



CATALOGO  
**BIRRE**  
2025



**GIOIA**  
SPA

**FERMENTAZIONE E 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.



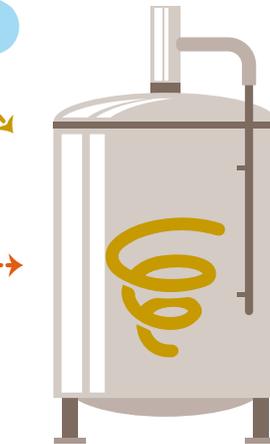
il processo  
**produttivo**



**macinatura**

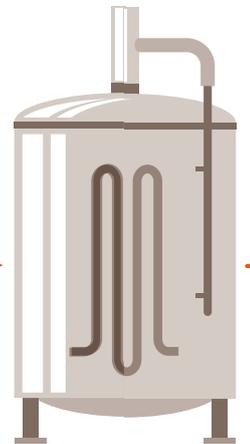


**ammestamento**



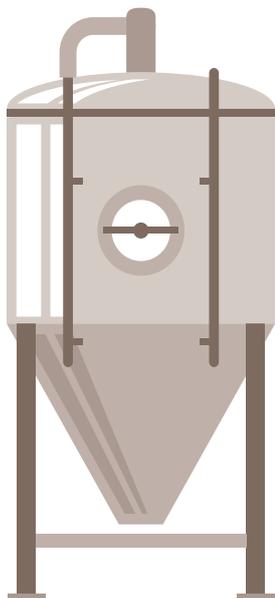
*dall' unione di malto e acqua nasce il mosto*

**filtrazione**

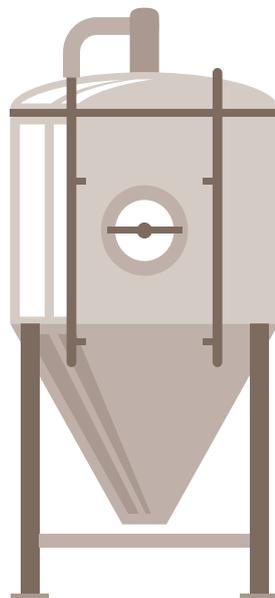


*separazione del mosto dalle trebbie*

**fermentazione**



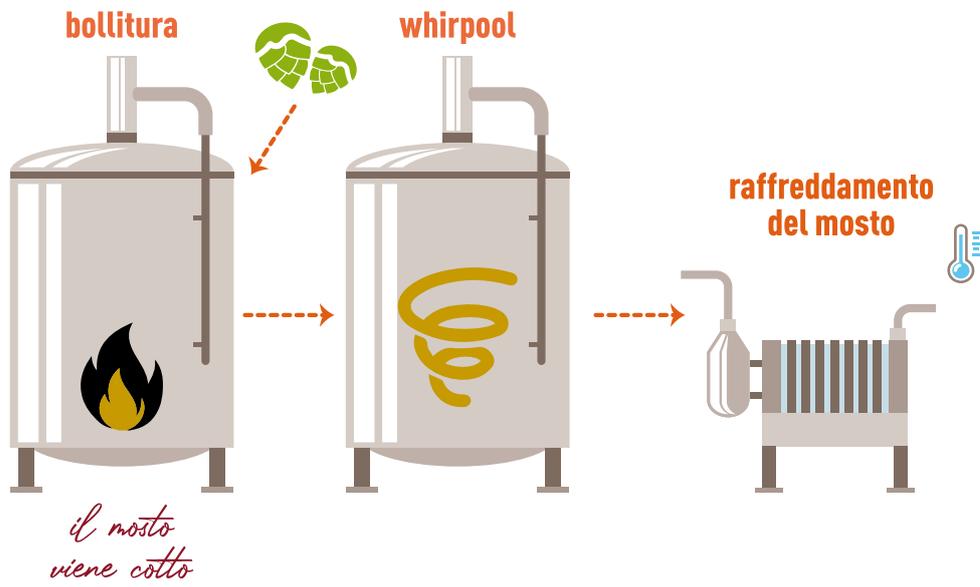
**maturazione**



*da mosto a birra*

*è pronta!*

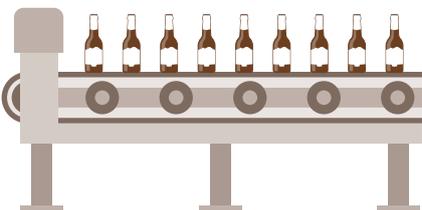




### infustamento (PET e Acciaio)



### imbottigliamento



# STILI DI birra

## **Abdij/Abbaye/Abbazia**

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

## **Ale**

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

## **Altbier Tedesca**

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

## **Bière AssoBirranché**

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

## **Barley wine**

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

## **Berliner weisse**

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

## **Bière de garde**

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

## **Bière de mars**

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

## **Birra di puro malto**

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

## **Birra speciale**

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

## **Bitter ale**

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

## **Bock**

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

## **Brown ale**

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

## **Cream ale**

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

## **Doppelbock**

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

## **Doppio malto**

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

## **Dortmunder**

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

## **Draught**

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

## **Dubbel/Double**

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

## **Eisbock**

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



### **Export**

Spesso è sinonimo di Dortmund 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, krik 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

*Eh sì! 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 Belga-Olandese - 1 colpo con trasbordo e taglio della schiuma**

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

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

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

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

- Posizionare il bicchiere a 45° facendo in modo che la birra scorra lungo le sue pareti. Quando la birra ha raggiunto il fondo del bicchiere, iniziare a raddrizzarlo finché si verificherà un'abbondante schiumata che coprirà circa i 2/3 del bicchiere
- Aspettare 2-3 minuti finché la schiuma si sarà compattata a 3-4 dita
- Versare il 2° colpo direttamente nella birra, quindi non facendo più scorrere la bevanda lungo le pareti del bicchiere. Si verificherà un'altra schiumata
- Aspettare circa un minuto prima di versare il 3° ed ultimo colpo creando il cappello di schiuma, ti-pico delle birre tedesche. Se la birra è spillata bene il cappello di schiuma, quando si muove il bicchiere, non si sgonfia e non trasborda.

Questo tipo di spillatura "in 3 colpi" si rende necessaria per eliminare il gas in eccesso aggiunto per motivi di conservazione e dovuto alla spillatura, le birre tedesche sono infatti prodotti da bere poco frizzanti.

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

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

## Spillatura al «carboazoto»

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

## Spillatura alla Ceca

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

# i diversi tipi DI INNESTI PER FUSTI



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



DORTMUNDER



MUNICH HELLES



AMBER LAGER



VIENNA LAGER



OKTOBERFEST



RAUCHBIER



BOCK



TRADITIONAL BOCK



MAIBOCK



DOPPELBOCK



EISBOCK



DARK LAGER



SCHWARZBIER



MUNICH DUNKEL

## LAMBIC



LAMBIC



GUEUZE



FARO



FRUIT LAMBIC



KRIEK





I t a l i a

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.

## CASTELLO LA DECISA

Produttore Castello S.Giorgio di Nogaro



IBU: 18

**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 Keykeg - lattina 33 cl

**BICCHIERE** Calice dedicato o boccale

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**Attacco fusto keykeg:** Baionetta americana

## CASTELLO LA RUBINA

Produttore Castello S.Giorgio di Nogaro



IBU: 18

**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 Keykeg

**BICCHIERE** Calice dedicato o boccale

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

**COME VERSARE** in tre 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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**Attacco fusto keykeg:** Baionetta americana

## CASTELLO NON FILTRATA

Produttore Castello S.Giorgio di Nogaro



IBU: 19

**DESCRIZIONE** Birra realizzata con malto da orzo 100% friulano. Caratteristica produttiva che la distingue è la luppolatura a freddo «dry hopping»

**TIPOLOGIA** Lager non filtrata

**COLORE** Oro caldo

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 50 vap

**BICCHIERE** Calice dedicato

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

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

**SAPORE** profumata con sentori di luppolo sia su aroma che nell'amaro

**ABBINAMENTI** Primi piatti, carni bianche, formaggi morbidi

**FERMENTAZIONE** bassa

## DOLOMITI PILS

Produttore Birreria Pedavena



IBU: 19

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

**TIPOLOGIA** Pils

**COLORE** Giallo chiaro con riflessi dorati

**GRADAZIONE** 4,9%

**FORMATO** cl 33 - fusto 24 Lt Keykeg

**BICCHIERE** Calice o bicchiere Pilsner

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

**COME VERSARE** in tre 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

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto keykeg:** Baionetta americana

## DOLOMITI ROSSA

Produttore Birreria Pedavena



IBU: 19

**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** Calice dedicato

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

**COME VERSARE** in tre 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



IBU: 25

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

**TIPOLOGIA** Doppel Bock Chiara

**COLORE** Dorato con riflessi ambrati

**GRADAZIONE** 8%

**FORMATO** cl 33 vap - Fusto Key Keg 24 Lt

**BICCHIERE** calice dedicato o boccale

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

**COME VERSARE** in tre 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

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto keykeg:** Baionetta americana

## DOLOMITI NON FILTRATA

Produttore Birreria Pedavena



IBU: 22

**DESCRIZIONE** gusto e colore inconfondibili risultanti da una fermentazione primaria nelle storiche e uniche cantine «Rostenit» ispirate al concetto della vasca aperta. La rifermentazione in tank verticali unita alla lunghissima maturazione donano a questo prodotto cremosità e profumi unici

**TIPOLOGIA** Lager non filtrata

**COLORE** Dorato

**GRADAZIONE** 5,8%

**FORMATO** Fusto 30 Lt - Fusto Key Keg 24 Lt

**BICCHIERE** Calice dedicato

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

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

**SAPORE** armonioso, fresco raffinato con note floreali, retrogusto fruttato e gradevolmente amaro

**ABBINAMENTI** trofie al pesto, riso con radicchio, pizza marinara, carni bianche, frittura mista, crostacei, formaggi morbidi o spalmabili

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto keykeg 24 litri:** Baionetta americana

**Attacco fusto 30 litri:** Baionetta

## SUPERIOR SENZA GLUTINE

Produttore Birreria Pedavena



IBU: 24

**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

## SUPERIOR IPL - ITALIAN PALE LAGER

Produttore Birreria Pedavena



IBU: 21

**DESCRIZIONE** birra non filtrata a bassa fermentazione con ingredienti origine italia 100%

**TIPOLOGIA** Italian Pale Lager

**COLORE** Giallo chiaro

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** Fusto Key Keg 24 Lt

**BICCHIERE** Calice dedicato

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

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

**SAPORE** amaro secco e deciso, sentori di frutti esotici, note agrumate derivanti dal processo in dry hopping, schiuma cremosa e persistente

**ABBINAMENTI** carni di vitello, formaggi a pasta dura, pizza napoli, cheese cake

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto keykeg:** Baionetta americana

## PEDAVERNA

Produttore Birreria Pedavena Levico Terme (TN)



IBU: 21

**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** fusto 30 lt

**BICCHIERE** Boccale

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

**COME VERSARE** in tre 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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## ALPEN

Produttore birra Castello S.Giorgio di Nogaro (UD)



IBU: 15

**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 tre 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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta



## PERONI CRUDA

Produttore Peroni



IBU: 21

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

**TIPOLOGIA** Lager non pastorizzata

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,7%

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

**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** pasta fresca, focaccia, formaggi freschi, tartare di carne e verdure fresche

