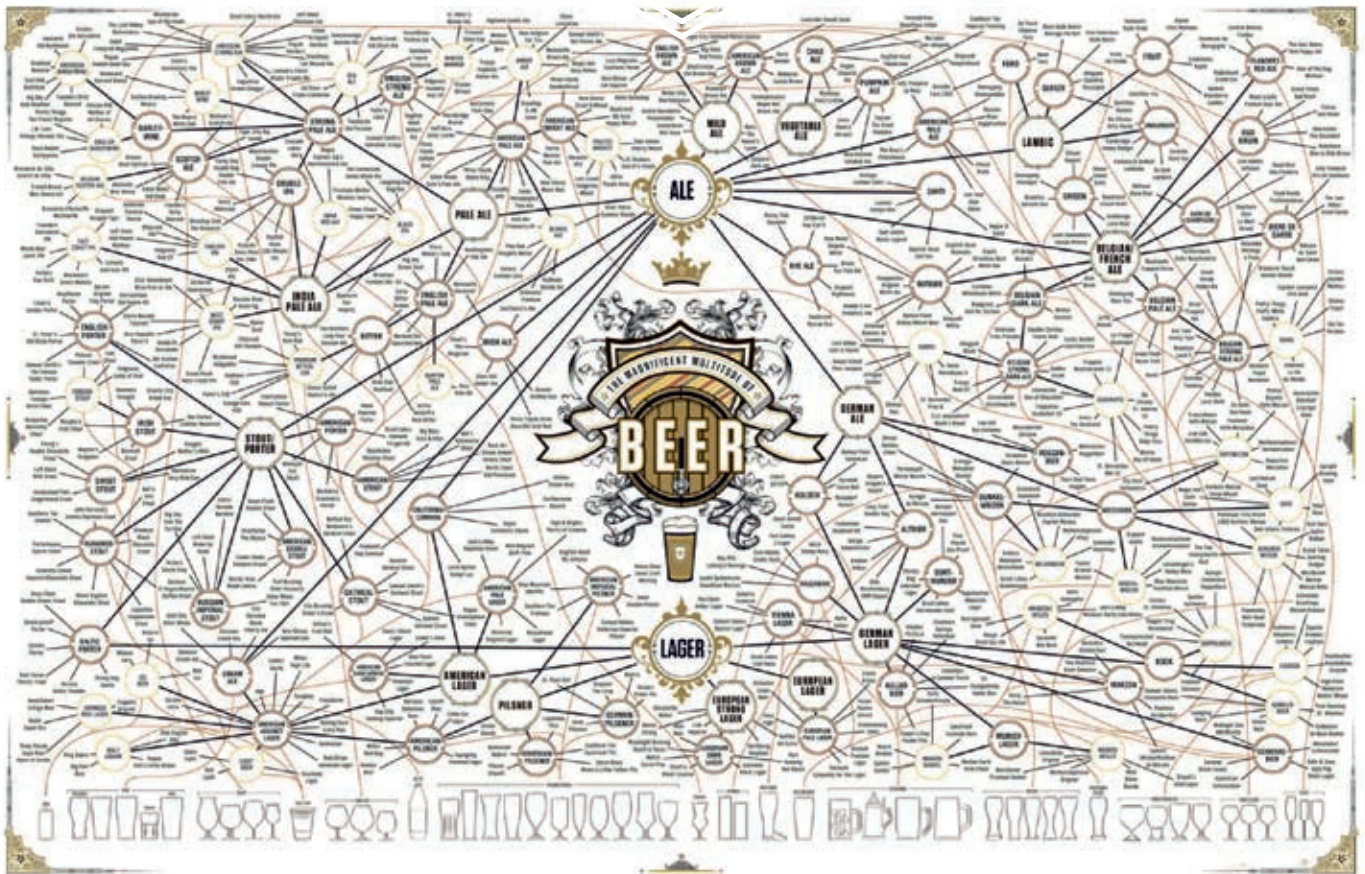
*è pronta!*



# IL PROCESSO PRODUTTIVO



## 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 AssoBirranche**

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

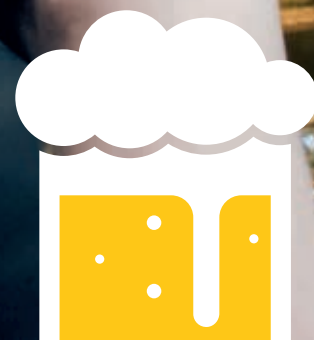
Spesso è sinonimo di Dortmunder altrimenti può identificare una qualsiasi birra nata per l'esportazione. Altre volte dovrebbe indicare un prodotto di qualità superiore.

### 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 addolcirne 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

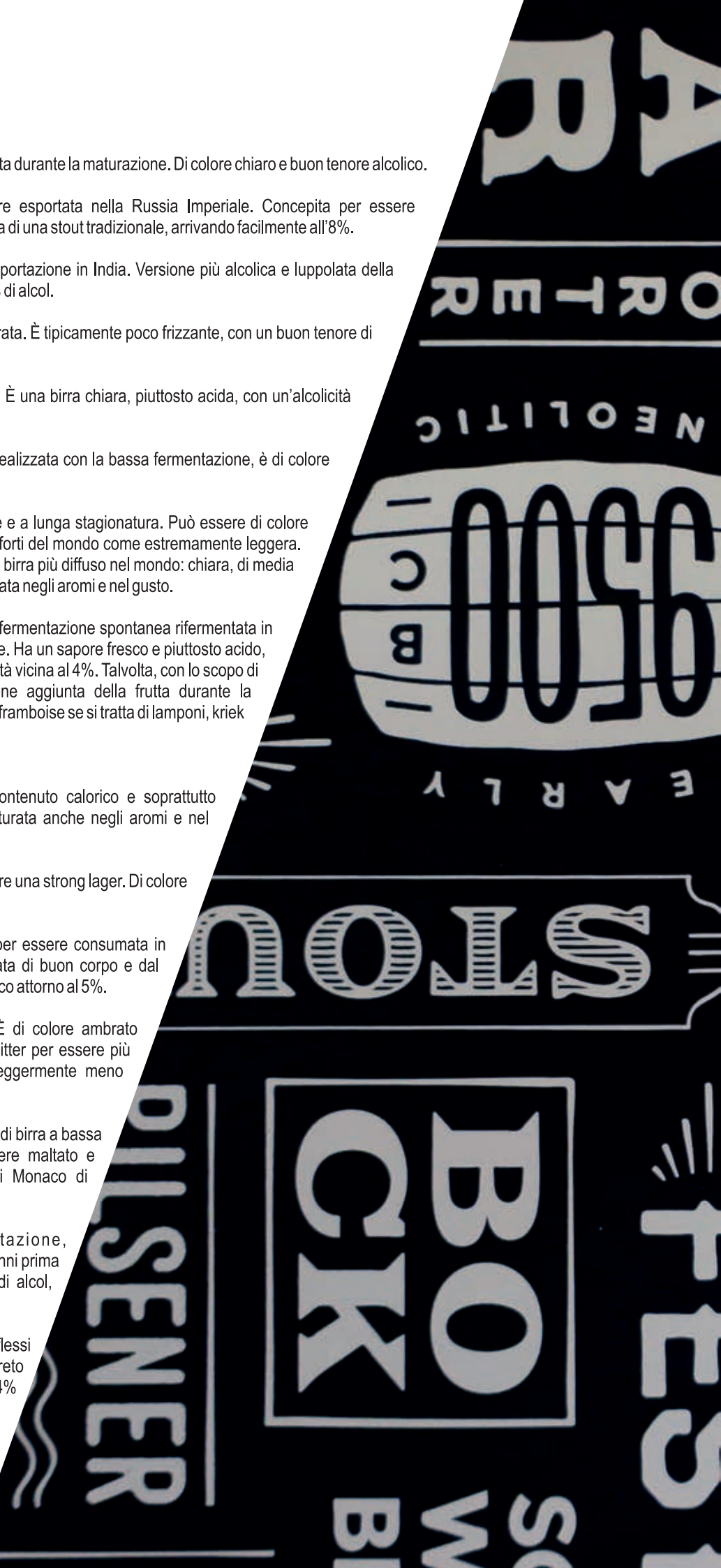
È stato codificato come uno dei primi stili di birra a bassa fermentazione. È scura con un carattere maltato e un'alcolicità attorno al 4,5%. Tipica di Monaco di Baviera.

### 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'ammodernamento delle fabbriche e dall'ingresso di capitali stranieri nel mercato nazionale.



