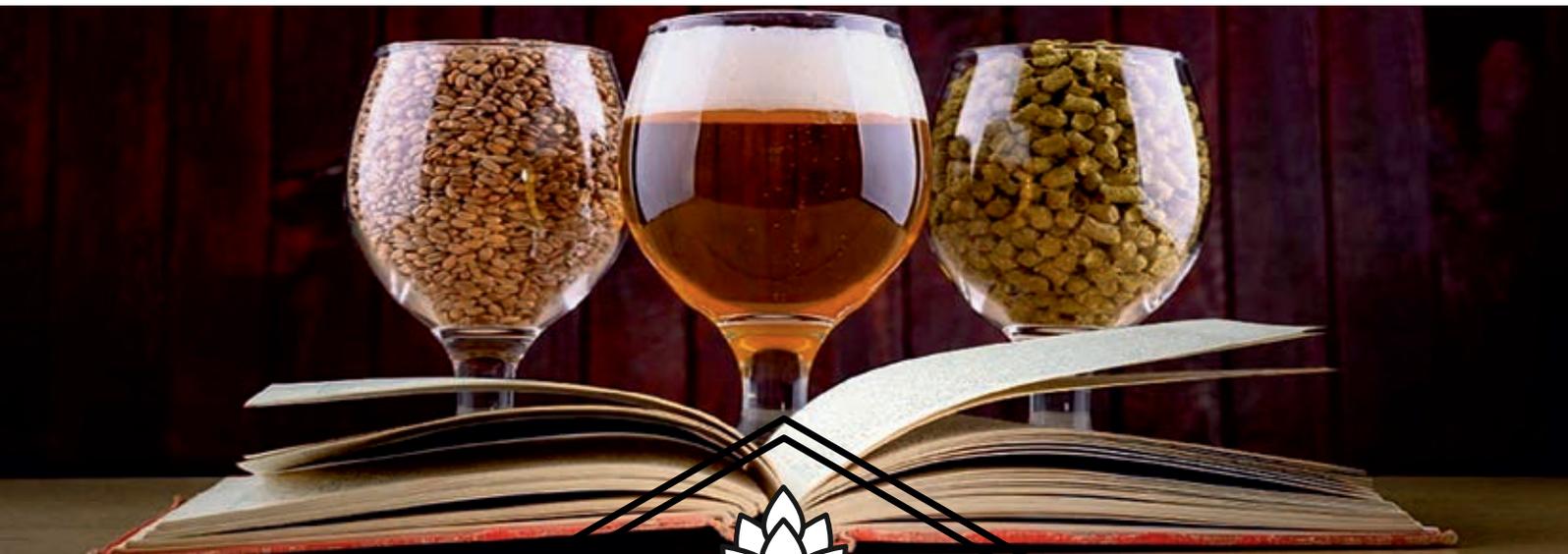




FERMENTAZIONE & PASSIONE





STORIA DELLA BIRRA



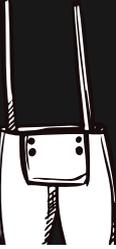
Con il termine birra si identifica una grande famiglia di bevande alcoliche derivanti da fonti amidacee e non distillate. Nel corso della storia e nelle diverse culture della società preindustriale sono state sviluppate innumerevoli varietà sul tema con ogni variazione possibile.

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.



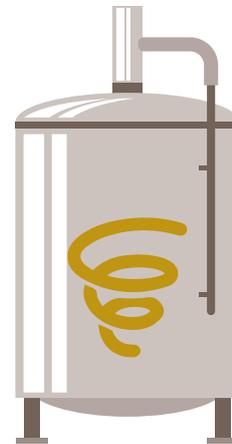
IL PROCESSO PRODUTTIVO



macinatura

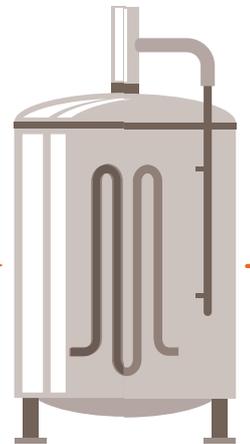


ammestamento



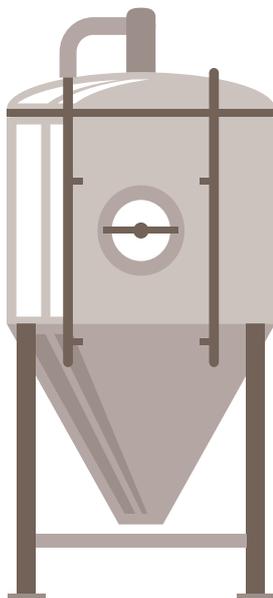
dall' unione di malto e acqua nasce il mosto