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## PERONI NON FILTRATA

Produttore Peroni



**DESCRIZIONE** il processo integrale garantisce un gusto naturale

**TIPOLOGIA** Lager non filtrata

**COLORE** Giallo opaco

**GRADAZIONE** 4,7%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 20 lt PET

**BICCHIERE** Colonna biconica

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

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

**SAPORE** gusto pieno e fragrante, la non filtrazione preserva il sapore autentico degli ingredienti originali

**ABBINAMENTI** pizza margherita, antipati di terra, pasta al sugo, carni bianche, frittura all'italiana, crostacei, formaggi pasta morbida

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio/PET:** Baionetta

## PERONI

Produttore Peroni



IBU: 19

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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,7%

**FORMATO** cl 33 var - cl 33 vap - cl 66 vap - 33 cl lattina - fusto 16 lt / 30 lt / 12 lt 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, pasta, carni bianche, formaggi pasta morbida, salumi non stagionati

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio/PET:** Baionetta

## PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO

Produttore Peroni



IBU: 21

**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 dedicato

**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



IBU: 26

**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 lt

**BICCHIERE** Calice dedicato

**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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Produttore Peroni



IBU: 22

**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 lt

**BICCHIERE** Calice dedicato

**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 formaggi a pasta dura

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## PERONI GRAN RISERVA BIANCA

Produttore Peroni



IBU: 10,4

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

**TIPOLOGIA** Weizen

**COLORE** Biondo elegante

**GRADAZIONE** 5,1%

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

**BICCHIERE** Weizenbecker

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

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

**SAPORE** Aroma fruttato e speziato

**ABBINAMENTI** tempura, insalate e pollo

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## PERONCINO

Produttore Peroni



IBU: 19

**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 una volta con schiuma abbondante

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

**ABBINAMENTI** pizza, salumi e formaggi

**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 e aperitivi

**FERMENTAZIONE** bassa

20



IBU: 8

## PERONI SENZA GLUTINE

Produttore Peroni



IBU: 18

**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 una volta con schiuma abbondante

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

**ABBINAMENTI** formaggi freschi e stagionati prosciutto crudo

**FERMENTAZIONE** bassa

## PERONI NASTRO AZZURRO

Produttore Peroni



IBU: 23

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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5,1%

**FORMATO** 33 cl vap - 62 cl vap - 50 cl var lattina 33 cl - fusto 30 lt - fusto 20 lt pet

**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



Attacco fusto acciaio/PET: Baionetta

## PERONI NASTRO AZZURRO ZERO

Produttore Peroni



IBU: 27

**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 gradi

**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

## PERONI STILE CAPRI

Produttore Peroni



IBU: 12

**DESCRIZIONE** e' un prodotto nuovo ed elegante, ispirato all'atmosfera iconica di una delle destinazioni piu' sognate al mondo

**TIPOLOGIA** Lager aromatica

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,2%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice

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

**COME VERSARE** in una volta con schiuma abbondante o in bottiglia con scorsa di limone

**SAPORE** leggera e fragrante, caratterizzato da note di limone italiano e foglie d'ulivo, grande facilità di bevuta, finale pulito

**ABBINAMENTI** come aperitivo, carni bianche, pesci crudi non grassi, carpaccio di manzo, pizza con verdure

**FERMENTAZIONE** bassa

## RAFFO LAVORAZIONE GREZZA

Produttore Peroni



IBU: 12

**DESCRIZIONE** ottenuta con cereali di Puglia non raffinati (orzo e grano duro). Viene contenuta in una bottiglia che richiama le onde del mare, incise sul vetro, e che ha un'etichetta di colore giallo che ricorda i campi di grano pugliesi.

**TIPOLOGIA** Lager non filtrata

**COLORE** Oro brillante

**GRADAZIONE** 4,8%

**FORMATO** 33 cl vap - fusto 20 Lt Pet

**BICCHIERE** Biconico

**TEMP. DI SERVIZIO** 3/4 gradi

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

**SAPORE** gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale.

**ABBINAMENTI** ideale con la pizza e perfetta in ogni momento della giornata.

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## MORETTI

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 15

**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 lt fusto David 20 lt

**BICCHIERE** Calice o boccale

**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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**Attacco fusto David:** Dedicato

## MORETTI BAFFO ORO

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 23

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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Brillante

**GRADAZIONE** 4,8%

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

**BICCHIERE** Colonna conica o boccale

**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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**Attacco fusto Brewlock:** Dedicato

## MORETTI IPA

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 35

**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 lt

**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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## MORETTI BIANCA

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 33

**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** fusto 20 lt  
fusto Brewlock 20 lt

**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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**Attacco fusto Brewlock:** Dedicato

## MORETTI LA ROSSA

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 25

**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 lt- fusto Brewlock 20 lt

**BICCHIERE** Calice Tulipano

**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** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**Attacco fusto Brewlock:** Dedicato

## MORETTI FILTRATA A FREDDO

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 14

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

**TIPOLOGIA** Lager filtrata a freddo

**COLORE** Dorato limpido e cristallino

**GRADAZIONE** 4,3%

**FORMATO** cl 33 vap

**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

**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 Assemmini (Cagliari)



**IBU:** 24

**DESCRIZIONE** Prende il suo nome da una antica denominazione greca dell'isola Ichnôussa, nata nel 1912 a Cagliari da Amsicora Capra.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Dorato

**GRADAZIONE** 4,7%

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

**BICCHIERE** Calice o pinta americana

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

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

**SAPORE** Moderatamente amaro

**ABBINAMENTI** formaggi e salumi affumicati

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## ICHNUSA NON FILTRATA

Produttore Assemmini (Cagliari)



**IBU:** 20

**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 lt  
fusto brewlock 20 lt

**BICCHIERE** Pinta americana

**TEMP. DI SERVIZIO** 3/5 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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**Attacco fusto Brewlock:** Dedicato

## ICHNUSA AMBRA LIMPIDA

Produttore Assemini (Cagliari)



IBU: 22

**DESCRIZIONE** nasce per soddisfare palati esigenti che cerca birra di carattere ma con grande bevibilità, contiene nella ricetta il riso che è coltivato nelle risaie Oristanesi, il formato in bottiglia riprende una vecchia bottiglia ritrovata nell'archivio storico di Assemini.

**TIPOLOGIA** Lager ambrata

**COLORE** Ambrata

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 30 vap - 45 cl vap - fusto 20 lt

**BICCHIERE** Pinta dedicata

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

**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma finale, per bottiglia in una volta con schiuma abbondante

**SAPORE** gusto fresco, strutturata sapore intenso ma di grande bevibilità al naso luppolo con note erbacee amarognole, il riso della ricetta dà morbidezza, leggerezza e rotondità al prodotto

**ABBINAMENTI** taglieri di salumi e formaggi stagionati zuppe di legumi, pizza napoli

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## BIRRA MESSINA VIVACE

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 16

**DESCRIZIONE**

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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Dorato brillante

**GRADAZIONE** 4,5%

**FORMATO** cl 33 - fusto 20 lt

**BICCHIERE** Conico

**TEMP. DI SERVIZIO** 6 gradi

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

**SAPORE** caratterizzata da piacevoli note agrumate che le donano una gradevole bevibilità.

**ABBINAMENTI** pizza, suppli, pollo arrosto e per l'aperitivo

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## CRISTALLI DI SALE

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 20

**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 - cl 50 - fusto 8 lt - fusto 20 lt

fusto 20 lt Brewlock

**BICCHIERE** Conico

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

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

**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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**Attacco fusto Brewlock:** Dedicato

## MENABREA BIONDA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



**IBU:** 22

**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** 33 cl vap - 66 cl vap - fusto 15 lt fusto 30 lt

**BICCHIERE** Calice o Pinta

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

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

**SAPORE** amaro moderato

**ABBINAMENTI** pizza, verdure, pesce

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## MENABREA AMBRATA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



**EBU:** 22

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

**TIPOLOGIA** Marzen

**COLORE** Ambrato riflessi

**GRADAZIONE** 5%

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

**BICCHIERE** Calice o pinta

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

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

**SAPORE** amaro moderato

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

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## MENABREA ROSSA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



**EBU:** 29

**DESCRIZIONE** Una Bock con schiuma abbondante e persistente.

**TIPOLOGIA** Bock

**COLORE** Rosso Scuro

**GRADAZIONE** 7,5%

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

**BICCHIERE** Calice o pinta

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

**COME VERSARE** in tre 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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## MENABREA STRONG

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



IBU: 23

**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

**BICCHIERE** Calice

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

**COME VERSARE** in tre 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



IBU: 11

**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 lt

**BICCHIERE** Weissbier

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

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

**SAPORE** equilibrato, delicato e fruttato

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

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## MENABREA NON FILTRATA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



IBU: 23

**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 - fusto 24 lt keykeg

**BICCHIERE** Calice o Pinta

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

**COME VERSARE** Per bottiglia: piegare delicatamente prima di versare per presenza di lieviti in sospensione. Per fusto: in tre volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante.

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

**ABBINAMENTI** carni bianche, fritti e crostacei

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto keykeg 24 litri:** Baionetta



LE NOSTRE  
**ARTIGIANALI**



## AGRICOLA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 22

**DESCRIZIONE** nata da un sogno del papa' di Maurizio Zecca, nel 2008 nasce il birrificio, oggi uno dei più grandi stabilimenti in Italia per estensione ed avanguardia

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** biondo chiaro

**GRADAZIONE** 5,0%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 50 vap- fusto 20 Lt

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6°

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

**SAPORE** birra agricola dalla schiuma compatta , toni dolci del malto, i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi erbacei e floreali

**ABBINAMENTI** pizza margherita, pasta a l pomodoro, carni bianche, pesce al forno

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## AGRICOLA AMBRATA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 30

**DESCRIZIONE** birra origine tedesca caratterizzata da pronunciati toni maltati, strutturata ma facile da bere

**TIPOLOGIA** Red Lager

**COLORE** ambrato carico

**GRADAZIONE** 6,5%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 50 vap, fusto 24 Lt con sacca

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6 °

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

**SAPORE BIRRA** il malto utilizzato conferisce note di crosta di pane, caramello, frutta secca, con prugna nel finale , schiuma persistente color avorio

**ABBINAMENTI** pizza con funghi e salsiccia, salumi decisi, amatriciana, grigliate di carne, dolci cioccolato al latte

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto Polikeg:** Baionetta

## NUDA E CRUDA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 35

**DESCRIZIONE** birra stile boema pils da gustare anche da sola

**TIPOLOGIA** Pils

**COLORE** dorato brillante

**GRADAZIONE** 4,5%

**FORMATO** cl 33 vap , fusto 24 Lt con sacca

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6 °

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

**SAPORE** Birra dal gusto pulito, schiuma fine e compatta

**ABBINAMENTI** frittture , sushi, pesce al forno, formaggi a pasta dura

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto Polikeg:** Baionetta

30

## FRESCA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 20

**DESCRIZIONE** come dice il nome fresca, ideale nel periodo estivo

**TIPOLOGIA** blanche

**COLORE** giallo chiaro opalescente

**GRADAZIONE** 4%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 50 vap

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6°

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

**SAPORE** birra di frumento con schiuma compatta e cremosa, profumi intensi, leggermente speziata, finale fresco.

**ABBINAMENTI** carni bianche, sushi, carpacci di pesce, crostacei crudi, risotto agli agrumi

**FERMENTAZIONE** alta

## IGEA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 38

**DESCRIZIONE** il processo di produzione e le materie prime di altissima qualità rendono questa birra speciale nella sua semplicità

**TIPOLOGIA** golden ale gluten free

colore biondo dorato brillante

**GRADAZIONE** 5,3%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 24 lt Polikeg con sacca

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6°

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

**SAPORE** un iniziale tono maltato, con finale agrumato dato dai luppoli inglesi ed americani e dalle spezie, altamente digeribile e fresca,

**ABBINAMENTI** carni bianche, pesce e sushi

**FERMENTAZIONE** alta



Attacco fusto Polikeg: Baionetta

## LAGUNA BEACH

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 40

**DESCRIZIONE** birra della linea provocazione del birrifico, equilibrata, stuzzicante, ma non invadente

**TIPOLOGIA** American IPA

**COLORE** giallo dorato

**GRADAZIONE** 6,5%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 50 vap - fusto 24 lt Polikeg con sacca

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6°

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

**SAPORE** inizialmente una esplosione sensoriale di agrumi e frutta esotica, amaro deciso e rotondo, alta bevibilità

**ABBINAMENTI** pizza napoli, formaggi a pasta dura e cruda, carni di vitello, sushi, cheese cake

**FERMENTAZIONE** alta



Attacco fusto Polikeg: Baionetta

## PIZZICA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 27

**DESCRIZIONE** Primo omaggio alla terra del Salento questa birra ad alta fermentazione è caratterizzata da un colore oro intenso ed una schiuma persistente.