## PERONI

Produttore Peroni



**DESCRIZIONE** Prodotta con malto 100% italiano.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,7%

**FORMATO** cl 33 var - cl 33 vap - cl 66 vap  
- lattina - fusto 16 l / 30 l / 12l pet / 20 l pet

**BICCHIERE** Colonna biconica

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

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

**ABBINAMENTI** pizza e pasta.

**FERMENTAZIONE** bassa

## PERONI CRUDA

Produttore Peroni



**DESCRIZIONE** Lager non pastorizzata e microfiltrata a basse temperature

**TIPOLOGIA** Lager non pastorizzata

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,7%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto

**BICCHIERE** Frankonia

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli

**ABBINAMENTI** ricette di campagna

**FERMENTAZIONE** bassa

## PERONI 3.5

Produttore Peroni



**DESCRIZIONE** Peroni 3.5 è una birra dall'aroma intenso con soli 3.5 gradi alcolici.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 3,5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Colonna biconica

**TEMP. DI SERVIZIO** 2/4 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** ricco e sapido dal corpo amabile e snello.

**ABBINAMENTI** pizza, pasta, carne, aperitivo

**FERMENTAZIONE** bassa

## PERONI FORTE

Produttore Peroni



### DESCRIZIONE

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

**TIPOLOGIA** Lager strong

**COLORE** Giallo oro

**GRADAZIONE** 8%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice a chiudere

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** in una volta con schiuma limitata

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

**ABBINAMENTI** burger, carni rosse e selvaggina

**FERMENTAZIONE** bassa

## PERONI SENZA GLUTINE

Produttore Peroni



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

**TIPOLOGIA** Lager senza glutine

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,7%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Colonna biconica

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

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

**ABBINAMENTI** formaggi freschi e stagionati prosciutto crudo

**FERMENTAZIONE** bassa

## PERONI CHILL

Produttore Peroni



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

**TIPOLOGIA** Radler

**COLORE** Giallo chiaro non trasparente

**GRADAZIONE** 2%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Tulip

**TEMP. DI SERVIZIO** 2/4 gradi

**COME VERSARE** in una volta con schiuma limitata

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

**ABBINAMENTI** in qualsiasi momento di relax

**FERMENTAZIONE** bassa

## 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.

**TIPOLOGIA** Lager puro malto

**COLORE** Giallo oro

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 50 vap

**BICCHIERE** Calice per birre speciali

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** Pieno e rotondo, aroma delicato con note di malto e luppolo aromatico

**ABBINAMENTI** piatti della tradizione italiana

**FERMENTAZIONE** 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.

**TIPOLOGIA** Bock Italiana

**COLORE** Giallo oro

**GRADAZIONE** 6,6%

**FORMATO** cl 50 vap - fusto 16 l - 30 l

**BICCHIERE** Calice per birre speciali

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** Equilibrato non invadente, leggermente speziato.

**ABBINAMENTI** pasta al ragù, carne rossa e alla brace

**FERMENTAZIONE** bassa

## PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Produttore Peroni



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

**TIPOLOGIA** Lager rossa - stile Vienna

**COLORE** Ramato e ambrato

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 50 vap - fusto 16 l - 30 l

**BICCHIERE** Calice per birre speciali

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** Corpo leggero con note di malto e caramello

**ABBINAMENTI** pizza, salumi e formaggio

**FERMENTAZIONE** bassa

## PERONI GRAN RISERVA BIANCA

Produttore Peroni



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

**TIPOLOGIA** Weizen

**COLORE** Elegante biondo

**GRADAZIONE** 5,1%

**FORMATO** cl 50 vap - fusto l 16

**BICCHIERE** Weizenbecker

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** l in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** Aroma fruttato e speziato

**ABBINAMENTI** tempura, insalate e pollo

**FERMENTAZIONE** alta

## PERONCINO

Produttore Peroni



**DESCRIZIONE** Complessità aromatica con note di malto e caramello tostato

**TIPOLOGIA** Premium lager

**COLORE** Giallo oro

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 25 vap

**BICCHIERE** Tulip

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** Amarognola di luppoli, secco e rinfrescante

**ABBINAMENTI** pizza, salumi e formaggi

**FERMENTAZIONE** bassa

## NASTRO AZZURRO

Produttore Peroni



**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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5,1%

**FORMATO** lattina 33 cl - fusto 30 l - 20 l pet - 33 cl vap 66 cl vap - 50 var

**BICCHIERE** Flute - Boccale

**TEMP. DI SERVIZIO** 7/9 gradi

**COME VERSARE** in due volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** secco deciso

**ABBINAMENTI** Wurstel bavaresi, pizza, salumi, formaggi, fritti, carne alla brace

**FERMENTAZIONE** bassa

## NASTRO AZZURRO PRIME BREW

Produttore Peroni



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

**TIPOLOGIA** Premium Lager non filtrata

**COLORE** Giallo paglierino torbido

**GRADAZIONE** 5,8%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 16 l

**BICCHIERE** Conico

**TEMP. DI SERVIZIO** 6 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio schiuma finale

**SAPORE** Gusto secco, intensamente luppolata e godibile

**ABBINAMENTI** Pesce, salumi, formaggi freschi, selvaggina

**FERMENTAZIONE** bassa

## MENABREA BIONDA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



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

**TIPOLOGIA** Pale Lager

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,8%

**FORMATO** fusto 15 l fusto key keg 20 l - 30 l  
33 cl - 66 cl

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 5/6 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** amaro moderato

**ABBINAMENTI** pizza, verdure, pesce

**FERMENTAZIONE** bassa

## MENABREA AMBRATA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



**DESCRIZIONE** Birra di buon corpo nonostante il basso contenuto alcolico.

**TIPOLOGIA** Marzen

**COLORE** Ambrato riflessi

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** fusto 15 l - 33 cl

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** amaro moderato

**ABBINAMENTI** crostacei, riso, carni bianche, formaggi stagionati

**FERMENTAZIONE** bassa

## MENABREA ROSSA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



**DESCRIZIONE** Birra doppio malto con schiuma persistente.

**TIPOLOGIA** Bock

**COLORE** Rosso Scuro

**GRADAZIONE** 7,5%

**FORMATO** cl 33 - fusto 15 l

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 8/10 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato

**ABBINAMENTI** Salumi, carni rosse, formaggi erborinati e dolci al cacao

**FERMENTAZIONE** bassa

## MENABREA STRONG

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



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

**TIPOLOGIA** Strong lager

**COLORE** Giallo oro

**GRADAZIONE** 8%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 15 l

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 8/10 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** amaro moderato

**ABBINAMENTI** insaccati importanti, pasta e fagioli, coniglio e peperoni

**FERMENTAZIONE** bassa

## MENABREA WEISS

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



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

**TIPOLOGIA** Weiss

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 15 l

**BICCHIERE** Weissbier

**TEMP. DI SERVIZIO** 7/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** equilibrato, delicato e fruttato

**ABBINAMENTI** tempura, carni suine, formaggi freschi e dolci

**FERMENTAZIONE** alta

## MENABREA NON FILTRATA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



**DESCRIZIONE** Birra presente all'interno del birrificio di Biella dal 1996, oggi grazie allo sviluppo tecnologico è possibile imbottigliare il prodotto mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche

**TIPOLOGIA** Lager non filtrata

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Speciale bicchiere dedicato 100% vetro riciclato

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** piegare delicatamente prima di versare per presenza di lieviti in sospensione

**SAPORE** corpo strutturato, amaro moderato; il sapore del luppolo è poco accentuato, armonico e fresco, retrogusto morbido

**ABBINAMENTI** tempura, carne suina, formaggi freschi e dolci

**FERMENTAZIONE** bassa

## MENABREA 5,5 PILS

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



**Novità**  
cl 33 VAP

**DESCRIZIONE** Prodotta con acqua, malto d'orzo, mais e luppoli pregiati.

**TIPOLOGIA** Lager Pilsner

**COLORE** Giallo oro

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 75 vap

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** schiuma compatta notevoli aromi floreali

**ABBINAMENTI** carpacci di manzo, insaccati leggeri e formaggi freschi

**FERMENTAZIONE** 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.

**TIPOLOGIA** Bock

**COLORE** Rosso scuro

**GRADAZIONE** 7,5%

**FORMATO** cl 75 vap

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** schiuma abbondante e persistente corpo strutturato amaro percettibile

**ABBINAMENTI** carni rosse formaggi stagionati

**FERMENTAZIONE** bassa



## MENABREA 7,5 WEISSE

Produttore Birificio G.Menabrea e figli



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

**TIPOLOGIA** Weisse non filtrata

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 75

**BICCHIERE** Weissbier

**TEMP. DI SERVIZIO** 7/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** estremamente equilibrato, delicato e fruttato

**ABBINAMENTI** carni suine, tempura formaggi freschi dolci

**FERMENTAZIONE** alta

## FUSTO FORST KRONEN

Produttore Birra Forst



**DESCRIZIONE** Luppoli selezionati provenienti dalla Repubblica Ceca, Kronen significa Corona.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Dorato

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** fusto 30 l

**BICCHIERE** Calice biconico

**TEMP. DI SERVIZIO** 8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

**SAPORE** dolce erbaceo

**ABBINAMENTI** salumi affumicati, arrosti, primi piatti

**FERMENTAZIONE** bassa



## AVANTI MARCH

Produttore Hibu Azienda Agricola srl Burago di Molgora (MB)



**DESCRIZIONE** Nasce nel mese di marzo, speziata con sentori di zenzero e pepe rosa.

**TIPOLOGIA** Saison

**COLORE** Ambrato riflessi aranciati

**GRADAZIONE** 6,5%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** dedicato Conil 0,30 cl

**TEMP. DI SERVIZIO** 8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglia schiuma finale

**SAPORE** Elegante, equilibrata. La dolcezza del malto caramello si armonizza con le note speziate. Abbastanza persistente il finale.

