

# THE BEERS



**FERMENTAZIONE E PASSIONE**



SCAN ME!



**SEZIONE BIRRA**

# STORIA DELLA BIRRA

La storia della birra affonda le sue radici in tempi antichissimi, intorno al 4000 a.C. in Mesopotamia, dove i Sumeri furono tra i primi a produrre una bevanda fermentata a base di cereali. Le prime testimonianze scritte, come l' "Inno a Ninkasi", descrivono già metodi rudimentali di produzione, segno dell'importanza culturale e religiosa della birra.

Nell'antico Egitto la birra divenne un alimento fondamentale nella dieta quotidiana: veniva consumata da tutte le classi sociali ed era utilizzata anche come forma di pagamento per i lavoratori. La produzione era diffusa e relativamente organizzata, tanto da rappresentare uno dei primi esempi di bevanda prodotta su larga scala.

Durante l'epoca greca e romana, la birra continuò a essere consumata soprattutto nelle regioni del Nord Europa, mentre nelle aree mediterranee il vino rimase la bevanda predominante. Tuttavia, furono proprio i popoli germanici e celtici a mantenere viva la tradizione brassicola.

Nel Medioevo la produzione della birra subì un'evoluzione significativa grazie ai monasteri. I monaci non solo perfezionarono le tecniche di produzione, ma contribuirono anche alla diffusione della birra come bevanda sicura rispetto all'acqua, spesso non potabile. Fu intorno all'XI secolo che venne introdotto il luppolo, destinato a diventare un ingrediente fondamentale per le sue proprietà conservanti e per il contributo aromatico e amaricante.

Con la rivoluzione industriale tra il XVIII e il XIX secolo, la produzione di birra cambiò radicalmente: l'introduzione del termometro, dell'idrometro e delle prime macchine industriali rese il processo più preciso e replicabile. In questo periodo, grazie anche alle innovazioni nella refrigerazione, si svilupparono le birre a bassa fermentazione (lager), che divennero progressivamente le più diffuse al mondo.

Nel XX secolo la produzione si industrializzò ulteriormente, portando a una forte standardizzazione degli stili e dei sapori, spesso a discapito della varietà tradizionale. Tuttavia, a partire dalla fine del secolo, si è assistito a una vera e propria rinascita della birra artigianale: piccoli birrifici indipendenti hanno recuperato stili storici e sperimentato nuove tecniche e ingredienti, dando vita a una straordinaria diversità di birre.

Oggi la birra rappresenta una delle bevande più consumate al mondo e continua a evolversi, mantenendo un forte legame con la tradizione ma aprendosi costantemente all'innovazione.



# PROCESSO DI PRODUZIONE



## MACINATURA

Il malto viene frantumato per rendere disponibili gli amidi necessari alla produzione del mosto.

## AMMOSTAMENTO

Il mosto viene separato dalle trebbie, ottenendo un liquido limpido ricco di zuccheri.

## FILTRAZIONE

Il mosto viene portato ad ebollizione con l'aggiunta del luppolo, che conferisce aroma e amarezza.

## RAFFREDDAMENTO

Il mosto caldo viene rapidamente raffreddato per prepararlo alla fermentazione.



## CONFEZIONAMENTO

La birra viene imbottigliata o infustata, pronta per la distribuzione

## MATURAZIONE

La birra affina le proprie caratteristiche organolettiche sviluppando gusto e stabilità.

## FERMENTAZIONE

I lieviti trasformano il luppolo gli zuccheri in alcol e anidride carbonica dando origine alla birra.

# STILI DI BIRRA

## **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 Blanche**

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 contiene il suffisso "-ator" ed è messa in vendita durante la quaresima.

## **Doppio malto**

Secondo la legge italiana è una birra con una gradazione Plato non inferiore a 14,5, 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 della spillatura della birra.

## **Dubbel/Double**

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

## **Eisbock**

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

## **Export**

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

## **Faro**

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

## **Gueuze**

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

## **Ice beer**

Moderna versione dell'Eisbock, congelata durante la maturazione. Di colore biondo 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**

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.

# STILI DI BIRRA

## Light beer / Leichtbier / Birra leggera

Denominazione per una birra dal basso contenuto alcolico 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 degli stili di birra a bassa fermentazione. È scura con un carattere maltato e un'alcolicità attorno al 4,5%. Tipica di Monaco di Baviera. Id ale  
Scura inglese ad alta fermentazione, tradizionalmente invecchiata per anni prima di essere consumata. Possiede circa 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

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 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 un caratteristico colore scuro, un colore scuro impenetrabile e un distintivo gusto amaro. Le stout inglesi sono più dolci e tendono meno 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 complessità strutturale.

## 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 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.



# L'ARTE DELLA SPILLATURA

---

Spillare una birra non è un gesto banale, ma una vera e propria tecnica che varia in base alla tradizione e allo stile birrario. Ogni metodo di spillatura è studiato per valorizzare al meglio aromi, carbonazione e struttura della birra, influenzando direttamente l'esperienza di degustazione.

Dalla schiuma cremosa delle stout irlandesi alla precisione delle spine ceche, ogni scuola ha sviluppato regole precise su inclinazione del bicchiere, gestione della schiuma e chiusura della spillatura.