**TIPOLOGIA** Belgian Ale

**COLORE** dorato

**GRADAZIONE** 6,5%

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

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6°

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

**SAPORE** I toni maltati sono ben bilanciati da quelli del luppolo in modo da lasciare pervenire al naso ed al palato anche i profumi del lievito. La bassa gradazione alcolica e la nota di peperoncino la rendono una birra stuzzicante, dissetante e degna di tale nome.

**ABBINAMENTI** Sushi, pesce, pasta e pizza.

**FERMENTAZIONE** alta

## TARANTA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 24

**DESCRIZIONE** Birra ad alta fermentazione dal colore carico con una schiuma densa e compatta.

**TIPOLOGIA** Belga reinterpretato

**COLORE** ambrato

**GRADAZIONE** 6%

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

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6 °

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

**SAPORE** Il gusto morbido è ben bilanciato dai luppoli. La particolare tecnica di speziatura con pepe ne esalta i profumi al naso e rende una bevuta intrigante. Adatta a chi vuole salire di tono.

**ABBINAMENTI** Carne, pesce, pasta e pizza.

**FERMENTAZIONE** alta

## BEGGIA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 37

**DESCRIZIONE** Birra ambrata, dalla schiuma persistente la Beggia incontra i bevitori più esigenti.

**TIPOLOGIA** Belga reinterpretato

**COLORE** ambrato carico

**GRADAZIONE** 7%

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

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6 °

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

**SAPORE** Il gusto morbido, esaltato a momenti alterni dal biscotto e dal caramello dato dai malti speciali ed il corpo deciso la rendono una birra da degustare prendendosi il giusto tempo.

**ABBINAMENTI** Carne, pesce, pasta e pizza. Ottima abbinata a cibi strutturati e dessert.

**FERMENTAZIONE** alta

## TIPA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



**IBU:** 48

**DESCRIZIONE** Birra fresca, beverina e accattivante. La luppolatura praticata in più fasi nel processo produttivo le dona note che vanno dall'erbaceo all'agrumato, mandarino, mango per poi finire ad un leggero amaro secco e persistente. Una birra complessa da bere in ogni momento della giornata.

**TIPOLOGIA** IPA

**COLORE** dorato

**GRADAZIONE** 4,8%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6°

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

**SAPORE** Le note dei malti Pils e Pale la rendono bilanciata sull'aromaticità dei luppoli, con note di miele.

**ABBINAMENTI** Sushi, pesce, carne e pizza.

**FERMENTAZIONE** alta

## FRIPA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



**IBU:** 70

**DESCRIZIONE** Birra chiara, profumata e beverina, contraddistinta dalla forza dei luppoli americani. I malti 100% italiani e la luppolatura vigorosa, rendono la Fripa una bionda di carattere, da bere ad ogni occasione, senza tralasciare una spiccata personalità e un lungo amaro finale

**TIPOLOGIA** Session IPA

**COLORE** giallo paglierino

**GRADAZIONE** 0%

**FORMATO** lattina 33 cl

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6°

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

**SAPORE** Fresca e profumata, con luppoli americani, aroma e schiuma persistente, non sembra una birra analcolica

**ABBINAMENTI** Aperitivi, pizza Margherita

**FERMENTAZIONE** alta



## CHIARA

Birrificio Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU: 26

**DESCRIZIONE** birra in stile tipico della baviera stile, la prima birra a bassa fermentazione di Oxiana premiata nel 2019.

**TIPOLOGIA** Lager non filtrata

**COLORE** Giallo ocra

**GRADAZIONE** 4,8%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Willy Becker

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

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

**SAPORE** i luppoli nobili tedeschi naturtruble donano sapori floreali, erbacei, birra fresca e di facile beva, schiuma bianca fine e persistente.

**ABBINAMENTI** aperitivi leggeri, pasta al sugo, frittiture, carne vitello o pollo, formaggi freschi e dolci.

**FERMENTAZIONE** bassa

## BERNIE

Birrificio Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU: 14

**DESCRIZIONE** classica blanche con alta percentuale di frumento.

**TIPOLOGIA** Witbier

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Tumbler

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

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

**SAPORE** corpo esile, fresca, aromi fruttati e floreali dati dalle spezie, schiuma bianca e persistente, particolarmente aromatica.

**ABBINAMENTI** pizza a i gamberi, tagliolini al limone, sushi, carpacci di pesce, crostacei.

**FERMENTAZIONE** alta

## EPIC IPA

Birrificio Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU: 74

**DESCRIZIONE** american ipa ispirata alla tradizione usa, birra premiata al expo milano cerevisia 2015.

**TIPOLOGIA** Amber American Ipa

**COLORE** Rame

**GRADAZIONE** 6,8%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pinta Americana

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

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

**SAPORE** corpo medio, la grande quantità di luppoli americani la rendono fortemente aromatica, agrumata e floreale.

**ABBINAMENTI** pizza napoli, formaggi a pasta dura e cruda, carni di maiale, carni rosse alla brace, primi piatti saporiti, sushi, cheesecake.

**FERMENTAZIONE** bassa

## HOT BOCK

Birrificio Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU: 22

**DESCRIZIONE** birra ispirata alla specialità bavarese prodotta per la prima volta a monaco dai confratelli di San Francesco da Paola, premiata come birra Doppel Bock dell'anno 2020 e primo premio a birre preziose del Lazio 2021.

**TIPOLOGIA** Doppel Bock

**COLORE** Rosso rubino

**GRADAZIONE** 7,8%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Willy Becker

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

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

**SAPORE** schiuma bianca e persistente, all'olfatto sentori tostati e caramellati, luppoli dell'Hallertauu.

**ABBINAMENTI** formaggi piccanti ed erborinati, carni arrosto, insaccati e dolci secchi.

**FERMENTAZIONE** bassa

## VELVET

Birrificio Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU: 20

**DESCRIZIONE** birra tipica della scuola belga, morbida ed elegante. Vincitrice all'Associazione Union Birrai 2018.

**TIPOLOGIA** Tripel

**COLORE** Ambrato

**GRADAZIONE** 8,8%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Coppa Globet

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

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

**SAPORE** corpo ben strutturato carbonazione sostenuta, le fragranze fruttate le donano una grande complessità aromatica ed eleganza

**ABBINAMENTI** agnello, pesci e carni grasse, castagne, dolci alle creme

**FERMENTAZIONE** alta

## DUSK

Birrificio Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU: 30

**DESCRIZIONE** birra dedicata alla festa di St. Patrick, la sua particolarità sta nella carbonazione fatta con carbo azoto.

**TIPOLOGIA** Irish Extra Stout

**COLORE** Marrone scuro

**GRADAZIONE** 6%

**FORMATO** cl 33 lattina

**BICCHIERE** Pinta Inglese

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

**COME VERSARE** bicchiere asciutto spillata in 2 volte per creare schiuma cremosa e persistente.

**SAPORE** sentori di caffè' e cioccolato, tutto coronato dal sapore speziato dato dal luppolo fuggle, schiuma cremosa compatta e persistente color beige.

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

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA COSTANZA

Produttore Flea



IBU: 25

**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 vap - cl 75 vap - fusto 20 lt Polikey

**BICCHIERE** Baloon

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto Polikey:** Baionetta

## FLEA BASTOLA

Produttore Flea



IBU: 25

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

**TIPOLOGIA** Imperial red ale

**COLORE** Ambrata scuro

**GRADAZIONE** 6,9 %

**FORMATO** cl 33 vap - cl 75 vap - fusto 20 lt Polikey

**BICCHIERE** Baloon

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

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

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

**ABBINAMENTI** carne rossa e selvaggina

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto Polikey:** Baionetta

## FLEA BIANCA LANCIA

Produttore Flea



IBU: 15

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

**TIPOLOGIA** Blanche

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 75 vap - fusto 20 lt Polikey

**BICCHIERE** Baloon

**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



**Attacco fusto Polikey:** Baionetta

## FLEA FEDERICO II

Produttore Flea



IBU: 40

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

**TIPOLOGIA** Golden Ale

**COLORE** Giallo intenso

**GRADAZIONE** 5,9%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Baloon

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

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

**SAPORE** gusto fresco e amara

**ABBINAMENTI** salumi, arrosto, agnello

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA FEDERICO II EXTRA

Produttore Flea



IBU: 50

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

**TIPOLOGIA** Ipa

**COLORE** Ramato

**GRADAZIONE** 6,6%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 75 vap - fusto 20 lt Polikeyg

**BICCHIERE** Baloon

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

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

**SAPORE** marcatamente amara con note aromatiche

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

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto Polikeyg:** Baionetta

## FLEA MARGHERITA

Produttore Flea



IBU: 15

**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 vap - cl 75 vap

**BICCHIERE** Baloon

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

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

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

**ABBINAMENTI** crostacei, dolci secchi

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA VIOLANTE

Produttore Flea



IBU: 30

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

**TIPOLOGIA** Belgian Strong Ale

**COLORE** Giallo intenso

**GRADAZIONE** 8%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 75 vap - fusto 20 Polikeg

**BICCHIERE** Baloon

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto Polikeg:** Baionetta

## FLEA ISABELLA

Produttore Flea



IBU: 20

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

**TIPOLOGIA** Gluten Free

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,9%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 20 lt Polikeg

**BICCHIERE** Baloon

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto Polikeg:** Baionetta

## FLEA ADELAIDE

Produttore Flea



IBU: 50

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

**TIPOLOGIA** Apa

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,9%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Baloon

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

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

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

**ABBINAMENTI** arrostiti, hamburger

**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA ANAIS

Produttore Flea



**IBU:** 28

**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 schiuma abbondante

**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 JOLANDA

Produttore Flea



**IBU:** 50

**DESCRIZIONE** Birra scura dalla schiuma fine e persistente color nocciola chiaro.

**TIPOLOGIA** Black Ipa

**COLORE** Ambrata

**GRADAZIONE** 6%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** bicchiere "Sestriere"

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

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

**SAPORE** Al naso la luppolatura a freddo le dona freschezza, le componenti resinose e agrumate del luppolo si fondono con il profumo del malto tostato. In bocca l'amaro è evidente e ben armonizzato con il gusto di cacao e caramello donato dal malto.