**ABBINAMENTI** Da provare con pesce bianco al forno e con insalate di riso o pasta. Ottima con primi piatti, sughi di verdure o funghi e carni bianche.

**FERMENTAZIONE** alta

## 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

**TIPOLOGIA** White Ipa

**COLORE** Biondo Dorato

**GRADAZIONE** 5,6%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** dedicato Conil 0,30 cl

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglia schiuma finale

**SAPORE** Molto equilibrata, elegante e gradevole. Le note fruttate colte nell'aroma ritornano in bocca sostenute da una punta di speziatura che ricorda il pepe bianco. Il finale è di media persistenza.

**ABBINAMENTI** Grande birra, da bere all day. Si abbina bene a formaggi di media stagionatura di latte vaccino, frittate con verdure, cozze o molluschi in genere al vapore, arrostiti di tacchino.

**FERMENTAZIONE** alta

## GOTHA

Produttore Hibu Azienda Agricola srl Burago di Molgora (MB)



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

**TIPOLOGIA** Triple

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 7,7%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** dedicato Conil 0,30 cl

**TEMP. DI SERVIZIO** 9 gradi

**COME VERSARE** in due volte la prima senza lieviti, poi agitare e versare con i lieviti

**SAPORE** Birra strutturata e insieme avvolgente con note speziate e floreali. L'amaro sostiene la birra rendendo una bevuta piacevole e mai stucchevole.

**ABBINAMENTI** Birra che si presta ad abbinamenti diversi. Bene con un bollito di carne, con frittate, formaggi di media stagionatura.

**FERMENTAZIONE** alta

## TRHIBU

Produttore Hibu Azienda Agricola srl Burago di Molgora (MB)



**DESCRIZIONE** Morbida e ruvida, malto amaro, dissetante ed intrigante.

**TIPOLOGIA** American Ipa

**COLORE** Ambrato

**GRADAZIONE** 6,9%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** dedicato Conil 0,30 cl

**TEMP. DI SERVIZIO** 8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglia schiuma finale

**SAPORE** Si fa apprezzare per il corpo, equilibrato e rotondo. Una piacevole "sferzata" agrumata e resinosa dovuta al mix di luppoli che ti accompagna ad un lungo finale.

**ABBINAMENTI** Dai formaggi stagionati al risotto, dalla pasta all'uovo con sugo di selvaggina alla carne alla griglia o al forno, non disdegna nessuno dei piatti più sostanziosi.

**FERMENTAZIONE** alta

## VAITRA'

Produttore Hibu Azienda Agricola srl Burago di Molgora (MB)



**DESCRIZIONE** Una cascata di luppoli americani, note di miele e caramello

**TIPOLOGIA** American Pale Ale

**COLORE** Ambrata con riflessi ramati

**GRADAZIONE** 5,6%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** dedicato Conil 0,30 cl

**TEMP. DI SERVIZIO** 8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglia schiuma finale

**SAPORE** All'ingresso si coglie la dolcezza dettata dal malto, equilibrata da una forte luppolatura che rende la bevuta molto piacevole.

**ABBINAMENTI** L'abbinamento perfetto è con carne alla griglia, ma anche con piatti etnici speziati e piccanti. Bene pure con formaggi stagionati e primi piatti con sughi di carne.

**FERMENTAZIONE** alta

## ENTROPIA

Produttore Hibu Azienda Agricola srl Burago di Molgora (MB)



**DESCRIZIONE**

Bionda in stile britannico, gusto dolce e delicato.

**TIPOLOGIA** Golden Ale

**COLORE** Giallo dorato

**GRADAZIONE** 4,8%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** dedicato Conil 0,30 cl

**TEMP. DI SERVIZIO** 7 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglia schiuma finale

**SAPORE** Birra secca con sentori agrumati ed erbacei dati dal mix di luppoli inglesi e americani. Il palato resta pulito e pronto a proseguire la bevuta.

**ABBINAMENTI** Birra per ogni occasione (fuori pasto, aperitivo, cena,...). Si sposa bene con salumi e primi piatti leggeri.

**FERMENTAZIONE** alta

## CHANDA

Produttore Rivoli Torino



**DESCRIZIONE** Birra con intensità olfattiva molto marcata, aromi floreali con corpo medio e di gradevole frizzantezza.

**TIPOLOGIA** India pale lager

**COLORE** Bionda brillante

**GRADAZIONE** 6%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglia schiuma finale

**SAPORE** Gusto pulito ed equilibrato, poi asciutto ed appagante

**ABBINAMENTI** Aperitivi, snack, spuntini di pizza e focacce

**FERMENTAZIONE** bassa

## LOLAH

Produttore Rivoli Torino



**DESCRIZIONE** Birra con schiuma moderata dal color avorio

**TIPOLOGIA** Indian Red Ale

**COLORE** Ramato intenso

**GRADAZIONE** 8%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 7/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglia schiuma finale

**SAPORE** Intensità olfattiva marcata, prevalenza di aromi erbacei, floreale fruttato, pompelmo

**ABBINAMENTI** carne grigliate, frutta secca, dolci come cheesecake

**FERMENTAZIONE** alta

## MELANIE

Produttore Rivoli Torino



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

**TIPOLOGIA** Ohtmeal Stout

**COLORE** Ebano opaca

**GRADAZIONE** 5,5%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 9/12 gradi

**COME VERSARE** 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

## BIONDA

Produttore Rivoli Torino



**DESCRIZIONE** Birra senza glutine con materie prime da agricoltura biologica

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Biondo dorato

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 5/7 gradi

**COME VERSARE** 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

## DORITA

Produttore Rivoli Torino



**DESCRIZIONE** Birra dal colore biondo brillante, leggera e di morbida frizzantezza

**TIPOLOGIA** Pils

**COLORE** Biondo brillante

**GRADAZIONE** 4,5%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** 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

## GUENDA

Produttore Rivoli Torino



**DESCRIZIONE** birra di frumento con schiuma fine e persistente, rinfrescante e dissetante

**TIPOLOGIA** Hefe Weizen

**COLORE** Giallo paglia opalescente

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 5/7 gradi

**COME VERSARE** in una volta con schiuma abbondante dopo aver agitato delicatamente per i lieviti depositati

**SAPORE** birra con note fruttate di banana matura, spezie, note fruttate, persistenza retro olfattiva, finale di note amaricanti non invadenti

**ABBINAMENTI** salumi poco stagionati formaggi pasta fresca, carni bianche, grigliate e frittura di pesce, pizza

**FERMENTAZIONE** alta

## SOPHIE

Produttore Rivoli Torino



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

**TIPOLOGIA** Brown Ale

**COLORE** Rosso rubino

**GRADAZIONE** 5,5%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Calice Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 9/11 gradi

**COME VERSARE** 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

## DIVINA

Produttore Rivoli Torino



**DESCRIZIONE** birra con mosto d'uva non filtrata e rifermentata in bottiglia può sostituire il vino

**TIPOLOGIA** Italian Grape Ale con mosto d'uva moscato

**COLORE** giallo oro leggermente velato

**GRADAZIONE** 8,5%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 7/10 gradi

**COME VERSARE** in una volta con schiuma abbondante

**SAPORE** l'intensita' della componente vinosa si armonizza con quella malata in un connubio di aromi fruttati (pesca albicocca uva), finale secco astringente

**ABBINAMENTI** aperitivi, formaggi freschi, arrosto di carne bianche e suine, crostacei, crudites di mare, pasticceria fresca e secca

**FERMENTAZIONE** alta



## FLEA ADELAIDE

Produttore Flea



**DESCRIZIONE** Non filtrata, non pastorizzata, prodotta con luppoli americani

**TIPOLOGIA** Apa

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,9%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Tulip