filtrazione

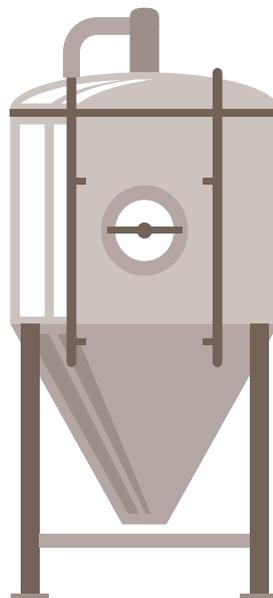


separazione del mosto dalle trebbie

fermentazione



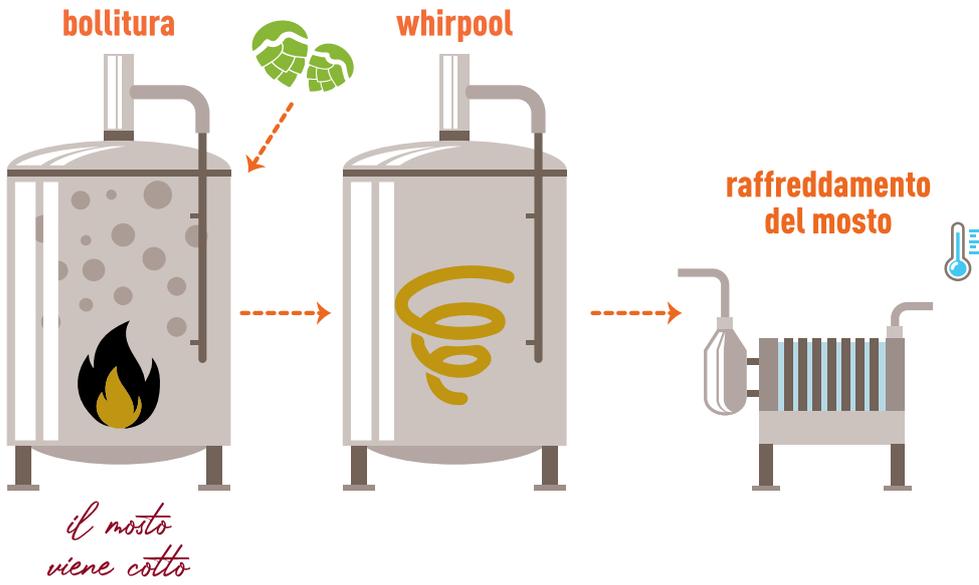
maturazione



da mosto a birra

è pronta!

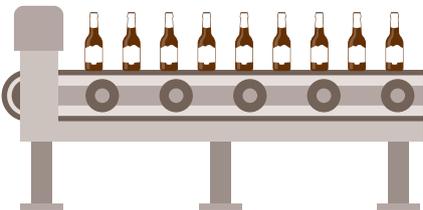




infustamento (PET e Acciaio)