**ABBINAMENTI** carne grigliata, formaggi stagionati sono un'ottima scelta.

**FERMENTAZIONE** alta



## BIRRA DEL BORGO - LISA

Produttore Birreria del Borgo



IBU: 20

**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 - fusto 20 lt

**BICCHIERE** Pinta dedicata

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

**COME VERSARE** In due volte e taglio finale della schiuma

**SAPORE** Elegante ma decisa, dal corpo snello e gasatura sottile.

**ABBINAMENTI** Maccheroni al pomodoro e basilico, pizza margherita

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## BIRRA DEL BORGO - DUCHESSA

Produttore Birreria del Borgo



IBU: 21

**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 vap

**BICCHIERE** Pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 10 gradi

**COME VERSARE** Una 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



IBU: 41

**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 - fusto 20 lt

**BICCHIERE** Pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 11/14 gradi

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

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

**ABBINAMENTI** Piatti speziati, formaggi stagionati, zuppe

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## BIRRA DEL BORGO - REALE EXTRA

Produttore Birreria del Borgo



IBU: 75

**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 - fusto 20 lt

**BICCHIERE** Pinta dedicata

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

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

**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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## BIRRA DEL BORGO - MALEDETTA

Produttore Birreria del Borgo



IBU: 31

**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 vap - fusto 20 lt

**BICCHIERE** Pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 11/13 gradi

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

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

**ABBINAMENTI** Carne alla brace

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## BIRRA DEL BORGO - MY ANTONIA

Produttore Birreria del Borgo



IBU: 16

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

**TIPOLOGIA** Imperial Pilsner

**COLORE** Dorato

**GRADAZIONE** 7,5%

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

**BICCHIERE** Pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 10 gradi

**COME VERSARE** In due volte 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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## N'ARTIGIANA ORO

Produttore Birrificio Artigianale Napoletano trav Rondinella NA



IBU: 23

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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Oro brillante

**GRADAZIONE** 4,8%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice dedicato

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** bassa

## N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO

Produttore Birrificio Artigianale Napoletano trav Rondinella NA



IBU: 20

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

**TIPOLOGIA** Strong Ale

**COLORE** Oro antico

**GRADAZIONE** 7%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice dedicato

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** alta

## N'ARTIGIANA AMBRATA

Produttore Birrificio Artigianale Napoletano trav Rondinella NA



IBU: 20

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

**TIPOLOGIA** Pale Ale

**COLORE** Ambrato luminoso

**GRADAZIONE** 5,8%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice dedicato

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** alta

## N'ARTIGIANA ROSSA

Produttore Birrificio Artigianale Napoletano trav Rondinella NA



IBU: 24

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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Bruno con riflessi rubino

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice dedicato

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** bassa

## N'ARTIGIANA BIANCA

Produttore Birrificio Artigianale Napoletano trav Rondinella NA



IBU: 11

**DESCRIZIONE** birra stagionale, perfetta come aperitivo

**TIPOLOGIA** Blanche

**COLORE** dorato opalescente

**GRADAZIONE** 4,5%

**FORMATO** cl 33

**BICCHIERE** Calice dedicato

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

**COME VERSARE** in due volte, la prima con schiuma abbondante, la seconda mescolando i lieviti

**SAPORE** dissetante agrumato, finale fresco con nota acidula che richiama malto d'orzo e frumento, schiuma bianca e persistente

**ABBINAMENTI** piatti freschi a base di pesce e crudi di mare

**FERMENTAZIONE** alta

## N'ARTIGIANA SENZA GLUTINE

Produttore Birrificio Artigianale Napoletano trav Rondinella NA



IBU: 23

**DESCRIZIONE** birra senza glutine, ideale in ogni momento della giornata

**TIPOLOGIA** Lager senza glutine

**COLORE** oro brillante

**GRADAZIONE** 4,8%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice dedicato

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

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

**SAPORE** Gusto equilibrato leggera amarezza

**ABBINAMENTI** Ideale per aperitivo, pranzo o cena. Perfetta per i sapori decisi della cucina napoletana ed insuperabile se accostata a pizza, pesce e carni bianche.

**FERMENTAZIONE** bassa



**B e l g i o**

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

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



## ST. BENOIT AMBRÉE

Produttore Brasserie Du Bocq S.A.



IBU: 17

**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 lt

**BICCHIERE** Coppa Goblet

**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

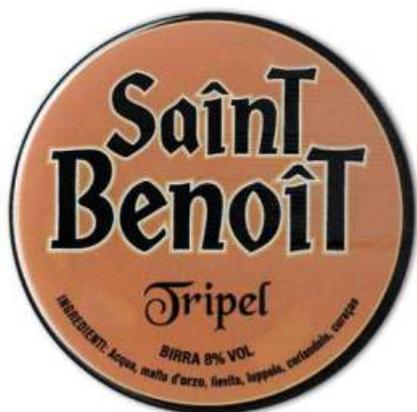
**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## ST. BENOIT TRIPLE

Produttore Brasserie Du Bocq S.A.



IBU: 13

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

**TIPOLOGIA** Belgian Strong Ale

**COLORE** Dorato con riflessi

**GRADAZIONE** 8%

**FORMATO** fusto 16 lt

**BICCHIERE** Coppa Goblet

**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



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## ST BENOIT BLANCHE

Produttore Brasserie Du Bocq S.A.



IBU: 10

**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** Giallo opaco

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** fusto 16 lt

**BICCHIERE** Coppa Goblet

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

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

**SAPORE** fruttato e speziato

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

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## ST. BENOIT SUPREME

Produttore Brasserie Du Bocq S.A.



IBU: 23

**DESCRIZIONE** birra ad alta fermentazione realizzata nel 1858 apurnode dalla famiglia belot

**TIPOLOGIA** Belgian Strong Ale

**COLORE** Dorato

**GRADAZIONE** 6,8%

**FORMATO** fusto 16 lt

**BICCHIERE** Coppa Goblet

**TEMP. DI SERVIZIO** 8 gradi

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

**SAPORE** il suo bouquet profumato rilascia una picevole sensazione luppolo aromatico e leggera nota fruttata, finale maltato, schiuma persistente e bianca

**ABBINAMENTI** carni bianche , pollame, formaggi a pasta dura, pesce alla griglia

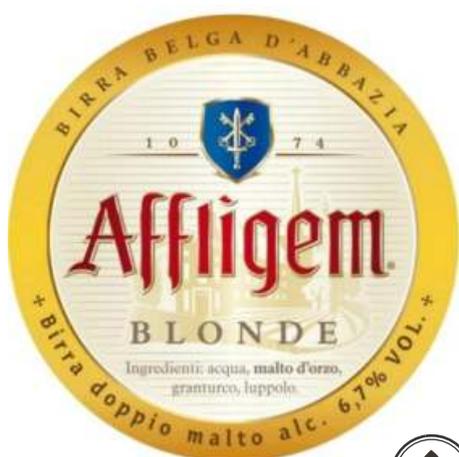
**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## AFFLIGEM BLONDE

Produttore Affligem



IBU: 25

**DESCRIZIONE** Aroma leggermente speziato con note di caramello.

**TIPOLOGIA** Blonde Ale

**COLORE** Oro carico

**GRADAZIONE** 6,8%

**FORMATO** fusto 20 lt

**BICCHIERE** Coppa Goblet

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

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

**SAPORE** equilibri tra malto/luppolo con note di pera e caramello

**ABBINAMENTI** carne di maiale e bolliti misti

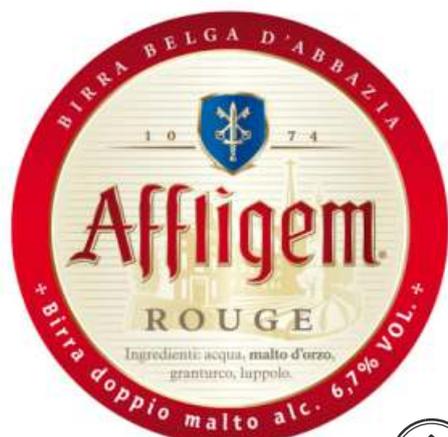
**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## AFFLIGEM ROUGE

Produttore Affligem



IBU: 23

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

**TIPOLOGIA** Belgian Ale

**COLORE** Ambrato

**GRADAZIONE** 6,7%

**FORMATO** fusto 20 lt

**BICCHIERE** Coppa Goblet

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## LEFFE BLOND

Produttore Lootvoet (Bruxelles)



IBU: 20

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

**TIPOLOGIA** Abbazia - Blonde Ale

**COLORE** Dorato con riflessi

**GRADAZIONE** 6,6%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 20 lt acciaio

**BICCHIERE** Coppa Goblet

**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



**Attacco fusto acciaio:** baionetta

## LEFFE ROUGE

Produttore Lootvoet (Bruxelles)



IBU: 24

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

**TIPOLOGIA** Abbazia - Belgian Ale

**COLORE** Rosso ambrato

**GRADAZIONE** 6,5%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 20 lt acciaio

**BICCHIERE** Coppa Goblet

**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



**Attacco fusto acciaio:** baionetta

## LEFFE TRIPLE

Produttore Lootvoet (Bruxelles)



IBU: 28

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

**TIPOLOGIA** Abbazia - Tripel

**COLORE** Dorato scuro leggermente torbido

**GRADAZIONE** 8,5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Coppa Goblet

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

**COME VERSARE** leggermente inclinato per mescolare il deposito

**SAPORE** marcato con accenni di arancia vaniglia e limone, notevoli speziature nel retrogusto

**ABBINAMENTI** formaggi stagionati, primi e secondi piatti strutturati

**FERMENTAZIONE** alta

## LEFFE RITUEL 9

Produttore Anheuser Bush Inbev



**DESCRIZIONE** Birra d'abbazia con carattere marcato ,prodotta dal 2007 ma con regole antichissime.

**TIPOLOGIA** Abbey Belgian Strong Ale

**COLORE** Ramato

**GRADAZIONE** 9%

**FORMATO** fusto 20 lt

**BICCHIERE** Coppa Goblet

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

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

**SAPORE** l'alcol afferma la sua presenza all'ingresso in bocca, aromi di caffè torrefatto, caramello, si ritrova anche il luppolo che enfatizza la sua presenza in bocca tardivamente con un finale secco e riscaldante

**ABBINAMENTI** arrosticini abruzzesi, caciucco livornese, taglieri di salumi, carni stagionate ed affumicate, formaggi stagionati, dolci complessi al cioccolato

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** baionetta

## STELLA ARTOIS

Leuven Anheuser-Busch



**IBU:** 24

**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** Premium Lager

**COLORE** Biondo chiaro trasparente

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 30 lt acciaio

**BICCHIERE** Calice

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** baionetta

## ST STEFANUS

Produttore Van Steenberghe



**IBU:** 21

**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 vap - fusto 20 lt

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 8 gradi

**COME VERSARE** In bottiglia: in due volte la prima senza lieviti poi agitare e versare con i lieviti.

In fusto: in una volta con taglio della schiuma finale

**SAPORE** intenso, fresco, fruttato

**ABBINAMENTI** piatti di mare e pesce

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## DELIRIUM TREMENS

Produttore Brewery Huyghe



IBU: 24

**DESCRIZIONE** Un'intensa vena d'alcol infiamma per così dire la bocca, scaldando in effetti la lingua e il palato. Il gusto è caratterizzato inoltre dalla rotondità, mentre il retrogusto è forte, persistente e secco.