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio schiuma finale

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

**ABBINAMENTI** arrosti, hamburger

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA BASTOLA

Produttore Flea



**DESCRIZIONE** 100% malti italiani con retrogusto di nocciola e caramello

**TIPOLOGIA** Imperial red ale

**COLORE** Ambrata scuro

**GRADAZIONE** 6,9 %

**FORMATO** cl 33 - cl 75 - fusto l 20

**BICCHIERE** Tulip

**TEMP. DI SERVIZIO** 10/12 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio schiuma finale

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

**ABBINAMENTI** carne rossa e selvaggina

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA BIANCA LANCIA

Produttore Flea



**DESCRIZIONE** Prodotta con malto d'orzo e di frumento

**TIPOLOGIA** Blanche

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 - cl 75 - fusto l 20

**BICCHIERE** Tulip

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio schiuma finale

**SAPORE** gusto fruttato e poco amaro

**ABBINAMENTI** primi di pesce e piatti leggeri

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA COSTANZA

Produttore Flea



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

**TIPOLOGIA** Blonde Ale

**COLORE** Giallo chiaro

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 33 - cl 75 - fusto l 20

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma

**SAPORE** gusto fresco, poco fruttata, leggermente amara

**ABBINAMENTI** pesce fritto, pollo arrosto, verdure grigliate

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA FEDERICO II

Produttore Flea



**DESCRIZIONE** Retrogusto erbaceo dato dalla scelta dei luppoli.

**TIPOLOGIA** Golden Ale

**COLORE** Giallo intenso

**GRADAZIONE** 5,9%

**FORMATO** cl 33 - cl 75

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma

**SAPORE** gusto fresco e amara

**ABBINAMENTI** salumi, arrosto, agnello

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA FEDERICO II EXTRA

Produttore Flea



**DESCRIZIONE** Utilizzo di luppoli selezionati e dry hopping.

**TIPOLOGIA** Ipa

**COLORE** Ramato

**GRADAZIONE** 6,6%

**FORMATO** cl 33 - cl 75 - fusto l 20

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma

**SAPORE** marcatamente amara con note aromatiche

**ABBINAMENTI** carne grigliata, frutta secca e dolci come cheesecake

**FERMENTAZIONE** alta



## FLEA ISABELLA

Produttore Flea



**DESCRIZIONE** Birra Senza glutine adatta a tutti i livelli di intolleranza.

**TIPOLOGIA** Gluten Free

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,9%

**FORMATO** cl 33 - cl 75 - fusto l 20

**BICCHIERE** Tulip

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma

**SAPORE** gusto secco, fruttata e amaro equilibrato

**ABBINAMENTI** tutti i piatti a base di pesce

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA MARGHERITA

Produttore Flea



**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.

**TIPOLOGIA** Weiss

**COLORE** Dorato chiaro

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 33 - cl 75 - fusto l 20

**BICCHIERE** Tulip

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma

**SAPORE** gusto fresco e rotondo con aroma di luppolo assente

**ABBINAMENTI** crostacei, dolci secchi

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA VIOLANTE

Produttore Flea



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

**TIPOLOGIA** Belgian Strong Ale

**COLORE** Giallo intenso

**GRADAZIONE** 8%

**FORMATO** cl 33 - cl 75 - fusto l 20

**BICCHIERE** Tulip

**TEMP. DI SERVIZIO** 8/10 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma

**SAPORE** gusto intenso, tendenzialmente amara e con un retrogusto caramellato.

**ABBINAMENTI** primi dal sapore deciso e carni rosse, dolci al cacao

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA ANAIS

Produttore Flea



**DESCRIZIONE** birra non filtrata non pastorizzata, rifermentata in bottiglia, ha come caratteristica principale note affumicate

**TIPOLOGIA** Smoked Ale

**COLORE** Ambrata

**GRADAZIONE** 6,4%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 8/10 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma finale

**SAPORE** importanti note affumicate, gusto intenso retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali, schiuma compatta ed aderente

**ABBINAMENTI** formaggi stagionati, pesce affumicato, stinco di maiale

**FERMENTAZIONE** alta



## 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.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,6%

**FORMATO** cl 33 - cl 66 vap - fusto 30 l  
fusto David 20 l

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 3 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma finale

**SAPORE** gusto maltato

**ABBINAMENTI** pasta al sugo e pizza

**FERMENTAZIONE** 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.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Brillante

**GRADAZIONE** 4,8%

**FORMATO** cl 33 - cl 66 vap - fusto Brewlock 20 l

**BICCHIERE** Colonna conica

**TEMP. DI SERVIZIO** 3 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma finale

**SAPORE** gusto rotondo schiuma fine e fragrante aroma di fiori e crosta di pane

**ABBINAMENTI** pasta fresca, prosciutto crudo, salumi

**FERMENTAZIONE** bassa

## 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.

**TIPOLOGIA** IPA, Italian Pale Ale

**COLORE** dorato con riflessi ambrati

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 33 - fusto 20 l

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma finale

**SAPORE** note agrumate che ricordano il pompelmo, gusto equilibrato

**ABBINAMENTI** piatti di pesce e formaggi a pasta dura

**FERMENTAZIONE** alta

## MORETTI BIANCA

Produttore Assemini Comun Nuovo Massafra e Pollein



**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

**TIPOLOGIA** Weisse

**COLORE** Chiaro, naturalmente torbido

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 20 l - fusto brewlock 20 l

**BICCHIERE** Casablanca Alto

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma

**SAPORE** naturalmente torbida-delicata e rinfrescante

**ABBINAMENTI** stuzzichini speziati, tramezzini, antipasti di pesce

**FERMENTAZIONE** alta

## MORETTI LA ROSSA

Produttore Assemini Comun Nuovo Massafra e Pollein



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

**TIPOLOGIA** Bock

**COLORE** Ambrata

**GRADAZIONE** 7,2%

**FORMATO** cl 33 -fusto 20 l - fusto brewlock 20 l

**BICCHIERE** Tulipano basso

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma

**SAPORE** morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia

**ABBINAMENTI** grigliate, spiedini e stuzzichini in genere

**FERMENTAZIONE** alta



## ICHNUSA

Produttore Assemini (Cagliari)



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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Dorato

**GRADAZIONE** 4,7% - 5,6% special

**FORMATO** cl 33 - cl 66 vap - fusto 30 l

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma

**SAPORE** Moderatamente amaro

**ABBINAMENTI** formaggi e salumi affumicati

**FERMENTAZIONE** bassa

## ICHNUSA NON FILTRATA

Produttore Assemini (Cagliari)



**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.

**TIPOLOGIA** Lager non filtrata

**COLORE** Ambrata

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 vap - 50 cl vap - fusto 20 l  
fusto brewlock 20 l

**BICCHIERE** Pinta americana

**TEMP. DI SERVIZIO** 3 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma finale

**SAPORE** moderatamente amara, di buona bevibilità

**ABBINAMENTI** pasta al sugo e frittore

**FERMENTAZIONE** 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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Dorato brillante

**GRADAZIONE** 4,7%

**FORMATO** cl 33 cl 66 e fusto 30 l

**BICCHIERE** Conico o Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 3/5 gradi

**COME VERSARE** In due volte con abbondante schiuma

**SAPORE** secco, asciutto, elegante, maltata e luppolata, con schiuma candida, fine e compatta

**ABBINAMENTI** frittura di pesce, fritti tipici, focacce tradizionali

**FERMENTAZIONE** 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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Dorato luminoso, naturalmente opalescente

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 - fusto 20 l - fusto 8 l

**BICCHIERE** Conico o Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 3/5 gradi

**COME VERSARE** in due volte con schiuma abbondante

**SAPORE** ricetta insolita nel mondo delle birre, aroma floreale e fruttato, schiuma compatta, gusto morbido, fine ed equilibrato

**ABBINAMENTI** caprese con mozzarella di bufala, pizza o come aperitivo

**FERMENTAZIONE** bassa



## N'ARTIGIANA ORO

Produttore Birrificio Artigianale Napoletano trav Rondinella NA



**DESCRIZIONE** birra prodotta con metodo artigianale con schiuma bianca e compatta adatta in ogni momento della giornata