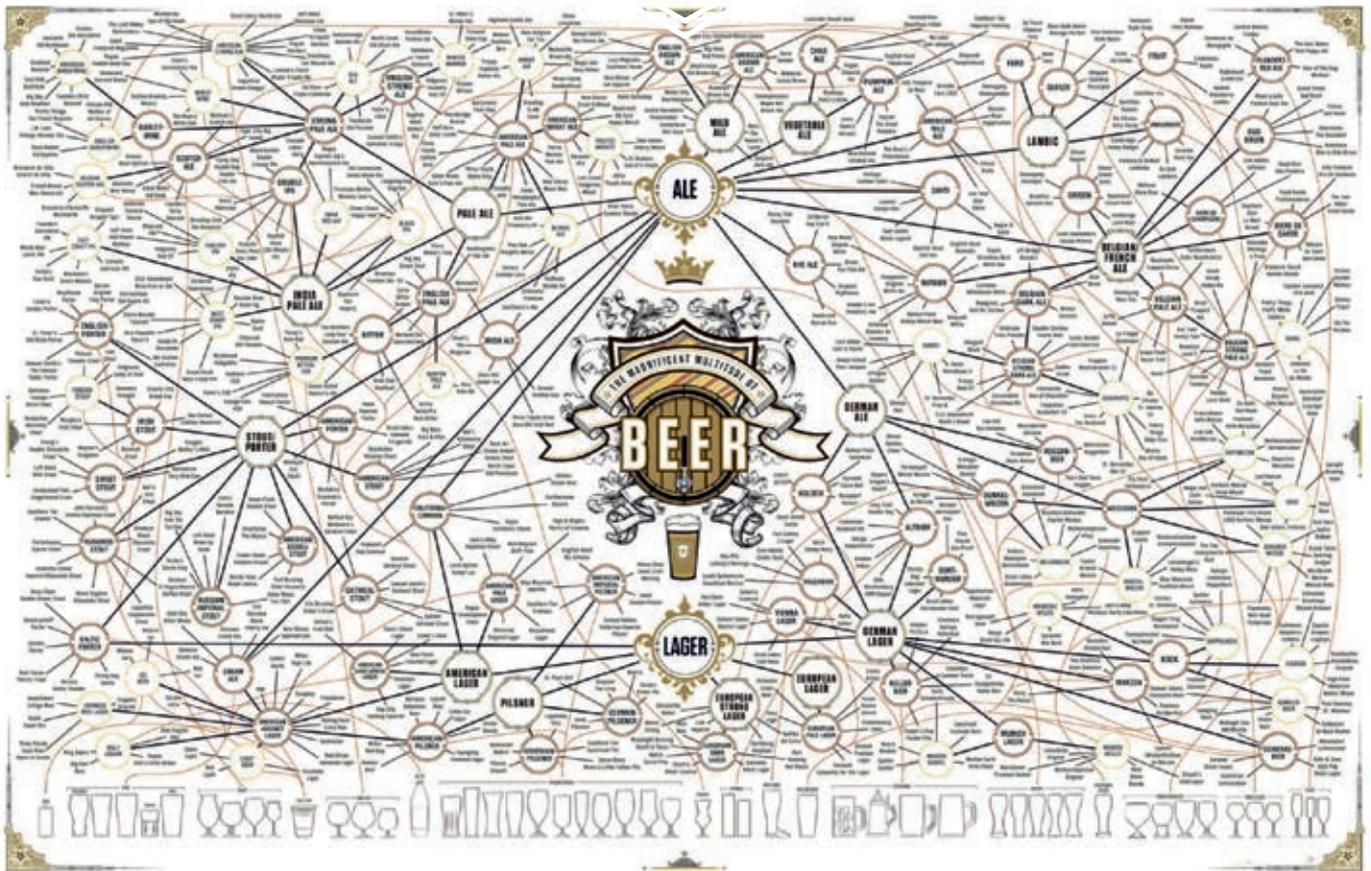
imbottigliamento



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

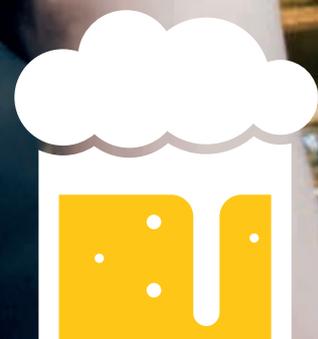
Spesso è sinonimo di Dortmunder altrimenti può identificare una qualsiasi birra nata per l'esportazione. Altre volte dovrebbe indicare un prodotto di qualità superiore.

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. Indipendentemente 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 CO₂, 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

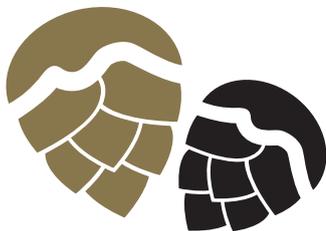




ITALIA

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

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

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

NASTRO AZZURRO

Produttore Peroni



DESCRIZIONE Prodotta dal birrifico 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

Produttore Peroni



DESCRIZIONE birra analcolica mais nostrano, eccellenza 100% made in italy, coltivata in esclusiva per nastro azzurro.

TIPOLOGIA lager analcolica

COLORE giallo paglierino

GRADAZIONE 0,5%

FORMATO cl 33 VAP

BICCHIERE flute

TEMP DI SERVIZIO 4/6 %

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE gusto secco e corpo asciutto, con note amare di luppolo.

ABBINAMENTI ottimo come aperitivo, snack e salumi, primi piatti a base di verdure, carni bianche, pizza margherita

FERMENTAZIONE bassa

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

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-delicato 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

MORETTI FILTRATA A FREDDO

Produttore Assemini Comun Nuovo Massafra e Pollein



DESCRIZIONE grazie al processodifiltrazione a freddo viene portata sotto zero (-1 gradi) prima di passare la filtrazione per esaltare eleganza del gusto per un aspetto cristallino

TIPOLOGIA Lager filtrata a freddo

COLORE Dorato limpido e cristallino

GRADAZIONE 4,3%

FORMATO cl 30 - 50 vap - fusto 20 l brewlock

BICCHIERE Colonna conica

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE bicchiere a 45° prima che si riempia raddrizzare il bicchiere per avere la giusta schiuma poi usare tagliaschiuma finale

SAPORE bilanciato grado di amarezza, intensamente dissetante

ABBINAMENTI primi piatti a base di verdure ,pizza margherita,carni bianche, formaggi a pasta dura, carpaccio di manzo non troppo adulto, orata al forno

FERMENTAZIONE bassa

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 8 l - fusto 20 l brewlock

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





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



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

TIPOLOGIA Lager Pilsner

COLORE Giallo oro

GRADAZIONE 5,2%

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 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

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

FORST V.I.P. PILS

Produttore Birra Forst



DESCRIZIONE Nata dalla ricetta dei mastri birrai in occasione del 60° compleanno di Luis Fuchs, unica nel suo genere nella produzione in Italia, si meritano appellativo per la qualità di malti e luppoli Saaz V.I.P. (Very Important Pils).

TIPOLOGIA Pils

COLORE Oro con riflessi verdognoli

GRADAZIONE 5%

FORMATO fusto 15 lt

BICCHIERE Flute

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

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

SAPORE Particolarmente secco e fresco, con raffinate note amarognole

ABBINAMENTI ottimo come aperitivo, antipasti, pesce e carni bianche

FERMENTAZIONE bassa

FORST SIXTUS

Produttore Birra Forst



DESCRIZIONE Birra da meditazione con intensi sapori di malto tostato e discrete note di luppolo

TIPOLOGIA Doppelbock

COLORE Ambrato scuro

GRADAZIONE 6,5%

FORMATO fusto 15 l

BICCHIERE A Giacinto

TEMP. DI SERVIZIO 8 gradi

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

SAPORE Vellutato, marcato sapore di malto, note calde di caramello tostato e speziato e di liquirizia, schiuma compatta e persistente.