**TIPOLOGIA** Tripel

**COLORE** Biondo pallido

**GRADAZIONE** 8,5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Baloon

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

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

**SAPORE** leggermente maltato, speziato, con un forte tocco di alcol.

**ABBINAMENTI** formaggi, selvaggina e salumi stagionati

**FERMENTAZIONE** alta

## LA CHOUFFE GOLDEN

Produttore Brasserie d'Achouffe



IBU: 21

**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** Belgian Golden Ale

**COLORE** Arancio carico

**GRADAZIONE** 8%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Coppa Goblet

**TEMP. DI SERVIZIO** 10 gradi

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

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

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

**FERMENTAZIONE** alta

## BLANCHE DE NAMUR

Produttore Brasserie du Bocq



IBU: 17

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

**TIPOLOGIA** Blanche

**COLORE** Oro pallido

**GRADAZIONE** 4,5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Baloon

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

6/8 gradi in inverno

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

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

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

**FERMENTAZIONE** alta

## HOEGAARDEN

Produttore Brouwery Van Hegaarden



IBU: 13

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

**TIPOLOGIA** Blanche

**COLORE** Biondo pallido

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Colonna biconica

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** alta

## CHIMAY T. ROSSO

Produttore Notre-Dame de Scourmont a Chimay



IBU: 21

**DESCRIZIONE** La Chimay rossa è la birra più antica del gruppo Chimay

**TIPOLOGIA** Trappista - Dubbel

**COLORE** Rosso mogano

**GRADAZIONE** 7%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Coppa Goblet

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

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

**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



IBU: 27

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

**TIPOLOGIA** Trappista - Tripel

**COLORE** Bruno intenso

**GRADAZIONE** 9%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Coppa Goblet

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

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

**SAPORE** Intenso con retrogusto amaro di malto

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

**FERMENTAZIONE** alta



**G e r m a n i a**

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.



## SPATEN HELL

Produttore Spaten Franziskaner-brau GmbH



IBU: 23

**DESCRIZIONE** nasce nel 1394, nel 1622 prende il nome attuale del logo, che significa vanga, pala per il malto. Prodotta da spaten franziskaner-brau dal 1894, e' il principale partecipante dell'oktober fest in Germania

**TIPOLOGIA** Hell

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** Fusto 30 lt

**BICCHIERE** Bocciale o calice dedicato

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

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

**SAPORE** birra equilibrata, sapore speziato amaro con sentori di luppolo, al naso si percepiscono anche i lieviti, malto e frutta, schiuma compatta e persistente.

**ABBINAMENTI** primi abase di verdure, carni bianche, carpaccio di manza, pizza margherita, pesce al forno, crudita' ma non troppo grassi, formaggi a pasta dura.

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** A scivolo

## FRANZISKANER HEFE

Produttore Spaten München Germany



IBU: 12

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

**TIPOLOGIA** Weizen

**COLORE** Giallo torbido

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 50 vap - Fusto 30 lt

**BICCHIERE** Weizenbecker

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

**COME VERSARE** In bottiglia: in due volte, la seconda agitando per raccogliere i lieviti.

In fusto: in tre volte qualche minuto l'una dall'altra con schiuma abbondante.

**SAPORE** frizzante, amarognola

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

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** A scivolo

## ERDINGER HEFE

Produttore Erdinger Weißbräu



IBU: 13

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

**TIPOLOGIA** Hefe weissbier

**COLORE** Giallo torbido

**GRADAZIONE** 5,3%

**FORMATO** fusto 20 lt

**BICCHIERE** Weizenbecker

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

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

**SAPORE** frumento fruttato al sapore di banana

**ABBINAMENTI** pesce e cibi salati

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## HASEN HELL

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



IBU: 18

**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%

**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 WEISSE

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



IBU: 12

**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 bottiglia: in due volte, la seconda agitando per raccogliere i lieviti.

In fusto: 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 AUGSBURG

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



IBU: 18

**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)



IBU: 12

**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



## BECK'S

Produttore Brauerei Beck & Co Brema



IBU: 28

**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

**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

## MAISEL'S WEISSE

Produttore Brauerei Gebr. Bayreuth



IBU: 12

**DESCRIZIONE** birra bavarese con il tipico procedimento di birrificazione tramandato da generazioni di mastri birrai , con fermentazione in bottiglia, lievito di produzione propria che le da' quel suo carattere straordinario.

**TIPOLOGIA** weissbier

**COLORE** ambrato dai riflessi rossi

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** fusto 16 lt

**BICCHIERE** Weissebiertglas

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

**COME VERSARE** In bottiglia: in due volte, la seconda agitando per raccogliere i lieviti. In fusto: in tre volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

**SAPORE** sentori fresco di lieviti e note fruttate piacevoli, con l'aroma tipico delle weissbier

**ABBINAMENTI** tagliatelle alla bolognese carni di maiale, crudi di pesce grassi, formaggi a pasta dura cruda, pizza margherita

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio: A scivolo**





**S p a g n a**

La birra più antica d'Europa si consumava a Soria (Spagna, regione di Castiglia e Leon) già 4400 anni fa. Lo ha scoperto un'équipe di archeologi spagnoli dell'Università di Valladolid che ha portato alla luce in alcune vasetti a forma di campana risalenti all'età del rame le tracce della bevanda. Manuel Rojo Guerra, direttore della ricerca ha annunciato che la scoperta è stata fatta nel corso della campagna di scavi aperta nel 2001 nella Valle di Ambrona (Soria).

I vasi in cui era contenuta la birra sono di ceramica finemente lavorata e dipinta. Dall'analisi chimica del materiale trovato all'interno i ricercatori hanno appurato che erano usati per bere birra soprattutto, ha spiegato Guerra, "da parte delle élite nel corso di cerimonie rituali". I vasi, in tutto tre di cui solo in due sono state trovate tracce di birra, erano accanto ai resti di due uomini sistemati in posizione fetale e sepolti all'interno di una tomba collettiva risalente al medio Neolitico.

I due corpi erano in pessime condizioni di conservazione, ma da studi antropologici, si è potuto dimostrare che si tratta di due adulti, un uomo e una donna, che si nutrivano con una dieta ricca di carne e cereali. Secondo gli esperti la sepoltura risale al 2400-2300 avanti Cristo. Fino a oggi la traccia più antica del consumo della birra in Europa risaliva a circa 1200 anni avanti Cristo.



## SAN MIGUEL

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 28

**DESCRIZIONE** una delle birre piu' conosciute in spagna, creata nel 1865 da una piccola comunita' di monaci dell'isola di Cebu

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo dorato

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** fusto 30 lt

**BICCHIERE** Calice

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

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

**SAPORE** leggermente fruttato con sentori di luppolo, amaro bilanciato, finale che tende al dolce

**ABBINAMENTI** pizza, verdure, anche carciofi, asparagi, insalate

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta Cabezal 30

## SAN MIGUEL ESPECIAL

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 28

**DESCRIZIONE** una delle birre piu' conosciute in spagna, ha avuto vari premi ultimo nel 2020 world beer award spagna

**TIPOLOGIA** Pale Lager

**COLORE** Oro brillante

**GRADAZIONE** 5,4%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/8 gradi

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

**SAPORE** pulito fruttato con note diluppolo e lievito, leggermente amara ma ben bilanciato con finale fresco

**ABBINAMENTI** pesce, frutti di mare alla griglia, crostacei e carni succulente

**FERMENTAZIONE** bassa

## SAN MIGUEL FRESCA

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 18

**DESCRIZIONE** lanciata nel 2012 a livello internazionale e' stata premiata nel 2013 al prestigioso International Brewing Award

**TIPOLOGIA** Light Lager

**COLORE** Oro chiaro

**GRADAZIONE** 4,4%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** direttamente dalla bottiglia

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

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

**SAPORE** morbida e rinfrescante, prodotta con la migliore selezione di luppoli, birra da bere con amici e per rilassarsi

**ABBINAMENTI** insalate e crudita', esalta piatti agrodolci della cucina orientale e centro america

**FERMENTAZIONE** bassa

## SAN MIGUEL GLUTEN FREE

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 28

**DESCRIZIONE** stesso sapore della classica san miguel per celiaci ma apprezzata da tutti i birrai irrequieti, certificata dalla associazione celiache della spagna

**TIPOLOGIA** Pale Ale Gluten Free

**COLORE** Dorato

**GRADAZIONE** 5,4%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice

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

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

**SAPORE** sapore simile alla sorella especial, schiuma cremosa e consistente, sapore leggermente amaro e ben bilanciato con finale fresco

**ABBINAMENTI** verdure , pesce alla griglia, carni anche succulente

**FERMENTAZIONE** bassa

## ALHAMBRA RESERVA 1925

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 23

**DESCRIZIONE** prodotta a granata con tecniche artigianali, luppoli saaz, bottiglia unica in omaggio ai mastri birrai che hanno fondato cerveza alhambra nel 1925 , premiata nel 2016 categoria strong ale

**TIPOLOGIA** Amber Lager

**COLORE** Ambra con sfumature oro

**GRADAZIONE** 6,4%

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

**BICCHIERE** Calice

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

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

**SAPORE** In un sapore leggermente tostato, corposo, perfetto equilibrio tra amaro e dolce, con note di arancia amara e retrogusto leggermente dolce

**ABBINAMENTI** pizza, carne , pesce, formaggi stagionati ed erborinati

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta Cabezal 20

## ALHAMBRA RESERVA ROJA

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 29

**DESCRIZIONE** prodotta a granada nel sud della spagna, da bere senza fretta

**TIPOLOGIA** Bock

**COLORE** Rosso rame antico

**GRADAZIONE** 7,2%

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

**BICCHIERE** calice

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

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

**SAPORE** profumo intenso di luppolo, leggero retrogusto amarognolo, schiuma corposa e persistente

**ABBINAMENTI** carni rosse e grasse, verdure grigliate, dolci al cioccolato

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta Cabezal 20

## MAHOU IPA

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 40

**DESCRIZIONE** dopo cinquanta anni di cultura birraia , ha portato a collaborare con i mastri birrai di founder's e creare questa splendida IPA

**TIPOLOGIA** Indian Pale Ale

**COLORE** Dorato scuro

**GRADAZIONE** 4,5%

**FORMATO** fusto 30 lt

**BICCHIERE** Calice

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

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

**SAPORE** aroma fresco e pronunciato di luppoli con frutti di nocciolo e ribes, ma anche resinosi ed agrumati, schiuma persistente, sensazione finale di amarezza moderata ma bilanciata

**ABBINAMENTI** pizza napoli , formaggi a pasta dura cruda ed erborinati, cheese cake

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta Cabezal 30





Life  
IS TOO SHORT  
to drink  
BAD  
BEER



**Gran Bretagna / Irlanda**

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.