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Oro brillante

**GRADAZIONE** 4,8%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 66 vap - fusto 20 l

**BICCHIERE** Conico

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/7 gradi

**COME VERSARE** in una volta con schiuma abbondante

**SAPORE** delicato con aromi floreali, olii essenziali di luppolo

**ABBINAMENTI** ottimo con aperitivo, pizza, pesce e carni bianche

**FERMENTAZIONE** bassa

## N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO

Produttore Birrificio Artigianale Napoletano trav Rondinella NA



**DESCRIZIONE** gusto morbido fresco persistente corposa carattere raffinato

**TIPOLOGIA** Strong Ale

**COLORE** Oro antico

**GRADAZIONE** 7%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 66 vap - fusto 20 l

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 7/10 gradi

**COME VERSARE** in una volta con schiuma abbondante

**SAPORE** esplosione di aromi, note fruttate di mela verde e di erbe aromatiche e medicinali

**ABBINAMENTI** pizza gourmet , pesce, carni rosse

**FERMENTAZIONE** alta

## N'ARTIGIANA AMBRATA

Produttore Birrificio Artigianale Napoletano trav Rondinella NA



**DESCRIZIONE** birra ad alta fermentazione con schiuma bianca compatta e persistente, note maltate

**TIPOLOGIA** Pale Ale

**COLORE** Ambrato luminoso

**GRADAZIONE** 5,8%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 66 vap - fusto 20 l

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 10/12 gradi

**COME VERSARE** in una volta con schiuma abbondante

**SAPORE** deciso , note malate, profumi di vaniglia e chiodi di garofano, finale dissetante e speziato

**ABBINAMENTI** primi piatti strutturati, pollo , coniglio

**FERMENTAZIONE** alta

## N'ARTIGIANA ROSSA

Produttore Birrificio Artigianale Napoletano trav Rondinella NA



**DESCRIZIONE** birra rossa da intenditori, intensa, gusto autentico, schiuma bianca compatta persistente

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Bruno con riflessi rubino

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 66 vap - fusto 20 l

**BICCHIERE** Conico

**TEMP. DI SERVIZIO** 12/14 gradi

**COME VERSARE** in una volta con schiuma abbondante

**SAPORE** intenso, note fruttate, caldo aroma di malto e caramello, finale coinvolgente

**ABBINAMENTI** primi piatti a base di carne (ragu') porchetta, bistecca alla fiorentina

**FERMENTAZIONE** bassa

## CASTELLO LA DECISA

Produttore Castello S.Giorgio di Nogaro



**DESCRIZIONE** birra Friulana, è il quinto produttore di birra in Italia

**TIPOLOGIA** Premium lager

**COLORE** giallo chiaro con riflessi dorati

**GRADAZIONE** 4,8%

**FORMATO** cl 33 - cl 66 - fusto 30 lt - fusto 24 lt pet

**BICCHIERE** Calice dedicato o boccale

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** gusto equilibrato, fresco ed armonioso con gradevole luppolatura, schiuma aderente

**ABBINAMENTI** pizze, formaggi pasta dura, primi piatti a base di verdure, pesce al forno, carni bianche

**FERMENTAZIONE** bassa

## CASTELLO L'INTENSA

Produttore Castello S.Giorgio di Nogaro



**DESCRIZIONE** birra caratterizzata da un gusto pieno e rotondo con gradazione medio alta

**TIPOLOGIA** Bock

**COLORE** Ambrato ramato

**GRADAZIONE** 6,7%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 16 l

**BICCHIERE** Calice dedicato

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** la gradazione medio alta le permette di esprimere tutto il suo potenziale, schiuma cremosa e persistente

**ABBINAMENTI** zuppa di legumi, pizza Napoli, crostacei e molluschi grigliati, formaggi erborinati, dolci crema e cacao

**FERMENTAZIONE** bassa



## CASTELLO LA FORTE

Produttore Castello S.Giorgio di Nogaro



**DESCRIZIONE** birra da intenditori con piacevole equilibrio organolettico

**TIPOLOGIA** Strong Ale

**COLORE** Dorato luminoso

**GRADAZIONE** 6,7%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** calice dedicato

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** maltato tendente all'asciutto, luppolatura amaricante discreta, schiuma fine e di buona persistenza

**ABBINAMENTI** insaccati importanti, pasta e fagioli, coniglio e peperoni

**FERMENTAZIONE** bassa

## DOLOMITI PILS

Produttore Birreria Pedavena Levico Terme (TN)



**DESCRIZIONE** birra pils dalla personalità decisa e delicata allo stesso tempo

**TIPOLOGIA** Pils

**COLORE** giallo chiaro con riflessi dorati

**GRADAZIONE** 4,9%

**FORMATO** cl 33 - fusto 24 lt pet

**BICCHIERE** Boccale

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** pieno ed armonioso frutto di un particolare processo di fermentazione che esalta la materia prima utilizzata, il malto delle Dolomiti, schiuma compatta, retrogusto persistente

**ABBINAMENTI** piatti a base di verdure crude e croccanti, pesce di lago, carni bianche, formaggi a pasta dura

**FERMENTAZIONE** bassa

## DOLOMITI ROSSA

Produttore Birreria Pedavena Levico Terme (TN)



**DESCRIZIONE** birra rossa tradizionale da degustare nelle grandi occasioni o momenti di relax

**TIPOLOGIA** Bock

**COLORE** Ambrato

**GRADAZIONE** 6,7%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 24 lt pet

**BICCHIERE** bicchiere dedicato a stivale

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** pieno ed intenso, con profumo di malto torrefatto, schiuma cremosa e persistente

**ABBINAMENTI** zuppa di legumi, piatti di carne, frutta secca, pizza napoli, dolci crema e cacao

**FERMENTAZIONE** bassa

## DOLOMITI 8°

Produttore Birreria Pedavena Levico Terme (TN)



**DESCRIZIONE** I lunghi tempi di fermentazione e maturazione consentono di ottenere un buon affinamento organolettico ed una elevata intensità olfattiva

**TIPOLOGIA** Strong Ale

**COLORE** Dorato con riflessi ambrati

**GRADAZIONE** 8%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 24 l pet

**BICCHIERE** calice dedicato o boccale

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** complesso e fruttato, con note di mele vaniglia e mandorle, retrogusto floreale e sentori di luppolo

**ABBINAMENTI** primi piatti decisi, pizza con salsicce, salmone o cocktail di gamberi, dolci di cioccolato al latte

**FERMENTAZIONE** bassa

## SUPERIOR SENZA GLUTINE

Produttore Birreria Pedavena piazza fiera 13 Trento



**DESCRIZIONE** birra ottenuta dopo molti anni di studio lavorazione e perfezionamento con scelta consapevole degli ingredienti sia nella definizione del gusto nel rispetto delle caratteristiche peculiari di un prodotto senza glutine

**TIPOLOGIA** Lager senza glutine

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta con schiuma abbondante

**SAPORE** pieno e persistente, amarezza equilibrata birra leggera e dissetante

**ABBINAMENTI** aperitivi leggeri, piatti a base di pesce, insalate di grano saraceno e verdure

**FERMENTAZIONE** bassa

## DOLOMITI SUPERIOR

Produttore Birreria Pedavena Levico Terme (TN)



**DESCRIZIONE** Birra speciale del gruppo Pedavena fatta con acqua delle Dolomiti Bellunesi con ricetta classica

**TIPOLOGIA** Pils

**COLORE** giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** fusto 24 lt

**BICCHIERE** Conico dedicato

**TEMP. DI SERVIZIO** 5/7 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** birra di puro malto d'orzo si presenta con schiuma compatta e cremosa, profumi floreali e note fruttate

**ABBINAMENTI** pesce di lago, carni bianche, formaggi a pasta dura, pizza

**FERMENTAZIONE** bassa

## PEDAVERNA

Produttore Birreria Pedavena Levico Terme (TN)



**DESCRIZIONE** rispetta editto prescrizione purezza tedesco, il nome di questa birra deriva dalla sua locazione geografica (ai piedi del monte Avena nel parco nazionale dolomiti biellesi)

**TIPOLOGIA** Lager superpremium

**COLORE** giallo dorato

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 - fusto 24 lt

**BICCHIERE** Boccale

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** armonico, aroma puro fine luppolato, schiuma persistente

**ABBINAMENTI** carpaccio di manzo , primi piatti a base di verdure, orata al forno, formaggi a pasta dura

**FERMENTAZIONE** bassa

## ALPEN

Produttore birra Castello S.Giorgio di Nogaro (UD)



**DESCRIZIONE** birra con materia prima di qualità fatta con passione ed esperienza dei mastri birrai per esaltare le qualità organolettiche del prodotto

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** biondo dorato

**GRADAZIONE** 4,8%

**FORMATO** fusto 30 lt

**BICCHIERE** Boccale o calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** birra caratterizzata dalla sua amarezza contenuta e delicata, corpo equilibrato e di buona bevibilità

**ABBINAMENTI** pizza, primi piatti a base di verdure, carni bianche, formaggi a pasta dura

**FERMENTAZIONE** bassa





BELGIO

# Belgio.

Dal gusto inconfondibile e costellata di numerose varietà, la birra belga è universalmente apprezzata per le sue caratteristiche tanto uniche quanto variegata. 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

**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

## MC CHOUFFE GOLDEN

Produttore Brasserie d'Achouffe



**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.

**TIPOLOGIA** Ale belga

**COLORE** Arancio carico

**GRADAZIONE** 8%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 75 vap

**BICCHIERE** Coppa Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 10 gradi

**COME VERSARE** 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

## MC CHOUFFE SCOTCH ALE

Produttore Brasserie d'Achouffe



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

**TIPOLOGIA** Belgian Strong Ale

**COLORE** Scuro

**GRADAZIONE** 8,5% - Europa

**FORMATO** cl 33 vap - cl 75 vap

**BICCHIERE** Coppa

**TEMP. DI SERVIZIO** 9/12 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma finale

**SAPORE** persistente e mandorle

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

**FERMENTAZIONE** alta

## BLANCHE DE NAMUR

Produttore Brasserie du Bocq



**DESCRIZIONE** Gusto morbido grazie alla percentuale di avena presente nel mosto.

**TIPOLOGIA** Blanche

**COLORE** Oro pallido

**GRADAZIONE** 4,5%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi in estate  
6/8 gradi in inverno

**COME VERSARE** 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

## ST.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

## ST. 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



## ST BENOIT BLANCHE

Produttore Brasserie Du Bocq S.A.