ABBINAMENTI dessert, formaggi, carni rosse

FERMENTAZIONE bassa

FORST 00

Produttore Birra Forst



DESCRIZIONE gusto pieno e bilanciato nonostante i 00% gradi alcolici, da godersi in ogni momento della giornata per la sua freschezza rigenerante

TIPOLOGIA Lager analcolica

COLORE Dorato

GRADAZIONE 0%

FORMATO 33 cl

BICCHIERE Calice conico

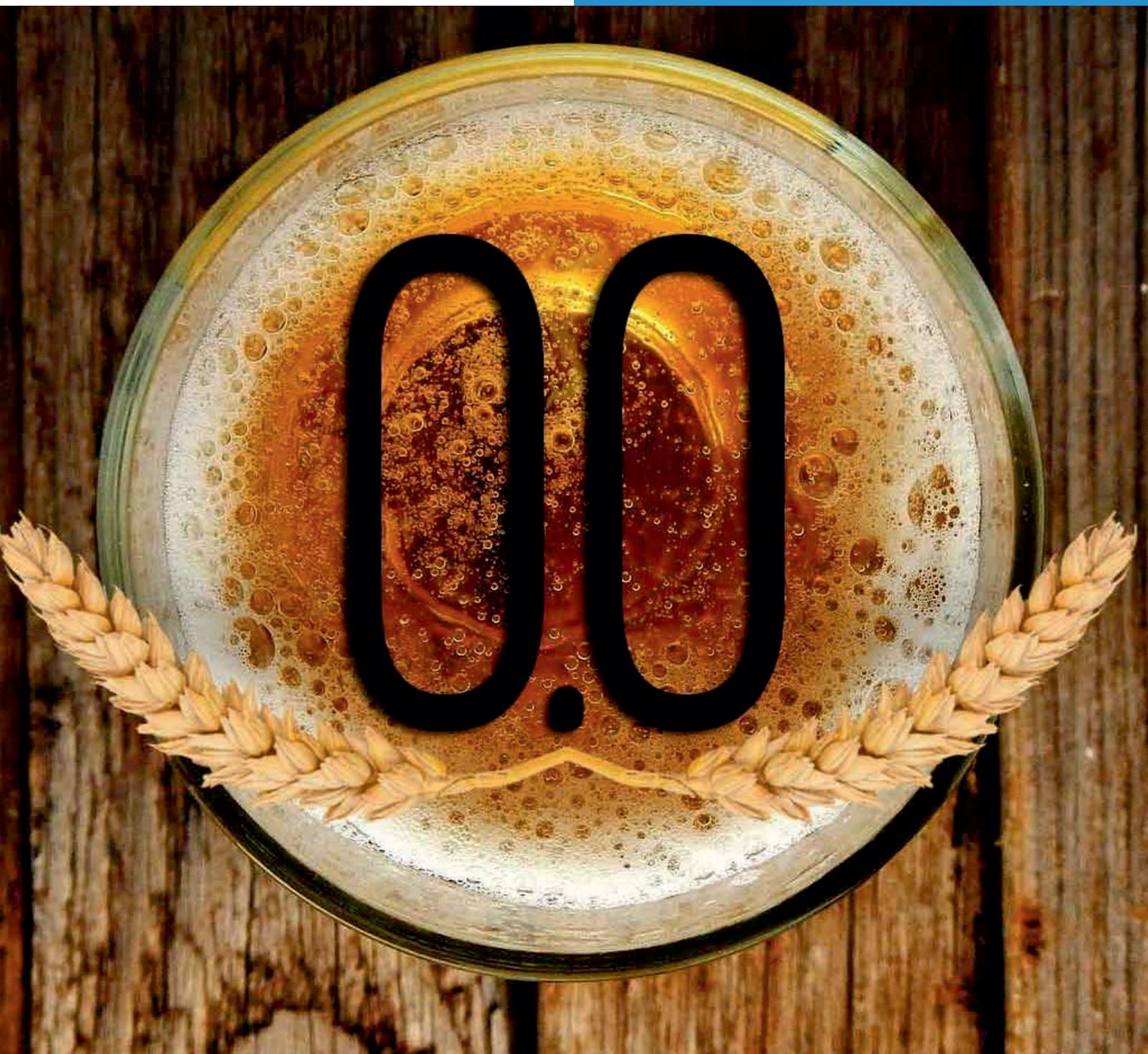
TEMP. DI SERVIZIO 6 gradi

COME VERSARE in due volte con schiuma abbondante

SAPORE aroma delicato, piacevoli note di luppolo, schiuma fine e compatta

ABBINAMENTI ottimo come aperitivo, snack e salumi, primi piatti a base di verdure carni bianche pizza margherita

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 luppatura, 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 lt - fusto 24 lt PET

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

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

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

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

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

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 30 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



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



FLEA ALBA

Produttore Flea

DESCRIZIONE birra artigianale linea flea denominata big bang beer, nasce come celebrazione della terra e dell'universo, birra fresca e leggermente fruttata

Colore giallo chiaro

TIPOLOGIA Blonde Ale

COLORE Giallo chiaro

GRADAZIONE 5,8%

FORMATO lattina cl 33

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglia schiuma finale, da asporto direttamente in lattina

SAPORE acqua di gualdo tadino, gusto fresco, poco amara, schiuma compatta cremosa e aderente, non filtrata non pastorizzata,

ABBINAMENTI pesce fritto, pollo arrosto, verdure grigliate di malti speciali, schiuma compatta ed aderente

FERMENTAZIONE alta rifermentata in lattina



FLEA ECLISSE

Produttore Flea

DESCRIZIONE birra artigianale linea flea denominata big bang beer, nasce come celebrazione della terra e dell'universo, birra marcatamente amara

TIPOLOGIA Ipa

COLORE Ramato

GRADAZIONE 6,6%

FORMATO lattina cl 33

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglia schiuma finale, da asporto direttamente in lattina

SAPORE acqua di Gualdo Tadino, sapore amaro con note aromatiche e retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati e dry hopping, schiuma compatta cremosa e aderente, non filtrata non pastorizzata

ABBINAMENTI carni grigliate, formaggi stagionati, zuppe, frutta secca, cheese cake.