## ANYTIME IPA

Produttore Fuller's / INGHILTERRA



IBU: 30

**DESCRIZIONE** Birrificio inglese di greenwich nato nel 1999 e divenuto in pochi anni un cult della capitale inglese

**TIPOLOGIA** American Pale Ale

**COLORE** Bionda con riflessi ambrati

**GRADAZIONE** 4,7%

**FORMATO** fusto 16 lt

**BICCHIERE** Pinta

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

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

**SAPORE** Asciutto e luppolato, bassa amarezza, viene aggiunto il luppolo in ogni fase produttiva compreso il dry hopping con esplosione finale di aromi tropicali(ananas e mango) in stile popolare americano, luppoli cascade centennial mosaic e bravo

**ABBINAMENTI** Carne alla griglia, pollo al curry, formaggi media stagionatura

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## FULLER'S IPA

Produttore Chiswick Londra



IBU: 47

**DESCRIZIONE** il birrificio fuller's rimane oggi l'ultimo birrificio londinese a tradizione familiare

**TIPOLOGIA** Indian Pale Ale

**COLORE** oro intenso

**GRADAZIONE** 5,3%

**FORMATO** fusto 30 lt

**BICCHIERE** Pinta dedicata

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

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

**SAPORE** fruttato con aromi di arancia e con amaro rotondo, bassa carbonazione, piacevole retrogusto amaro con qualche nota erbacea

**ABBINAMENTI** pollo al curry, formaggi di media stagionatura, pizza napoli

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** A triangolo dedicato

## BULLDOG STRONG ALE

Produttore Courage Co Ltd Inghilterra



IBU: 23

**DESCRIZIONE** nata nel 1702 a courage a bristol inghilterra

**TIPOLOGIA** Strong Lager

**COLORE** Dorato aranciato

**GRADAZIONE** 9%

**FORMATO** fusto 20 lt

**BICCHIERE** Goblet

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

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

**SAPORE** predomina la nota maltata del luppolo al profumo vegetale, corposa e morbida

**ABBINAMENTI** carni rosse formaggi pasta dura

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** A triangolo dedicato

## BREWDOG PUNK IPA

Produttore Brewdog Birra / **SCOZIA**



**IBU:** 45

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

**TIPOLOGIA** IPA

**COLORE** Oro carico

**GRADAZIONE** 6%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice o Pinta

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

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

**SAPORE** luppolata, retrogusto amaro

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

**FERMENTAZIONE** alta

## BREWDOG WINGMAN

Produttore Brewdog Birra / **SCOZIA**



**IBU:** 30

**DESCRIZIONE** Rinfrescante, bevibile, ultima novità del birrifico Brewdog

**TIPOLOGIA** IPA

**COLORE** Dorato

**GRADAZIONE** 4,3%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pinta americana

**TEMP. DI SERVIZIO** 7 gradi

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

**SAPORE** Note di pino, frutta tropicale intenso aroma agrumato non invadente, note di amaro nel finale

**ABBINAMENTI** Ideale come aperitivo con salumi, insalate, pesce e carni grigliate, formaggi saporiti

**FERMENTAZIONE** alta

## SLALOM

Produttore Scottish & Newcastle / **SCOZIA**



**IBU:** 28

**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 - fusto 20 lt

**BICCHIERE** Calice a tulipano

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

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

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

**ABBINAMENTI** antipasti vari

**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## TENNENT'S SUPER

Produttore Wellpark Brewery / **SCOZIA**



**IBU:** 25

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

**TIPOLOGIA** Strong Lager

**COLORE** Biondo chiaro

**GRADAZIONE** 9%

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

**BICCHIERE** Calice a tulipano

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## GUINNESS DRAUGHT

Produttore Guinness & Co / **IRLANDA**



**IBU:** 45

**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** 4,2% (Europa)

**FORMATO** cl 33 vap - lattina 33 cl

**BICCHIERE** Pinta

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

**COME VERSARE** bicchiere asciutto, spillata con carbo azoto in 2 tempi, per creare la sua famosa schiuma cremosa e persistente

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

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

**FERMENTAZIONE** alta

## SIDRO MAGNERS

Produttore C&C Group / **IRLANDA**



**IBU:** 00

**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 56,8 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



**A l t r e i n E u r o p a**

## KOZEL LAGER PREMIUM

Produttore Asahi Europe LTD / REPUBBLICA CECA



IBU: 26

## KOZEL DARK

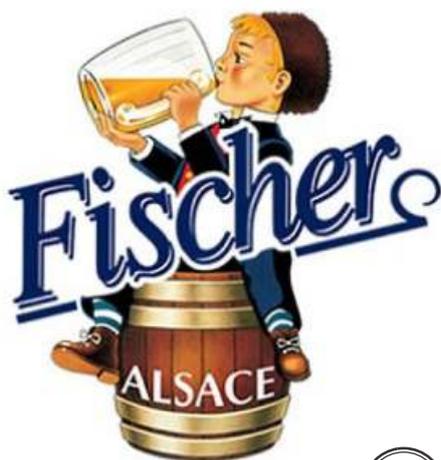
Produttore Asahi Europe LTD / REPUBBLICA CECA



IBU: 14

## FISCHER

FRANCIA



IBU: 20

**DESCRIZIONE** puro malto, ha vinto diversi premi nel mondo, il simbolo del caprone è lo stesso della cittadina della boemia

**TIPOLOGIA** Premium Lager

**COLORE** Giallo chiaro

**GRADAZIONE** 4,6%

**FORMATO** cl 33 VAP - fusto 16 lt - fusto 30 lt

**BICCHIERE** Boccale dedicato

**TEMP. DI SERVIZIO** 6 gradi

**COME VERSARE** spillatura alla Ceca

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

**ABBINAMENTI** grigliata di carne, stinco maiale o arrosto, salsicce e wurstel, formaggi grassi, pollame

**FERMENTAZIONE** bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

**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 Dark

**COLORE** Scuro

**GRADAZIONE** 3,5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Boccale dedicato

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

**COME VERSARE** spillatura alla Ceca

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

**ABBINAMENTI** carni stufate, arrosto, formaggi stagionati, insalate, dessert al cioccolato

**FERMENTAZIONE** bassa

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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Paglierino, riflessi dorati

**GRADAZIONE** 6%

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

**BICCHIERE** Calice dedicato

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

## GROLSCH WEIZEN

Produttore Koninklijke Grolsch / PAESI BASSI



IBU: 15

**DESCRIZIONE** Aroma di banana leggermente speziato e un retrogusto morbido

**TIPOLOGIA** Weizen

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5,1%

**FORMATO** fusto 19,5 lt

**BICCHIERE** Weizen

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

**COME VERSARE** in tre 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, crudi di pesce, gamberoni e crostaci in genere

**FERMENTAZIONE** alta



Attacco fusto acciaio: Scivolo

## PILSNER URQUELL

Produttore Asahi Europe LTD / REPUBBLICA CECA



IBU: 39

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

**TIPOLOGIA** Pils

**COLORE** Dorato

**GRADAZIONE** 4,4%

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

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 7 gradi

**COME VERSARE** In bottiglia: in una volta con schiuma abbondante. In fusto: spillatura alla Ceca.

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

**ABBINAMENTI** salumi, formaggi, pesce

**FERMENTAZIONE** bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta



## HEINEKEN

Produttore Heineken SPA / PAESI BASSI



IBU: 19

**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 cl 33 fusto 30 lt - blade 8 lt - brewlock 20 lt - David 20 lt

**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** carni bianche, hamburger, pizza Margherita

**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**Attacco fusto Brewlock:** Dedicato

**Attacco fusto David:** Dedicato

## HEINEKEN 0.0

Produttore Heineken SPA / PAESI BASSI



IBU: 19

**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

**BICCHIERE** Cilindrico alto

**TEMP. DI SERVIZIO** 2/3 gradi

**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 veloci e come aperitivo

**FERMENTAZIONE** bassa

## FAXE

Produttore Ceres Brewery di Aarhus / DANIMARCA



IBU: 45

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

**TIPOLOGIA** Extra Strong

**COLORE** Giallo dorato

**GRADAZIONE** 10%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 8 gradi

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

**SAPORE** leggermente amaro

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

**FERMENTAZIONE** bassa

## CERES STRONG ALE

Produttore Ceres Brewery di Aarhus / DANIMARCA



IBU: 30

**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 una volta con schiuma abbondante

**SAPORE** forte con profumi di frutta secca

**ABBINAMENTI** Pasta, brasati, carni rosse

**FERMENTAZIONE** bassa

## CERES EXTREME TEN

Produttore Ceres Brewery di Aarhus / DANIMARCA



IBU: 35

**DESCRIZIONE** Tra le birre strong, Ceres Extreme Ten è sicuramente la più strong. Una bionda doppio malto che non ha timore a mostrare i suoi dieci gradi. Dieci gradi sprigionano un gusto deciso, ma semplice da apprezzare.

**TIPOLOGIA** Strong Ale

**COLORE** Giallo dorato

**GRADAZIONE** 10%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice

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

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

**SAPORE** In apparenza una bionda carica e aggressiva, sorprende con il suo gusto dolce. Poi amaro. Poi dolce-amaro. Una vera sfida capirla, ma un piacere berla.

**ABBINAMENTI** carni rosse, primi piatti saporiti, secondi strutturati

**FERMENTAZIONE** bassa

## CERES MOSAIC IPA

Produttore Ceres Brewery di Aarhus / DANIMARCA



IBU: 45

**DESCRIZIONE** Dal matrimonio tra aromi fruttati e gusti floreali nasce Mosaic IPA

**TIPOLOGIA** IPA

**COLORE** Ambrata

**GRADAZIONE** 5,7%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pinta

**TEMP. DI SERVIZIO** 8 gradi

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

**SAPORE** Grazie al dry hopping, un'attenta luppolatura a freddo il luppolo Mosaic rilascia un insieme di aromi e gusti fruttati ed una facile bevuta

**ABBINAMENTI** Carni bianche, verdure grigliate, carni di maiale, pizza marinara o con salame piccante

**FERMENTAZIONE** alta



RESTO DEL MONDO

## ASAHI

Produttore Asahi Europe LTD/ **GIAPPONE**



**IBU:** 20

**DESCRIZIONE** Prima birra «Karakuchi»  
**TIPOLOGIA** Super dry orientale  
**COLORE** Oro pallido  
**GRADAZIONE** 5,2%  
**FORMATO** cl 33 vap - fusto 16 lt  
**BICCHIERE** Breweries asahi  
**TEMP. DI SERVIZIO** 3/5 gradi  
**COME VERSARE** spillatura Karakuchi  
**SAPORE** gusto dry che gratifica il palato  
**ABBINAMENTI** asahi- tempura  
**FERMENTAZIONE** bassa



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## LAGUNITAS

Produttore Lagunitas / **STATI UNITI**



**IBU:** 52

**DESCRIZIONE** Note di pino e agrumate di pompelmo.  
**TIPOLOGIA** IPA  
**COLORE** Ambrato  
**GRADAZIONE** 6,2 %  
**FORMATO** cl 35,5 vap - fusto 20 lt  
**BICCHIERE** Pinta  
**TEMP. DI SERVIZIO** 6/8 gradi  
**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma finale  
**SAPORE** amaro ben presente ma non eccessivo  
**ABBINAMENTI** Snack, pollo al curry, stuzzichini vari  
**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## GOOSE ISLAND

Produttore Goose Island Beer Company / **STATI UNITI**



**IBU:** 65

**DESCRIZIONE** e' uno dei birrifici artigianali di maggior successo in america, nasce a chicago nel1988 e gia' dall'anno successivo ha vinto molti premi  
**TIPOLOGIA** IPA  
**COLORE** Arancio ramato opaco  
**GRADAZIONE** 5,9%  
**FORMATO** fusto 20 lt  
**BICCHIERE** Pinta Americana o Tulipano  
**TEMP. DI SERVIZIO** 6 gradi  
**COME VERSARE** in una volta con taglio della schiuma finale  
**SAPORE** fruttato, pompelmo e pesca, floreale, frutta pino, caramello, schiuma bianca non limpida, cremosa e persistente  
**ABBINAMENTI** piatti speziati , formaggi a pasta dura e cruda pizza napoli, carni grigliate, sushi,cheese cake  
**FERMENTAZIONE** alta



**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## BUDWEISER

Produttore Anheuser-Busch Inc / **STATI UNITI**



**IBU:** 12

**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 una volta con schiuma abbondante

**SAPORE** delicato e rinfrescante

**ABBINAMENTI** torte salate formaggi dolci

**FERMENTAZIONE** bassa

## CORONA EXTRA

Produttore Cerveceria Modelo / **MESSICO**



**IBU:** 19

**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 33 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

## CORONA CERO

Produttore Cerveceria Modelo / **MESSICO**



**IBU:** 19

**DESCRIZIONE** Birra Analcolica prodotta con ingredienti 100% naturali.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo dorato chiaro

**GRADAZIONE** 0%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Bottiglia

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

**COME VERSARE** va consumata in bottiglia con fettina di lime.

**SAPORE** Leggermente luppolato, lievemente amaro

**ABBINAMENTI** Ideale come aperitivo, si accompagna con tutto e in particolare con stuzzichini salati, piatti delicati, verdure grigliate, pesce, carni bianche, insalate e pizze semplici.