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

**TIPOLOGIA** Blanche

**COLORE** Marrone scuro

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** fusto 16 l

**BICCHIERE** Jelly

**TEMP. DI SERVIZIO** 8/12 gradi

**COME VERSARE** in due volte, agitando per raccogliere i lieviti

**SAPORE** fruttato e speziato

**ABBINAMENTI** carni rosse, selvaggina, carni bianche

**FERMENTAZIONE** alta

## 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 Lootvoet (Bruxelles)



**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 Looetvoet (Bruxelles)



**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

## ROCHEFORT 6

Produttore Abbaye deNotre-Dame



**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.

**TIPOLOGIA** Belgian Ale

**COLORE** Rosso ambrata

**GRADAZIONE** 7,5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 10/12 gradi

**COME VERSARE** 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

## ROCHEFORT 8

Produttore Abbaye deNotre-Dame



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

**TIPOLOGIA** Belgian Ale

**COLORE** Ambrato scuro

**GRADAZIONE** 9,2%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice aperto

**TEMP. DI SERVIZIO** 12/14 gradi

**COME VERSARE** in una volta lentamente con schiuma abbondante

**SAPORE** finale amarognolo e leggermente secco

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

**FERMENTAZIONE** alta - rifermentazione in bottiglia

## ROCHEFORT 10

Produttore Abbaye deNotre-Dame



**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.

**TIPOLOGIA** Belgian Ale

**COLORE** Rosso scuro

**GRADAZIONE** 11,3%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 12/14 gradi

**COME VERSARE** 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

## 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 ROUGE

Produttore Affligem



**DESCRIZIONE** Aroma maltato e delicato grazie a sentori di fiori.

**TIPOLOGIA** Belgian Ale

**COLORE** Ambrato

**GRADAZIONE** 6,7%

**FORMATO** cl 33 vap- fusto

**BICCHIERE** Calice aperto

**TEMP. DI SERVIZIO** 7/10 gradi

**COME VERSARE** 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

## ST.BERNARDUS ABT 12

Produttore Westvleteren su licenza per convento St. Sixtus



**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

**TIPOLOGIA** Belgian Ale

**COLORE** Marrone mogano

**GRADAZIONE** 12%

**FORMATO** cl 33 e cl 75 vap

**BICCHIERE** Calice con stelo

**TEMP. DI SERVIZIO** 11/12 gradi

**COME VERSARE** 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

## ST.BERNARDUS ABT 8

Produttore Westvleteren su licenza per convento St. Sixtus



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

**TIPOLOGIA** Belgian Ale

**COLORE** Mogano

**GRADAZIONE** 8%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice a tulipano

**TEMP. DI SERVIZIO** 11/12 gradi

**COME VERSARE** 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

## 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

## HOEGAARDEN

Produttore Brewery Van Hegaarden  
distribuita da Inbev



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

**TIPOLOGIA** Ale Blanche

**COLORE** Biondo pallido

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Colonna biconica

**TEMP. DI SERVIZIO** 8/9 gradi

**COME VERSARE** in una volta con taglia schiuma finale

**SAPORE** fresco, agrumato, acidulo con sentore di scorza d'arancio

**ABBINAMENTI** stuzzichini, insalate, dolci alla frutta

**FERMENTAZIONE** alta

## STELLA ARTOIS

Leuven Anheuser-Busch  
distribuito da Inbev



**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.

**TIPOLOGIA** Pilsner

**COLORE** Biondo chiaro trasparente

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte con schiuma abbondante

**SAPORE** piacevolmente amara ha un cappello di schiuma ricca e persistente

**ABBINAMENTI** risotto alle erbe, formaggi delicati e con stuzzichini

**FERMENTAZIONE** bassa





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.





## FRANZISKANER HEFE

Produttore Spaten München Germany



**DESCRIZIONE** Deve il suo nome alla vicinanza con il monastero francese

**TIPOLOGIA** Weizen

**COLORE** Giallo torbido

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 50 vap - fusto 30 l

**BICCHIERE** Weizenbecker

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte, qualche minuto una dall'altra

**SAPORE** frizzante, amarognola

**ABBINAMENTI** pesce cotto al forno, insalate di mare, carpacci

**FERMENTAZIONE** alta

## 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.

**TIPOLOGIA** Hefe weisse

**COLORE** Leggermente rosato

**GRADAZIONE** 5,4%

**FORMATO** fusto 15 l

**BICCHIERE** Weizenbecker

**TEMP. DI SERVIZIO** 5/6 gradi

**COME VERSARE** in due volte, qualche minuto una dall'altra schiuma abbondante

**SAPORE** amaro poco accentuato

**ABBINAMENTI** salsiccia e vitello bavarese

**FERMENTAZIONE** alta

## ERDINGER HEFE

Produttore Erdinger Weißbräu



**DESCRIZIONE** Birra di frumento prodotta in 9 diverse varianti

**TIPOLOGIA** Hefe weissbier

**COLORE** Giallo torbido

**GRADAZIONE** 5,3%

**FORMATO** fusto 20 l

**BICCHIERE** Weizenbecker

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte, schiuma abbondante

**SAPORE** frumento fruttato al sapore di banana

**ABBINAMENTI** pesce e cibi salati

**FERMENTAZIONE** alta

## 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.

**TIPOLOGIA** Weizen

**COLORE** Giallo dorato

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 50 vap

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 7/9 gradi

**COME VERSARE** in due volte, con schiuma abbondante

**SAPORE** gusto acidulo con sentori di cereali. Persistenza prolungata e piacevole

**ABBINAMENTI** piatti speziati, spezzatino al curry, piatti al ginger, verdure

**FERMENTAZIONE** 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.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo oro brillante

**GRADAZIONE** 5,3%

**FORMATO** cl 50 vap

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 7/9 gradi

**COME VERSARE** in due volte, schiuma abbondante

**SAPORE** gusto complesso, cremoso, luppolato al punto giusto, persistenza prolungata

**ABBINAMENTI** pesce alla griglia e fritto, formaggi stagionati

**FERMENTAZIONE** bassa

## HASEN AUGSBURG

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



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

**TIPOLOGIA** Keller

**COLORE** Giallo carico

**GRADAZIONE** 5,4%

**FORMATO** cl 50 vap

**BICCHIERE** Boccale in ceramica

**TEMP. DI SERVIZIO** 8/10 gradi

**COME VERSARE** in due volte, schiuma abbondante

**SAPORE** Gusto piacevole complesso luppolato perfetto equilibrio di vari sentori

**ABBINAMENTI** carne e arrosti

**FERMENTAZIONE** bassa

## HASEN DUNKLER HASE

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



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

**TIPOLOGIA** Weizen

**COLORE** Scura, quasi marrone

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 50 vap

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 7/9 gradi

**COME VERSARE** in due volte, schiuma abbondante

**SAPORE** gusto intenso con intense note fruttate di liquirizia e caffè

**ABBINAMENTI** carni arrosto, wurstel, salmone, tonno, pizze piccanti

**FERMENTAZIONE** alta

## BECKS



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

**TIPOLOGIA** Premium Pilsner

**COLORE** Giallo chiaro

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 66 vap - Fustino 6 l

**BICCHIERE** Colonna biconica

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte con schiuma abbondante

**SAPORE** Fresco e leggermente amaro

**ABBINAMENTI** come aperitivo accompagnato con degli snack

**FERMENTAZIONE** bassa



## HB WEISSE

Produttore Hofbräuhaus



**DESCRIZIONE** Birra chiara ad alta fermentazione prodotta dal 1602

**TIPOLOGIA** Weissebier

**COLORE** Chiaro opaco

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 50 - fusto 20 l

**BICCHIERE** Weizenbier

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** aroma di crosta di pane inconfondibile leggermente speziato