FERMENTAZIONE alta rifermentata in lattina



FLEA SUPERNOVA

Produttore Flea

DESCRIZIONE birra artigianale linea flea denominata big bang beer, nasce come celebrazione della terra edell'universo, birra dal gusto intenso e secco

TIPOLOGIA Imperial Red Ale

COLORE Ambrata scura

GRADAZIONE 6,9%

FORMATO lattina cl 33

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglia schiuma finale, da asporto direttamente in lattina

SAPORE acqua di gualdo tadino, gusto fresco, poco amara, schiuma compatta cremosa e aderente, non filtrata non pastorizzata,

ABBINAMENTI sapore acqua di Gualdo Tadino, leggermente amara retrogusto caramellato e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali, schiuma compatta cremosa e aderente, non filtrata non pastorizzata

FERMENTAZIONE alta rifermentata in lattina

BIRRA DEL BORGO - LISA

Produttore Birreria del Borgo
Loc. PIANA DI SPIEDINO BORGOROSE (RI)



DESCRIZIONE Lager non filtrata, dorata e dall'aspetto velato. Nel mix di malti utilizzati nella produzione viene inserito un Grano Antico del nostro territorio (Grano Cappelli), che dona a questa birra intensità e morbidezza.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Dorato

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 10/12 gradi

COME VERSARE Una volta volta con schiuma abbondante

SAPORE Elegante ma decisa, dal corpo snello e gasatura sottile. Al naso fragranti e intense note di cereale.

ABBINAMENTI Maccheroni al pomodoro e basilico, pizza margherita

FERMENTAZIONE bassa

BIRRA DEL BORGO - DUCHESSA

Produttore Birreria del Borgo
Loc. PIANA DI SPIEDINO BORGOROSE (RI)



DESCRIZIONE Birra al farro che prende ispirazione dalle classiche saison belghe. La sua gasatura fine, la leggera acidità e la moderata luppolatura, la rendono piacevole senza mai stancare

TIPOLOGIA Saison

COLORE Dorato

GRADAZIONE 5,8%

FORMATO cl 33

BICCHIERE Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 10 gradi

COME VERSARE Una volta volta con schiuma abbondante

SAPORE Evidenti note di banana, frutta tropicale e ananas

ABBINAMENTI aperitivo, antipasti di pesce

FERMENTAZIONE alta

BIRRA DEL BORGO - REALE

Produttore Birreria del Borgo
Loc. PIANA DI SPIEDINO BORGOROSE (RI)



DESCRIZIONE La prima birra prodotta dal birrificio e tra le più amate. Si ispira alle tradizionali India Pale Ale inglesi.

TIPOLOGIA India Pale Ale

COLORE Ambrato

GRADAZIONE 6,4%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 11/14 gradi

COME VERSARE Una volta volta con schiuma abbondante

SAPORE Dal profumo intenso. Dotata di buon corpo e dall'amaro e avvolgente

ABBINAMENTI Piatti speziati, formaggi stagionati, zuppe

FERMENTAZIONE alta

BIRRA DEL BORGO - REALE EXTRA

Produttore Birreria del Borgo
Loc. PIANA DI SPIEDINO BORGOROSE (RI)



DESCRIZIONE Variazione della ReAle con inserimenti di luppoli americani che le donano profumi che vanno dal resinoso all'agrumato

TIPOLOGIA American Pale Ale

COLORE Dorato intenso

GRADAZIONE 6,4%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 10/12 gradi

COME VERSARE Una volta volta con schiuma abbondante

SAPORE Poderosa sensazione d'amaro che lascia man mano il passo ad una nota di agrumato

ABBINAMENTI Costolette, salsicce alla brace, carni succulenti

FERMENTAZIONE alta

BIRRA DEL BORGO - MALEDETTA

Produttore Birreria del Borgo
Loc. PIANA DI SPIEDINO BORGOROSE (RI)



DESCRIZIONE Punto d'incontro tra la cultura brassicola belga e quella anglosassone. La decisa luppolatura si sposa in maniera ottimale con le note floreali e fruttate sviluppate anche dalla complessa selezione dei lieviti

TIPOLOGIA Belgian Ale

COLORE Ambrato

GRADAZIONE 6,2%

FORMATO cl 33

BICCHIERE Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 11/13 gradi

COME VERSARE Una volta volta con schiuma abbondante

SAPORE All'assaggio colpisce subito una nota mielata che poi evolve nell'agrumato

ABBINAMENTI Carne alla brace

FERMENTAZIONE alta

BIRRA DEL BORGO - MY ANTONIA

Produttore Birreria del Borgo
Loc. PIANA DI SPIEDINO BORGOROSE (RI)



DESCRIZIONE Birra a bassa fermentazione. Pils molto decisa. La nota decisa di amaro è data dal dry-hopping con un mix di luppoli europei e americani

TIPOLOGIA Imperial Pilsner

COLORE Dorato

GRADAZIONE 7,5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 10 gradi

COME VERSARE Una volta volta con schiuma abbondante

SAPORE Più alcolica e corposa delle classiche pils, sorprende per la sua intensità esplosiva ma equilibrata

ABBINAMENTI Carni rosse, preparazioni saporite

FERMENTAZIONE bassa

NA BIRETTA CHIARA

Produttore Birradamare Stabilimento Fiumicino Roma



DESCRIZIONE nata nelle campagne di fiumicino a pochi km dal più antico pub italiano la domus cervisiae venuto alla luce vicino agli scavi di Ostia Antica