**FERMENTAZIONE** bassa



# VOCABOLARIO DELLA BIRRA

**Abbazia (Birre d'Abbazia):** Birre prodotte su licenza di un monastero. In Belgio esiste un marchio che tutela le birre d'abbazia riconosciute.

**Abv:** Acronimo di alcol e volume, sta a indicare la percentuale, in volume, del contenuto di etanolo in una bevanda alcolica. In Italia prende il nome di "titolo alcolometrico" o "gradazione alcolica" e si esprime con %vol."

**Accisa:** prelievo fiscale indiretto che colpisce una determinata categoria di beni, tra cui la birra e i superalcolici (non il vino).

**Acqua:** ingrediente primario nel processo di birrificazione (80-90% della birra è acqua). La durezza dell'acqua derivano dal contenuto totale di ioni di calcio e magnesio, Sali e metalli pesanti in essa disciolti. L'alcalinità è data dai sali alcali presenti, è il contrario dell'acidità.

**Ale:** termine inglese per indicare generalmente le birre ad alta fermentazione anglosassoni. Deriva del termine scandinavo ol.

**Apa:** acronimo di American Pale Ale. Viene spesso confusa con IPA o AIPA (per il nome) o con le Session Ipa (per il grado alcolico, in realtà si tratta di una variazione americana delle Pale Ale inglesi. Rispetto alle IPA è più equilibrata e beverina e meno amara, pur presentando i profili aromatici tipici dei luppoli americani.

**Aroma:** percepito dai recettori retronasali durante la degustazione, deriva dalle molecole volatili contenute nei cibi. Da non confondere con il sapore, percepito dalle papille gustative del cavo orale.

**Barley Wine:** letteralmente "vino d'orzo", stile di origine inglese, ad alta fermentazione, caratterizzato da un'elevata alcolicità e note vinose e un gusto caldo e pieno. Può essere conservato per diversi anni in cantina e generalmente migliora col tempo.

**Batteri:** solitamente dannosi nel processo di birrificazione, consumano lo zucchero del mosto per produrre non alcol, ma acido, il quale, quando lo stile non lo richiede (vedi il Lambic con i suoi lattobacilli), è considerato un grave difetto della birra.

**Belgio:** patria delle birre monastiche e di tanti altri stili tra i più particolari e antichi al mondo. Questa nazione ha dato talmente tanto alla cultura brassicola che l'UNESCO, nel 2016, ha riconosciuto le sue birre patrimonio dell'umanità.

**Berliner Weisse:** birra tipica di Berlino, con un basso contenuto alcolico (3.5 % vol). Viene prodotta tradizionalmente con frumento e acido lattico e può essere talvolta aromatizzata con sciroppi di aspetula o lampone. Da non confondere con le Weisse bavaresi.

**Birra:** prodotto con grado plato superiore a 10.5 % e con titolo alcolometrico superiore a 3.5%.

**Birra Analcolica:** grado plato compreso tra 3 e 8 e titolo alcolometrico non superiore a 1,25%

**Birra artigianale:** birra prodotta da un birrifico indipendente, la cui produzione non supera i 200.000 ettolitri annui e che non effettua pastorizzazione né microfiltrazione.

**Birra Doppio Malto:** birra con grado plato non inferiore a 14.5

**Birra Leggera:** birra con grado plato compreso da 5 e 10.5 e con grado alcolometrico compreso tra 1.2% e 3,5% vol.

**Birra speciale:** birra con grado plato compreso tra 12.5%

**Blanche/Witbier:** tipica birra belga, prodotta in varie forme anche in altre zone dell'Europa Settentrionale, da più di un millennio. È caratterizzata da un ammostamento torbido di un mix di cereali, tra cui orzo, frumento, e avena e per l'impiego di buccia d'arancia coriandolo e un blend di di spezie, spesso tenuto spesso tenuto segreto dai mastri birrai.

**Blend/Blending:** Termine inglese che indica un mix. In birrificazione, un blended beer è il risultato di un assemblaggio di più birre al fine di crearne una perfettamente bilanciata.

**Bollitura:** nel bollitore il mosto, centrifugato e separato dalle trebbie, viene fatto bollire per circa un'ora. Qui si aggiungono luppolo ed eventuali altri ingredienti e si prepara il mosto per la successiva fermentazione.

**Brewpub:** è un pub proprietario di almeno una birra tra quelle che serve ai clienti. Spesso il piccolo birrifico è annesso al pub stesso.

**Brown Ale:** stile antichissimo, di origine inglese, che a differenza del Bitter o del Pale, non ha particolari note amaricanti, ma spicca per una piacevole dolcezza di base, accompagnata da aromi di caramello e biscotto, noci e frutta secca.



**Burtonizzare:** termine che deriva dalla pratica di modificare il contenuto minerale dell'acqua, in particolare la sua durezza o sanità, in funzione dello stile da produrre. Il nome viene da Burton upon Trent, cittadina inglese a nord di Birmingham, famosa per la durezza delle sue acque.

**Camra:** Acronimo di Campaign for real ale, movimento per tutelare e promuovere le birre tradizionali inglesi. Organizza ogni anno il GBBF (Great Britain Beer Festival).

**Carbonazione:** l'anidride, insieme all'alcol, è l'altro principale prodotto della fermentazione, la CO<sub>2</sub> si scioglie facilmente nella birra e quando si stappa una bottiglia, o si spilla direttamente dal fusto, il repentino salto di pressione la fa salire in superficie, a formare la tipica schiuma. La carbonazione può essere naturale, tramite rifermentazione, o forzata, attraverso il pompaggio di CO<sub>2</sub>, direttamente in fase di imbottigliamento.

**Cascade:** luppolo da aroma proveniente dagli Stati Uniti, Prende il nome dalla catena montuosa che costeggia la Willamette Valley in Oregon. E' uno degli ingredienti caratterizzanti la West Coas IPA e le American Pale Ale.

**Cask:** tipico contenitore di maturazione della birra, può essere in legno o più comunemente in acciaio. La Cask Ale prende appunto il nome dalla rifermentazione innescata nel cask che caratterizza lo stile e spesso nei pub inglesi viene spillata da lì direttamente. Da non confondere con i fusti o i keg.

**Cereali non maltati:** mais, riso, avena, segale, farro sono alcuni dei cereali spesso usati in birrificazione in accompagnamento all'orzo. Questi possono essere aggiunti malati, o al naturale, conferendo caratteristiche tipiche al prodotto finale. In Italia la legge stabilisce che malto d'orzo o di frumento possono essere sostituiti per non oltre il 40% da cereali non maltati o altri ingredienti.

**Coolship/Koelship:** tipica vasca di fermentazione, bassa e larga, utilizzata in Belgio per la produzione di birre a fermentazione spontanea.

**Cotta:** vedi mosto/ ammostamento.

**Craft Beer:** definizione in inglese di "birra artigianale".

**Craft Beer Revolution:** movimento di rinnovamento del comparto brassicolo artigianale americano.

**Cruda (Birra Cruda):** è la birra che viene imbottigliata senza subire il processo di pastorizzazione.

**Dortmunder Export:** stile tipico della città di Dortmund, tutelato a livello Europeo dal marchio IGP. Birra chiara secca beverina dall'aroma leggermente luppolato con una moderata gradazione alcolica ( 5.3-5.5% vol.)

**Dry Hopping:** o luppolatura a freddo, termine usato per indicare l'aggiunta del luppolo non in cottura ma in fermentazione. Lo scopo è intensificarne gli aromi.

**Dubbel:** insieme alla Tripel è uno degli stili trappisti più conosciuti al mondo. Prodotto in Belgio da centinaia di anni, si apprezza per il carattere dolcemente caldo e maltato e per le note al cioccolato e frutta secca.

**Dunkel:** nate nella Germania meridionale intorno al XVI secolo, sono considerate delle proto- Lager. Al palato esprimono soprattutto sentori malati, di biscotto e crosta di pane, un luppolo quasi impercettibile.

**Enzimi:** catalizzatori biologici fondamentali in fase di ammostamento, per scomporre gli amidi complessi del malto in zuccheri commestibili per i lieviti.

**Esteri:** molecole volatili che nella birra determinano aromi e sapori di frutta e spezie. Derivano principalmente dai lieviti e possono cambiare in base alla varietà utilizzata.

**Fermentazione/fermentatore:** un insieme di reazioni chimiche attivate dal lievito sul mosto. I lieviti, cibandosi degli zuccheri presenti, producono alcol e anidride carbonica.

**Filtrazione:** può essere naturale o indotta e consiste nel separare la birra dalle sue parti solide come proteine e lieviti. Vedi anche "microfiltrazione".

**Flavour:** vedi "gusto".

**Foeder:** Termine Fiammingo per indicare le botti grandi utilizzate, per la maturazione della birra.

**Framboise:** stile prodotto a partire dal Lambic base, con l'aggiunta di lampone in macerazione fermentativa.

**Frumento:** il grano è un cereale molto utilizzato da alcune culture brassicole (Germania e Belgio fra tutte) e il suo utilizzo caratterizza la wheat beer, birre di frumento come le Dunkelweizen, le Lambic o le Wirbier. Dona caratteristiche di freschezza, pungenza e il tipico aspetto torbido dovuto alle tante proteine disciolte.



**Geuze/Gueuze:** birra a fermentazione spontanea ottenuta con un blend di diversi Lambic, poi fermentata in bottiglia. Prende l'appellativo Oude (o all'Ancienne), tutelato dall'unione europea, con il marchio stg, se non filtrata, non pastorizzata, e se la maturazione media del blend non è inferiore a 12 mesi.

**Gose:** birra tipica di Lipsia, sebbene lo stile nasca a Gioslar. Raro esempio di alta fermentazione in Germania. Si distingue per le note salate, date dall'acqua con la quale è prodotta, per la presenza di frumento e acido lattico.

**Grado Plato:** unità di misura (°P sviluppata dal chimico tedesco Fritz Plato (1858-1938), misura la percentuale di saccarosio disciolto in una soluzione. Dichiarare che un litro di mosto di birra ha primi gradi plato equivale a dire che contiene circa 100 grammi di estratto zuccherino.

**Gusto:** unione di aromi e sapori.

**Gusto Luce:** difetto organolettico della birra prodotto dalla birra prodotta dalla prolungata esposizione alla luce. Deriva da una reazione innescata dai raggi ultravioletti su alcuni composti del luppolo. È riconoscibile da note di terra e uovo sodo.

**Hallertau:** regione bavarese che ospita la più grande coltivazione estensiva di luppolo al mondo.

**Homebrewing:** l'hobby o la passione di farsi la birra in casa. Negli Stati Uniti, una pratica ritenuta illegale fino agli anni Settanta.

**Horale:** acronimo di Alto Consiglio per il Lambic Autentico, organo di tutela e prenotazione del Lambic tradizionale belga.

**Ibu:** o gradi Ibu, International Bitterness Unit, è l'unità di misura della componente amara di una birra dovuta dalla quantità di luppolo utilizzata in produzione.

**Iga:** acronimo di Italian Grape Ale.

**Imperial/Imperial Stout:** in origine il termine "Imperial" indicava le birre prodotte nel XVIII e XIX secolo in Gran Bretagna e destinate all'export verso l'impero russo. Oggi indica delle versioni "più strong".

**Invecchiamento:** processo successivo alla maturazione, che vede la birra sostare in appositi contenitori (spesso botti di legni) per lungo tempo, anche anni, al fine di acquisire uno spettro aromatico complesso e unico.

**IPA:** acronimo di India Pale Ale

**Key:** contenitori pressurizzati in acciaio inox tra i più usati nei pub per stoccare e spillare la birra.

**Kellerbier:** letteralmente "birra della cantina", tradizionalmente prodotta in Baviera, è uno stile a bassa fermentazione che si contraddistingue per essere commercializzata torbida, senza filtraggio dei lieviti.