**ABBINAMENTI** sauté di cozze e risotto di seppia

**FERMENTAZIONE** alta

## HB DOPPEL BOCK

Produttore Hofbräuhaus



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

**TIPOLOGIA** Doppio Malto

**COLORE** Chiaro

**GRADAZIONE** 8,4%

**FORMATO** cl 50

**BICCHIERE** Colonna biconica

**TEMP. DI SERVIZIO** 8 gradi

**COME VERSARE** in due volte, con schiuma abbondante

**SAPORE** gusto ricco, intenso, equilibrato nonostante l'alta gradazione alcolica

**ABBINAMENTI** ideale con carne alla griglia o in umido

**FERMENTAZIONE** bassa

## HB DUNKEL

Produttore Hofbräuhaus



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

**TIPOLOGIA** Dunkel

**COLORE** Tonaca di frate

**GRADAZIONE** 5,5%

**FORMATO** cl 50

**BICCHIERE** Boccale

**TEMP. DI SERVIZIO** 7 gradi

**COME VERSARE** in due volte con schiuma abbondante

**SAPORE** Al palato malto dolce, frutta secca, note speziate di luppolo finale ricco di toni caldi maltati

**ABBINAMENTI** salumi cotti (wurstel, mortadella) salumi crudi (speck) formaggi a pasta filata

**FERMENTAZIONE** bassa

## HB SCHWARZE WEISSE

Produttore Hofbräuhaus



**DESCRIZIONE** Birra scura di frumento dal gusto fine ed aromatico

**TIPOLOGIA** Weisse dunkel

**COLORE** Torbido scuro

**GRADAZIONE** 5,1%

**FORMATO** cl 50

**BICCHIERE** Weissenglass

**TEMP. DI SERVIZIO** 7/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte con schiuma abbondante

**SAPORE** profumo armonico di malto fragrante, caramellato. Finale morbido e vellutato

**ABBINAMENTI** salsicce, arrosto, gulasch e dessert

**FERMENTAZIONE** alta

## HB ORIGINAL

Produttore Hofbräuhaus



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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo oro

**GRADAZIONE** 5,1%

**FORMATO** cl 50 vap - fusto 30 l

**BICCHIERE** Colonna biconica

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte con schiuma abbondante

**SAPORE** delicatamente amara schiuma persistente luppolata al punto giusto

**ABBINAMENTI** stinco di maiale wurstel formaggi media stagionatura

**FERMENTAZIONE** bassa





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 PUNK IPA

Produttore Brewdog Birra / **SCOZIA**



**DESCRIZIONE** Penetrante con note di agrumi e finale aggressivo di luppolo

**TIPOLOGIA** IPA

**COLORE** Oro carico

**GRADAZIONE** 6%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Calice o Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 5/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta lentamente, schiuma abbondante

**SAPORE** luppolata, retrogusto amarissimo

**ABBINAMENTI** risotti, carni rosse, fritto misto, etnici

**FERMENTAZIONE** alta

## SLALOM

Produttore Scottish & Newcastle / **SCOZIA**



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

**TIPOLOGIA** Strong Ale

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 9%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice a tulipano

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/7 gradi

**COME VERSARE** in una volta lentamente, schiuma abbondante

**SAPORE** il corpo è deciso, rotondo evidente con notevole equilibrio tra dolce e amaro

**ABBINAMENTI** antipasti vari

**FERMENTAZIONE** alta

## TENNENT'S SUPER

Produttore Wellpark Brewery / **SCOZIA**



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

**TIPOLOGIA** Strong Lager

**COLORE** Biondo chiaro

**GRADAZIONE** 9%

**FORMATO** cl 33 - fusto 30 l

**BICCHIERE** Calice a tulipano

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta lentamente, schiuma abbondante

**SAPORE** intenso di malto con note di mela

**ABBINAMENTI** salse, tortini di verdure, insaccati

**FERMENTAZIONE** bassa



## BULLDOG STRONG ALE

Produttore Scottish castle & Newcastle Breweries / **INGHILTERRA**



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

**TIPOLOGIA** Strong Ale

**COLORE** Rosso ambrato

**GRADAZIONE** 6,3%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 10/12 grad

**COME VERSARE** in una volta lentamente, schiuma abbondante

**SAPORE** Luppolata e speziata

**ABBINAMENTI** carni rosse e formaggi

**FERMENTAZIONE** alta

## GOLDEN PRIDE

Produttore Fuller's / **INGHILTERRA**



**DESCRIZIONE** Birra ambrata dal gusto pieno e corposo.

**TIPOLOGIA** Strong Ale

**COLORE** Ambrato

**GRADAZIONE** 8,5%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 16 l

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta lentamente, schiuma abbondante

**SAPORE** retrogusto liquoroso, abboccato 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 luppolo amaro con un lievito molto dolciastro, che gli dona un sapore di mele.

**TIPOLOGIA** Premium Ale

**COLORE** Ambrato

**GRADAZIONE** 4,7%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 16 l

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** 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

**TIPOLOGIA** Porter

**COLORE** Bruno scuro

**GRADAZIONE** 5,4%

**FORMATO** cl 50 vap

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 7/9 gradi

**COME VERSARE** in una volta lentamente, schiuma abbondante

**SAPORE** complesso mix di caffè cioccolato e una punta di luppolo

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

**FERMENTAZIONE** alta

## FULLER'S IPA

Produttore Fuller's / **INGHILTERRA**



**DESCRIZIONE** Birra stile IPA luppolata, ultimo birrifico londinese a tradizione familiare

**TIPOLOGIA** IPA India Pale Ale

**COLORE** Oro intenso

**GRADAZIONE** 5,3%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 30 l

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** Con poca schiuma finale, si consiglia la spillatura in carboazoto

**SAPORE** Al naso affiorano note di biscotto, caramello ed agrumi

**ABBINAMENTI** Curry, Formaggi media stagionatura, pollo

**FERMENTAZIONE** alta

## LONDON PALE ALE

Produttore Fuller's / **INGHILTERRA**



**DESCRIZIONE** Birra stile IPA luppolata, ultimo birrifico londinese a tradizione familiare

**TIPOLOGIA** IPA India Pale Ale

**COLORE** Oro intenso

**GRADAZIONE** 5,3%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** Con poca schiuma finale, si consiglia la spillatura in carboazoto

**SAPORE** Al naso affiorano note di biscotto, caramello ed agrumi

**ABBINAMENTI** Curry, Formaggi media stagionatura, pollo

**FERMENTAZIONE** alta

## INDIAN PALE ALE

Produttore Fuller's / **INGHILTERRA**



**DESCRIZIONE** Intensa luppolatura che stupisce per le sue note fruttate

**TIPOLOGIA** IPA

**COLORE** Ambrato

**GRADAZIONE** 7,4%

**FORMATO** fusto 16 l

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 8/12 gradi

**COME VERSARE** in una volta lentamente, schiuma abbondante

**SAPORE** agrodolce con note di arancia e zenzero

**ABBINAMENTI** curry, pollo, cibi piccanti

**FERMENTAZIONE** alta

## YAKIMA RED

Produttore Fuller's / **INGHILTERRA**



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

**TIPOLOGIA** Red Ale

**COLORE** Rosso mogano

**GRADAZIONE** 4,1%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 16 cl

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta lentamente, schiuma abbondante

**SAPORE** fruttata con note di agrumi

**ABBINAMENTI** salumi, arrostiti e formaggi

**FERMENTAZIONE** 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

**TIPOLOGIA** Stout

**COLORE** Nero

**GRADAZIONE** 4,1% (Europa)

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 30 l

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** spillata a caduta per creare la sua famosa schiuma cremosa

**SAPORE** aroma forte, gusto tostato, schiuma cremosa e persistente, retrogusto ricco e rinfrescante

**ABBINAMENTI** carni di manzo, brasato, dolci al cioccolato

**FERMENTAZIONE** alta

## BULMERS SIDRO

Produttore Dibevit / INGHILTERRA



**DESCRIZIONE** bevanda alcolica ottenuta da fermentazione di mele cotogne e pere, la sua origine risale al medio evo

**TIPOLOGIA** Sidro

**COLORE** giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,5%

**FORMATO** cl 50 vap

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in calice con ghiaccio

**SAPORE** gusto piacevole delicato e fruttato

**ABBINAMENTI** biscotti di pasta frolla, strudel, spiedini di frutta fresca matura ed acidula, crepes, tagliere di formaggi con fettine di mele e noci, insalata di riso, bresaola, gelato o sorbetto alla mela verde in inverno consumare in versione brulè con arancia a fette chiodi di garofano e stecca di cannella