TIPOLOGIA Lager Italiana

COLORE Giallo Chiaro

GRADAZIONE 4,9 %

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta Romana dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE bilanciata delicata con leggere note di luppolatura

ABBINAMENTI pasta con verdure, pizza margherita, carni bianche, formaggi pasta chiara

FERMENTAZIONE bassa

NA BIRETTA ROSSA

Produttore Birradamare Stabilimento Fiumicino Roma



DESCRIZIONE birra ambrata con corpo importante

TIPOLOGIA Bok

COLORE Ambrata

GRADAZIONE 6,3%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta Romana dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 7/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE delicata con finale di evidenti note di malto tostato

ABBINAMENTI pizza alla diavola, zuppe, crostacei alla griglia, carne alla griglia, formaggi erborini

FERMENTAZIONE bassa

NA BIRETTA IPA

Produttore Birradamare Stabilimento Fiumicino Roma



DESCRIZIONE birra leggera con finale amaro

TIPOLOGIA Pale Ale

COLORE Ambrata

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta Romana dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE amaro con sentori al naso

ABBINAMENTI pizza napoli polipo con patate formaggi a pasta cruda piatti speziati cheese cake

FERMENTAZIONE alta

NA BIRETTA BIO

Produttore Birradamare Stabilimento Fiumicino Roma



DESCRIZIONE birra lager organica, le origini della birra biologica risalgono al 1999 in California, con il passare degli anni fu apprezzata in Europa ed in Italia

TIPOLOGIA Lager Biologica

COLORE Giallo Chiaro

GRADAZIONE 4,5%

FORMATO cl 33 Vap

BICCHIERE Pinta Romana dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/7 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE secco e leggero, dissetante e rinfrescante, sentori di orzo e malto

ABBINAMENTI carpaccio di manzo non troppo adulto, insalate, primi piatti di verdure, orata al forno, formaggi a pasta dura

FERMENTAZIONE bassa

NA BIRETTA FORTISSIMA

Produttore Birradamare Stabilimento Fiumicino Roma



DESCRIZIONE birra forte ma delicata e corposa allo stesso tempo

TIPOLOGIA Strong Ale

COLORE Ambrata Scura

GRADAZIONE 9%

FORMATO cl 33 Vap

BICCHIERE Pinta Romana dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 7/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE fortemente maltata e leggermente speziata, finale corposo

ABBINAMENTI pizza salsiccia e friarielli salmone e cocktail di gamberi, carni alla griglia, dolci al cioccolato al latte

FERMENTAZIONE alta

BIRRA ROMA BIONDA

Produttore Birradamare Stabilimento Fiumicino Roma



DESCRIZIONE birra prodotta in prossimità sito archeologico di Roma per condividere lo spirito della città' eterna

TIPOLOGIA Pilsner

COLORE Giallo Dorato

GRADAZIONE 4,9%

FORMATO cl 33 Vap

BICCHIERE Flute senza gambo dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/7 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE lager delicatamente luppolata con finale pulito

ABBINAMENTI pizza margherita insalata di carciofi, carni bianche formaggi a pasta dura

FERMENTAZIONE bassa

BIRRA ROMA ROSSA

Produttore Birradamare Stabilimento Fiumicino Roma



DESCRIZIONE birra che si abbina perfettamente con la cucina romana

TIPOLOGIA Bock

COLORE Ambrato Scuro

GRADAZIONE 6,3%

FORMATO cl 33 Vap

BICCHIERE Flute senza gambo dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE birra ambrata dai decisi sapori di malto, luppolata, bilanciata retrogusto biscottato

ABBINAMENTI cacio e pepe, carbonara amatriciana, pasta e fagioli, pasta e ceci, carni e pesce alla griglia

FERMENTAZIONE bassa

BIRRA ROMA IPA

Produttore Birradamare Stabilimento Fiumicino Roma



DESCRIZIONE uno stile che si abbina bene con i cibi strutturati della cucina romana

TIPOLOGIA Ale Luppolata

COLORE Ambrato

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 Vap

BICCHIERE Flute senza gambo dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE amarezza poderosa, al naso note erbacee e floreali dai delicati toni maltati

ABBINAMENTI pasta cacio e pepe, formaggio pecorino stagionato, trippa, saltimbocca alla romana, pizza napoli

FERMENTAZIONE alta

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

TRIBU

Produttore Hibu Azienda Agricola srl Burago di Molgora (MB)



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

TIPOLOGIA 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

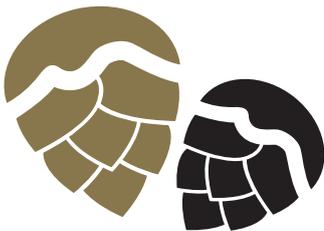


BELGIO

Belgio.