**Koelsch:** vedi Coolship

**Kolsch:** birra ad alta fermentazione prodotta da soli 24 birrifici del distretto di Colonia. Aspetto chiaro e limpido, estremamente beverina, gusto asciutto e leggermente amaro. È tutelata dal marchio IGP.

**Kriek:** Lambic prodotto con l'aggiunta di krieken (visciole) in macerazione fermentativa. Prende l'appellativo Oude (o all'Ancienne), tutelato dall'Unione Europea con il marchio STG, se non filtrata, non pastorizzata e se la maturazione media del Lambic non è inferiore a dodici mesi.

**Lactobacillus:** batterio lattico fondamentale per la produzione dei sour beer, birre acide. Consuma gli zuccheri presenti nel mosto, producendo acido lattico.

**Lager:** è lo stile tedesco per antonomasia, la storia della bassa fermentazione bavarese, figlia del Reinheitsgebot. Le Lager sono caratterizzate da un profilo maltato equilibrato, poco luppolo e un aspetto pulito e cristallino. Sono tra le birre più bevute al mondo.

**Lambic:** stile belga tra i più famosi ed antichi, a fermentazione spontanea, utilizza un mosto con il 30% di frumento crudo e luppolo invecchiato detto suranné.

**Lattosio:** zucchero del latte, ingrediente fondamentale per la produzione delle Milk Stout.

**Lieviti:** funghi unicellulari, la vera anima della produzione brassicola. Consumano gli zuccheri del mosto e li trasformano in alcol e anidride carbonica. Ne esistono vari ceppi di natura, ognuno con una sua particolare proprietà fermentativa.

**Luppolo:** Humulus Lupulus, uno degli ingredienti base della birra. Si distinguono due tipologie base: luppoli amaricanti e luppoli aromatici.



**Maillard (reazione):** reazione chimica che hanno, in cottura, zuccheri, amminoacidi e proteine. Dona al cibo un colore bruno e aromi intensi di cotto (crosta di pane, carne rosolata). Reazione fondamentale nella maltazione dell'orzo, o tostatura del malto.

**Mais:** uno degli ingredienti più economici per la produzione delle birre industriali, spesso usato per tagliare il malto d'orzo, molto più costoso.

**Malto/Maltazione:** ingrediente principe della birra, consiste in orzo germinato ed essiccato attraverso maltazione. Può essere o meno tostato, a seconda del profilo aromatico richiesto dallo stile al quale è destinato. L'orzo viene fatto germinare per rendere gli amidi complessi presenti nel seme, maggiormente scomponibili dagli enzimi e assimilabili dai lieviti in fase di fermentazione.

**Mash Bill:** è il mix di cereali e altri ingredienti che i mastri birrai realizzano per l'ammestamento, da cui poi ottengono il mosto da fermentare.

**Maturazione:** fase finale della birrificazione durante la quale la birra giovane (appena fermentata) viene separata dai lieviti e posta in appositi tini a maturare per svariati giorni. In alcuni stili, può essere seguita da un'ulteriore fase, definita "invecchiamento".

**Microbirrificio:** birrifico artigianale la cui produzione non supera i 10.000 ettolitri annui.

**Microfiltrazione:** sistema di "pulitura" della birra, utilizzato nelle produzioni industriali, volto ad allungare la conservabilità del prodotto, eliminando eventuali componenti deteriorabili (lieviti, proteine, eccetera). Consiste nel passaggio forzato della birra attraverso filtri estremamente performanti. Insieme alla pastorizzazione è uno degli elementi che maggiormente distinguono una produzione artigianale da una industriale.

**Milk Stout:** conosciuta in Inghilterra nel XIX secolo come Stout "rinforzata" dall'aggiunta di latte e destinata alla lower class e alle madri in gravidanza. Oggi un prodotto di nicchia che si distingue per una beva estremamente cremosa e appagante.

**Mosto/Ammestamento:** soluzione zuccherina e maltata che si ottiene dopo il processo di ammostamento del malto in infusione nell'acqua calda in appositi tini. Qui gli enzimi iniziano a scomporre l'amido in zuccheri semplici, così da rendere possibile la successiva fermentazione.

**Naturtrub:** letteralmente "birra torbida naturale" (vedi "Kellerbier").

**Off - Flavours:** così vengono definiti i sapori e gli aromi indesiderati, sono i difetti della birra.

**Oktoberfest:** festa tradizionale delle birrerie della città di Monaco di Baviera, tra la seconda metà di settembre e i primi di ottobre ogni anno.

**Orzo:** cereale che, utilizzato maltato, è alla base della produzione brassicola.

**Ossidazione:** difetto che può presentarsi nella birra per azione dell'ossigeno entrato in contatto con il liquido durante la produzione. Si manifesta in un sentore di cartone bagnato, cuoio, marsala.

**Pale Ale:** storico stile inglese, caratterizzato da intensi sentori luppolati e floreali (più delle Bitter), legato alla cittadina di Burton Upon Trent, che grazie alle sue acque minerali è divenuta la patria delle Pale Ale.

**Pastorizzazione/Louis Pasteur:** processo di sterilizzazione degli alimenti mediante riscaldamento, enunciato dal microbiologo francese Louis Pasteur nel 1865. Nella birra consiste in un riscaldamento a 60-80° per un tempo determinato, in fase di imbottigliamento, allo scopo di eliminare eventuali agenti patogeni e biologicamente attivi, così da allungare la shelf life (conservabilità) del prodotto. Pratica non ammessa nella produzione artigianale.

**Pellet:** sistema di conservazione e stoccaggio del luppolo che viene disidratato, sminuzzato, pressato e porzionato in piccole palline o cilindretti, detti appunto pellet, pronti all'uso.

**Pilsner:** stile a bassa fermentazione, nato nella città di Pilsen (Pilsen), in Repubblica ceca, nel 1842, che rivoluziona il modo di intendere la birra nel mondo. Le Pils ceche si distinguono per il loro aspetto chiaro, pulito, il gusto fresco ed equilibrato grazie al malto caramellato e all'elegante luppolo autoctono Saaz.

**Porter:** storico stile londinese, derivato dalle più antiche Brown Ale, ebbe un grande sviluppo tra il XVIII e il XIX secolo. Chiamata così per essere la birra più bevuta dai facchini (ticket porter) e scaricatori di porto, per il costo accessibile. Oggi è la birra scura con intensi sentori di malto tostato e cioccolato e un amaro non luppolato.



**Rauchbier:** stile nato a Bamberg, città della Baviera. Il termine rauch, fumo, si riferisce all'essiccazione del malto su fiamma viva per aggiungere note affumicate.

**Real Ale:** lo stile della Corona inglese per eccellenza, tutelato da un Disciplinare di Produzione e mescita che vuole la birra prodotta con ingredienti tradizionali, maturata nello stesso cask dal quale deve essere spillata e servita.

**Reinheitsgebot:** noto anche come Editto di Purezza bavarese del 1516, definì gli ingredienti della birra.

**Rifermentazione in bottiglia (conditioning):** seconda fermentazione che avviene in bottiglia previa aggiunta di zucchero, lieviti o nuovo mosto.

**Saaz:** luppolo proveniente dalla Repubblica ceca, tipico ingrediente delle Pilsner.

**Saison:** grande stile belga, fresco e dissetante, nato per ristorare i braccianti stagionali durante le estati di mietitura. Sala Cottura: a eccezione della fase di fermentazione, la sala cottura indica tutte le fasi di produzione della birra e relative attrezzature.

**Sapore:** stimolo percepito dalle papille gustative del cavo orale, si distingue in amaro, dolce, salato, acido, e umami. Da non confondere con l'aroma.

**Shel Life:** termine anglosassone che sta per "conservabilità". Nelle produzioni agroalimentari indica il lasso di tempo entro il quale il prodotto può essere consumato prima di deteriorarsi.

**Stout:** stile nato dalla tradizione Porter, indica una birra scura, tendenzialmente nera, caratterizzata dall'utilizzo di malto e/o orzo arrostito, che conferisce le tipiche note di caffè tostato e liquirizia.

**Taproom:** locale di un birrifico, adibito alla degustazione delle birre prodotte. Solitamente è situato nello stabilimento produttivo. Da non confondere con brewpub.

**Terpeni/oli essenziali:** composti chimici presenti nel luppolo e responsabili della maggior parte degli aromi luppolari presenti nella birra. Si distinguono dalle resine, che invece conferiscono alla bevanda il classico sapore amaro.

**Terroir:** definito come l'insieme di riferimenti biologici, geografici e culturali di un determinato luogo. L'acqua di una sorgente, i lieviti naturali presenti nell'aria o in una botte antica un luppolo autoctono, una tecnica tradizionale di maturazione, o un particolare mix di spezie o erbe locali, sono alcuni esempi di elementi caratterizzanti al terroir di una birra.

**Trappista (Birra):** prodotta da uno dei dodici monasteri autorizzati, tutelati con marchio "Authentic trappist product". La produzione deve avvenire nelle mura di un'abbazia e sotto diretto controllo della comunità monastica; i ricavi devono essere diretti al sostentamento dei monaci e alla beneficenza.

**Trebbie:** parte solida di scarto a seguito del filtraggio del mosto.

**Tripel:** birra trappista e d'abbazia belga, come la sorella Dubbel, ma di creazione molto più recente (diffusa dai monaci di Westmalle a partire dagli anni Cinquanta del XX secolo). È di base una Golden Ale riadattata allo stile regionale, con la particolarità di esprimere note luppolate rare tra le birre belga. Weissebier/Weizen: stile tipico bavarese ad alta fermentazione prodotto con malto di frumento. Da non confondere con la Berlin Weisse.

**Whirlpool:** letteralmente "vortice", consiste nel centrifugare il mosto dopo la bollitura, così da eliminare sedimenti e parti solide non idonee alla fermentazione.

**Widget:** ovvero, perché nelle lattine di Guinness c'è una pallina? È il widget, brevettato appositamente dall'azienda irlandese per riprodurre l'effetto "spillatura fresca" dalla lattina: al confezionamento, l'azoto pompato nella lattina si annida nella pallina; al momento dell'apertura, lo sbalzo di pressione fa uscire violentemente l'azoto dalla pallina creando la famosa schiuma.

# LE PROBLEMATICHE DELL'IMPIANTO

## LA BIRRA NON SCENDE

### VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

Tubo Co2 schiacciato  
Bombola vuota/chiusa  
Fusto terminato  
Impianto spento

### VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

Vasca gelata

## POCA PERSISTENZA DELLA SCHIUMA

### VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

Bicchieri grassi  
Pulire innesto

### VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

Fare manutenzione

## LA BIRRA SCENDE TROPPO VELOCEMENTE

### VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

Birra Soprassaturata

### VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

Verificare la pressione

## BIRRA SENZA SCHIUMA

### VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

Bicchieri grassi  
Verificare il contenuto della bombola  
Fusto agitato  
Fusto difettoso

### VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

Verificare la pressione  
Verificare la temperatura

## BIRRA NON LIMPIDA

### VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

Bicchieri sporco  
Pulire innesto  
Fusto difettoso

### VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

Fare manutenzione

## BIRRA DAL CATTIVO SAPORE

### VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

Bicchieri sporco  
Pulire innesto  
Fusto difettoso

### VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

Fare manutenzione

## BIRRA CON TROPPIA SCHIUMA

### VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

Bicchieri grassi e caldi  
Pulire innesto

### VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

Fare manutenzione







**Gioia S.p.A.**  
**Sede Operativa**  
Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

**tel. 06 69.461**  
info@gioiaspa.com

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