**FERMENTAZIONE** 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.

**TIPOLOGIA** Strong Lager

**COLORE** Giallo oro chiaro

**GRADAZIONE** 7,7%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Baloon

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/7 gradi

**COME VERSARE** in due volte, qualche minuto una dall'altra

**SAPORE** forte con profumi di frutta secca

**ABBINAMENTI** Pasta, brasati, carni rosse

**FERMENTAZIONE** bassa

## CERES OLD 9

Produttore Ceres Brewery di Aarhus / **DANIMARCA**



**DESCRIZIONE** Buona struttura maltata arricchita da importante bouquet luppolata.

**TIPOLOGIA** Strong Lager

**COLORE** Giallo dorato carico

**GRADAZIONE** 9,1%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice a chiudere

**TEMP. DI SERVIZIO** 8/10 gradi

**COME VERSARE** in due volte, qualche minuto una dall'altra

**SAPORE** intenso e corposo

**ABBINAMENTI** baccalà fritto salmone affumicato formaggi speziati

**FERMENTAZIONE** bassa

## ESTRELLA GALICIA

Produttore Hilos De Rivera / **SPAGNA**



**DESCRIZIONE** dopo un viaggio in Messico, José Maria Rivera Carral, decide di dedicarsi alla produzione della birra all'epoca un prodotto sconosciuto, 4° brand in Spagna ma il più amato

**TIPOLOGIA** Lager Special

**COLORE** Oro brillante

**GRADAZIONE** 5,5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice dedicato

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/5 gradi

**COME VERSARE** in una volta con molta schiuma

**SAPORE** leggero al palato con tono forte del luppolo, acqua dolce malti e luppoli di qualità, sentori finali di frutta secca e noci

**ABBINAMENTI** formaggi freschi, verdure, funghi, carni, pesce, pizza

**FERMENTAZIONE** bassa

## FAXE

Produttore Ceres Brewery di Aarhus / **DANIMARCA**



**DESCRIZIONE** La 1° lager in bottiglia non pastorizzata, birrificio nato nel 1901.

**TIPOLOGIA** Extra Strong

**COLORE** Giallo dorato

**GRADAZIONE** 10%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 8 gradi

**COME VERSARE** in una volta lentamente, schiuma abbondante

**SAPORE** leggermente amaro

**ABBINAMENTI** pesce di fiume arrosto, pollo e tacchino con salse

**FERMENTAZIONE** bassa

## TUBORG

Produttore Wellpark Brewery / **DANIMARCA**



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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Chiara

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** fusto 20 l - fusto flex

**BICCHIERE** Calice a tulipano

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in una volta lentamente, schiuma abbondante

**SAPORE** note di cereali e gusto secco

**ABBINAMENTI** dall'aperitivo allo spuntino di snack e salumi

**FERMENTAZIONE** bassa

## TOURTEL

Strasburgo / **FRANCIA**



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

**TIPOLOGIA** Premium Lager analcolica

**COLORE** Giallo Paglierino

**GRADAZIONE** 0,5%

**FORMATO** cl 33 vap, cl 66 vap

**BICCHIERE** Calice a chiudere

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** in una volta lentamente, schiuma abbondante

**ABBINAMENTI** Minestre di verdure, riso alle erbe, carni bianche in umido

**FERMENTAZIONE** bassa

## 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 Grolsh / 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



## GROLSCH

Produttore Koninklijke Grolsch N.V. - Birra Asahi / **PAESI BASSI**



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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Biondo limpido

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 45 vap - fusto

**BICCHIERE** Frankonia

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte con schiuma abbondante

**SAPORE** gusto leggero, sottili note di luppolo

**ABBINAMENTI** carni bianche, pizza ottima come aperitivo e per dopo cena

**FERMENTAZIONE** bassa

## DESPERADOS

Produttore Brasserie Fischer / **FRANCIA**



**DESCRIZIONE** Lager aromatizzata alla Tequila con moderata frizzantezza con finale amarognolo

**TIPOLOGIA** Lager aromatizzata alla tequila

**COLORE** Giallo dorato

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice a tulipano

**TEMP. DI SERVIZIO** 5/6 gradi

**COME VERSARE** in una volta lentamente, schiuma abbondante

**SAPORE** tequila, fruttato

**ABBINAMENTI** salumi affumicati

**FERMENTAZIONE** bassa

## PILSNER URQUELL

Produttore Asahi Europe LTD / **REPUBBLICA CECA**



**DESCRIZIONE** Il bilanciamento tra zucchero e amaro dà le sue caratteristiche peculiari

**TIPOLOGIA** Pils

**COLORE** Dorato

**GRADAZIONE** 4,4%

**FORMATO** cl 33 val - fusto 15 l

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 7 gradi

**COME VERSARE** 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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,7%

**FORMATO** fusto l 30

**BICCHIERE** Conico

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** in due volte con schiuma abbondante

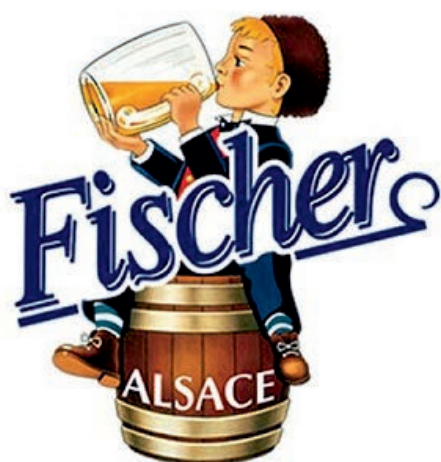
**SAPORE** secco e pieno, moderatamente amaro

**ABBINAMENTI** stuzzichini, insalate, antipasti leggeri

**FERMENTAZIONE** bassa

## FISCHER

FRANCIA



**DESCRIZIONE** Birra francese, con ricetta alsaziana, birrifico a confine fra Francia e Germania.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Paglierino, riflessi dorati

**GRADAZIONE** 6%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto l 30

**BICCHIERE** Calice Fischer

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** 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 più frizzante viene utilizzato anche il riso.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice a chiudere

**TEMP. DI SERVIZIO** 6 gradi

**COME VERSARE** in due volte, qualche minuto una dall'altra

**SAPORE** delicato e rinfrescante

**ABBINAMENTI** torte salate formaggi dolci

**FERMENTAZIONE** bassa

## LAGUNITAS

Produttore Lagunitas / **STATI UNITI**



**DESCRIZIONE** Note di pino e agrumate di pompelmo.

**TIPOLOGIA** IPA

**COLORE** Ambrato

**GRADAZIONE** 6,2 %

**FORMATO** cl 35,5 vap - fusto 20 l

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** amaro ben presente ma non eccessivo

**ABBINAMENTI** Snack, pollo al curry, stuzzichini vari

**FERMENTAZIONE** alta

## GASOLINE

Produttore Gasoline / **STATI UNITI**



**DESCRIZIONE** Aroma maltato con note fruttate.

**TIPOLOGIA** Strong Lager

**COLORE** Oro carico

**GRADAZIONE** 9%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 20 l

**BICCHIERE** Colonna biconica

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi

**COME VERSARE** in due volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** gusto rotondo con note di frutta secca e miele

**ABBINAMENTI** snack, pollo al curry e stuzzichini vari

**FERMENTAZIONE** bassa

## ASAHI

Produttore Asahi Europe LTD/ **GIAPPONE**



**DESCRIZIONE** Prima birra "Karacuchi"

**TIPOLOGIA** Super dry orientale

**COLORE** Oro pallido

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 16 l

**BICCHIERE** Breweries asahi

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** in due volte, schiuma abbondante

**SAPORE** gusto dry che gratifica il palato

**ABBINAMENTI** asahi- tempura

**FERMENTAZIONE** bassa

## CORONA EXTRA

Produttore Cerveceria Modelo / **MESSICO**



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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo torbido

**GRADAZIONE** 4,6%

**FORMATO** cl 35,5 vap

**BICCHIERE** Bottiglia

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi

**COME VERSARE** va consumata in bottiglia con fettina di limone

**SAPORE** luppolato

**ABBINAMENTI** burritos tortillas tacos

**FERMENTAZIONE** bassa

## SOL

Cerveceria Cuauhtemac Moltezuma / **MESSICO**



**DESCRIZIONE** Fondata nel 1889 a città del Messico con il nome originale di "El Sol"

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo d'orato

**GRADAZIONE** 4,5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** non ha bicchiere dedicato

**TEMP. DI SERVIZIO** 2/4 gradi

**COME VERSARE** Si beve direttamente in bottiglia con scorza di limone.

**SAPORE** leggero e rinfrescante

**ABBINAMENTI** ottimo come aperitivo

**FERMENTAZIONE** a freddo

## SIERRA NEVADA PALE ALE

Brewing Company Chico / CALIFORNIA



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

**TIPOLOGIA** Pale Ale

**COLORE** Biondo ambrato

**GRADAZIONE** 5,6%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 6/9 gradi

**COME VERSARE** in una volta con schiuma abbondante

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

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

**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)