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

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



CHIMAY T. ROSSO

Produttore Notre-Dame de Scourmont a Chimay



DESCRIZIONE

La Chimay rossa è la birra più antica del gruppo Chimay

TIPOLOGIA Abbazia Trappista

COLORE Rosso mogano

GRADAZIONE 7%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 10/12 gradi

COME VERSARE in una volta con taglia schiuma finale

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

ABBINAMENTI formaggi, carni rosse e cioccolato

FERMENTAZIONE alta

CHIMAY T. BLU

Produttore Notre-Dame de Scourmont a Chimay



DESCRIZIONE

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

TIPOLOGIA Strong Ale

COLORE Bruno intenso

GRADAZIONE 9%

FORMATO cl 33

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 12/14 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE Intenso con retrogusto amaro di malto

ABBINAMENTI piatti decisi, formaggi stagionati e carni rosse

FERMENTAZIONE alta

BOUCANIER GOLDEN

Produttore ICOBES b.v.b.a



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

TIPOLOGIA Golden Ale

COLORE Biondo dorato

GRADAZIONE 11%

FORMATO cl 33

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

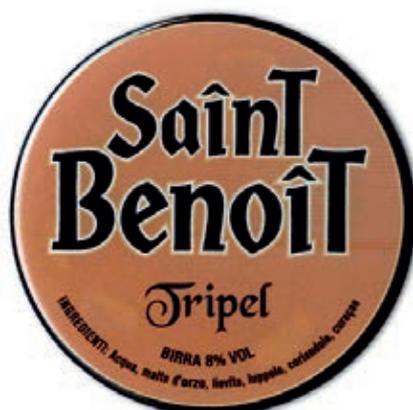
SAPORE piacevole miscela di caramello e malto

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 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

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 Lootvoet (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

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

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

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 - rifermenta 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

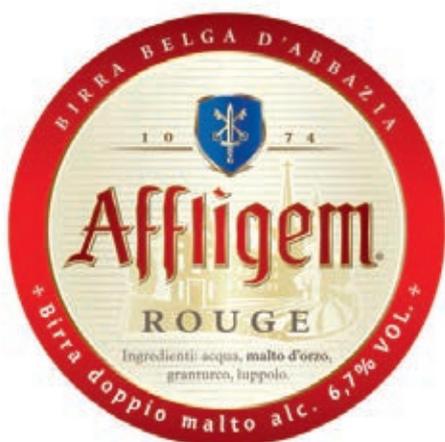
SAPORE si avvertono note di cioccolato amaro liquirizia e luppolo

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

FERMENTAZIONE alta - rifermenta in bottiglia

AFFLIGEM ROUGE

Produttore Affligem



DESCRIZIONE Aroma maltato e delicato grazie a sentori di fiori.

TIPOLOGIA Belgian Ale

COLORE Ambrato

GRADAZIONE 6,7%

FORMATO fusto 20 lt

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 - fusto 16 lt

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

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 Hefeweiss

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 Helles

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 Dunkelweiss

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 TRAUNSTEIN HELLES

Produttore Hofbrauhaus Traunstein Josef Sailer Kg



DESCRIZIONE da 400 anni il birrifico traunstein si e' consacrato con il suo assortimento completo alla qualita' della birra di altissimo livello

TIPOLOGIA German Helles Export

COLORE Giallo paglierino brillante

GRADAZIONE 5,3%

FORMATO fusto 30 l

BICCHIERE Bierglas

TEMP. DI SERVIZIO 5 gradi

COME VERSARE In 3 volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE malto sostenuto da una piacevole nota di luppolo e lievito, armonica corposa ed equilibrata, schiuma abbondante e persistente, finale sapore di pane fresco

ABBINAMENTI pizza primi piatti a base di verdure pesce al forno carni bianche

FERMENTAZIONE bassa

HB TRAUNSTEIN 1612 ER ZWICKELBIER

Produttore Hofbrauhaus Traunstein Josef Sailer Kg



DESCRIZIONE birra per intenditori chiara non filtrata dal profondo della nostra cantina di stoccaggio

TIPOLOGIA Zwickel Non Filtrata

COLORE Chiaro velato

GRADAZIONE 5,3%

FORMATO fusto 30 l

BICCHIERE Bierglas

TEMP. DI SERVIZIO 7 gradi

COME VERSARE in 3 volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE armonica con malto fresco e fiori di luppolo, schiuma abbondante e persistente, sapore di pane fresco con finale leggermente mielato

ABBINAMENTI pasta al sugo e frittore, carni suine formaggi freschi e dolci

FERMENTAZIONE bassa

HB TRAUNSTEIN WEISSBIER

Produttore Hofbrauhaus Traunstein Josef Sailer Kg



DESCRIZIONE il capolavoro e passione con oltre 400 anni di esperienza nella fabbricazione della birra fondata nel 1612 come fabbrica di birra di bianca

TIPOLOGIA Weissbier

COLORE Chiaro velato

GRADAZIONE 5,5%

FORMATO fusto 30 l

BICCHIERE Weisserbierglas

TEMP. DI SERVIZIO 7 gradi

COME VERSARE in 3 volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE rinfrescante con morbido lievito e con sapore fruttato e melato

ABBINAMENTI tempura, crostacei, frittore e grigliate di pesce, carni bianche formaggi freschi e dolci

FERMENTAZIONE alta

HB TRAUNSTEIN MAXIMILIAN SII FORTE

Produttore Hofbrauhaus Traunstein Josef Sailer Kg



DESCRIZIONE birra scura forte e potente ma vellutata nel bere

TIPOLOGIA doppelbock

COLORE Rosso scuro

GRADAZIONE 7,8%

FORMATO fusto 20 l

BICCHIERE Bierglas

TEMP. DI SERVIZIO 7 gradi

COME VERSARE In 3 volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE un sapore del malto intenso e indimenticabili aromi tostati caramello ed un soffio di cioccolata, finale dry

ABBINAMENTI salumi carni rosse, formaggi erborinati e dolci al cacao

FERMENTAZIONE bassa

HB TRAUNSTEIN OH TU, MIO JOSEF

Produttore Hofbrauhaus Traunstein Josef Sailer Kg



DESCRIZIONE la sua forza e pienezza formano il suo eccellente carattere

TIPOLOGIA Bock chiara

COLORE Biondo oro profondo

GRADAZIONE 7,2%

FORMATO fusto 20 l

BICCHIERE Bierglas

TEMP. DI SERVIZIO 8 gradi

COME VERSARE in 3 volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE note di luppolo fresco danno la sua straordinaria eleganza, schiuma abbondante aderente e persistente, sapore di pane con finale secco

ABBINAMENTI pizza con salsicceinsaccati importanti pasta e fagioli, coniglio e peperoni, dolci di cioccolato al latte

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 15 lt - fusto 30 lt

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

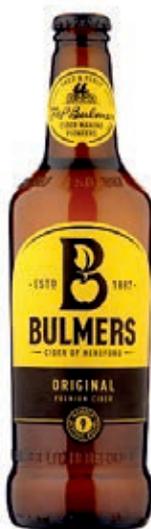
SAPORE Luppolata e speziata

ABBINAMENTI carni rosse e formaggi

FERMENTAZIONE alta

BULMERS SIDRO

Produttore Dibevis / **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

LONDON PALE ALE

Produttore Fuller's / **INGHILTERRA**



DESCRIZIONE Birra stile IPA luppolata, ultimo birrificio 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

MEANTIME ANYTIME

Produttore Fuller's / **INGHILTERRA**



DESCRIZIONE birrifico iglese di greenwich nato nel 1999 e' divenuto in pochi anni un cult della capitale inglese, superpremiun business unit distribuito da birra peroni in italia

TIPOLOGIA American Pale Ale

COLORE Bionda dai riflessi ambrati

GRADAZIONE 4,7%

FORMATO fusto 16 lt

BICCHIERE Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta lentamente, con poca schiuma

SAPORE asciutto e luppolato, bassa amarezza, viene aggiunto un luppolo in ogni fase produttiva compreso il dry hopping con espulsione finale di aromi tropicali in stile popolare americano

ABBINAMENTI carne alla griglia curry, pollo formaggi media stagionatura

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



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

FAXE

Produttore Ceres Brewery di Aarhus / **DANIMARCA**



DESCRIZIONE La 1° lager in bottiglia non pastorizzata, birrifico 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

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 - fusto 30 lt

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

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

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

GROLSCH WEIZEN

Produttore Koninklijke Grolsch / **PAESI BASSI**



DESCRIZIONE Aroma di banana leggermente speziato e un retrogusto morbido

TIPOLOGIA Weizen

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 5,1%

FORMATO cl 50 vap - fusto l 19,5

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

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

SAPORE gusto fruttato in cui domina l'aroma di banana

ABBINAMENTI carni di maiale e insalate

FERMENTAZIONE alta

GROLSCH PILS

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 Pils

COLORE Biondo limpido

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 45 vap - fusto 30 lt

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

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

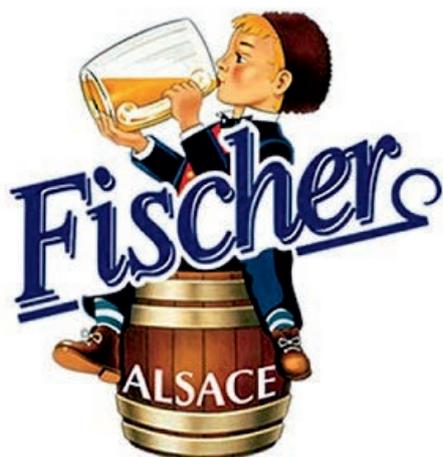
SAPORE secco e pieno, moderatamente amaro

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



KOZEL LAGER PREMIUM

Produttore Asahi Europe LTD / REPUBBLICA CECA



DESCRIZIONE puro malto dal gusto piacevole e bilanciato, equilibrio tra dolcezza ed amaro, ha vinto diversi premi nel mondo, il simbolo del caprone è lo stesso della cittadina della boemia

TIPOLOGIA Pale Lager

COLORE Giallo chiaro

GRADAZIONE 4,6%

FORMATO cl 33 VAP - fusto 30 lt

BICCHIERE Boccale dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6 gradi

COME VERSARE bicchiere a 45° inserendo all'interno del rubinetto per creare subito la schiuma che fa da cappello e protezione della birra che risulterà più digeribile e meno gassata

SAPORE bicon leggere note di malto e luppolo lanciata e beverina.

ABBINAMENTI griglia di carne stinco maiale ed arrosto, salsicce e wurstel, formaggi grassi, pollame

FERMENTAZIONE bassa

KOZEL DARK

Produttore Asahi Europe LTD / REPUBBLICA CECA



DESCRIZIONE quattro diversi di malto creano il colore unico ed il gusto caramellato, lager scura più premiata al mondo, e' la seconda birra scura a livello mondiale

TIPOLOGIA Lager

COLORE Scuro

GRADAZIONE 3,8%

FORMATO cl 33 VAP - fusto 30 lt

BICCHIERE Boccale dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE bicchiere a 45° inserendo all'interno del rubinetto per creare subito la schiuma che fa da cappello e protezione della birra che risulterà più digeribile e meno gassata

SAPORE note di caramello tostato e luppolo perfettamente bilanciato dall'amaro del profumato luppolo ceco

ABBINAMENTI

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 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