## Importanza della schiuma

La schiuma è fondamentale: protegge la birra dall'ossidazione, trattiene gli aromi e contribuisce alla texture in bocca. Una buona schiuma deve essere fine, compatta e persistente. Inoltre, regola la liberazione della CO<sub>2</sub>, evitando una bevuta troppo aggressiva o troppo piatta.

## Come si spilla una birra (regole base)

- Bicchiere pulito e senza residui
- Inclinazione iniziale a circa 45°
- Evitare schizzi e turbolenze eccessive
- Raddrizzare il bicchiere nel finale
- Creare un cappello di schiuma adeguato (2-4 cm, salvo eccezioni)

## Spillatura belga-olandese

- Tenere il bicchiere leggermente inclinato all'inizio
- Versare la birra con decisione, senza eccessiva cautela
- Raddrizzare il bicchiere già a metà riempimento
- Favorire la formazione di una schiuma abbondante
- Lasciare salire la schiuma sopra il bordo
- Livellare la schiuma con una spatola (taglio netto)
- Servire immediatamente con schiuma compatta e alta

## Spillatura alpino-tedesca

- Inclinare il bicchiere a circa 45°
- Versare lentamente lungo la parete
- Fermarsi quando il bicchiere è circa a metà
- Attendere la stabilizzazione della schiuma
- Riprendere la spillatura raddrizzando il bicchiere
- Creare una schiuma abbondante e cremosa
- (Per Weissbier) agitare il fondo e versarlo alla fine
- Chiudere con un cappello di schiuma alto

### Spillatura anglo-scozzese

- Tenere il bicchiere quasi verticale fin dall'inizio
- Posizionarlo sotto la pompa (handpump)
- Tirare la leva in modo deciso ma controllato
- Riempire gradualmente senza creare troppa schiuma
- Evitare movimenti bruschi
- Lasciare una schiuma molto sottile o quasi assente
- Chiudere la spillatura senza rabbocchi energici
- Servire subito a bassa carbonazione

### Spillatura al carboazoto (nitro)

#### Procedimento:

- Tenere il bicchiere inclinato a circa 45°
- Aprire completamente la spina
- Riempire fino a circa 2/3 del bicchiere
- Chiudere la spillatura e attendere l'effetto "cascata"
- Lasciare stabilizzare la schiuma cremosa
- Raddrizzare il bicchiere
- Riempire lentamente fino al bordo
- Chiudere con una schiuma densa e vellutata

### Spillatura alla ceca

- Tenere il bicchiere inizialmente dritto
- Aprire completamente il rubinetto
- Creare subito uno strato di schiuma sul fondo
- Continuare a versare sotto la schiuma
- Riempire mantenendo equilibrio tra liquido e schiuma
- Chiudere con circa 2-3 cm di schiuma compatta

#### Varianti della spillatura alla ceca:

- **ŠnytPiù schiuma e meno birra**
  - Bicchiere riempito parzialmente
- **MlÍkoQuasi solo schiuma**
  - Spillatura continua fino a ottenere crema densa



# INNESTI PER FUSTI

Gli innesti (o attacchi) servono a collegare il fusto all'impianto di spillatura, permettendo l'ingresso del gas e l'uscita della birra. Ogni tipologia è legata a specifici produttori, paesi o sistemi.

## INNESTO A TRIANGOLO



### Caratteristiche:

- Diffuso in Germania e in molti birrifici europei
- Riconoscibile dalla forma "triangolare" della valvola
- Molto stabile e robusto

### Come funziona:

- Inserire l'innesto sul fusto
- Ruotare per bloccarlo
- Abbassare la leva per aprire gas e birra

## INNESTO A SCIVOLO



### Caratteristiche:

- Molto diffuso in Europa (Heineken, ecc.)
- Simile al tipo A ma con attacco più lungo
- Garantisce maggiore tenuta del gas

### Come funziona:

- Posizionare l'innesto sopra la valvola
- Ruotare fino al blocco
- Premere la leva per attivare il flusso

## INNESTO A BAIONETTA



### Caratteristiche:

- standard internazionale molto diffuso
- Utilizzato da molti grandi marchi
- Sistema semplice e affidabile

### Come funziona:

- Inserire l'innesto
- Ruotare (tipo baionetta) per bloccare
- Abbassare la leva per iniziare la spillatura

## INNESTO A BAIONETTA USA



### Caratteristiche:

- Variante americana del sistema a baionetta
- Standard negli Stati Uniti
- Compatibile con molti fusti importati

### Come funziona:

- Posizionare l'innesto sul fusto
- Ruotare fino al blocco
- Abbassare la leva per attivare gas e birra

## INNESTO KEY KEG



### Caratteristiche:

- Sistema moderno per fusti in PET (plastica)
- Utilizza aria o gas separato (sacca interna)
- Migliore conservazione e trasporto

### Come funziona:

- Collegare l'innesto specifico KeyKeg
- Non entra in contatto diretto con la birra
- La pressione comprime la sacca interna
- Spillatura costante fino a fine fusto

# 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



# BIRRRE ITALIANE

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 *pevak*, 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 dal sabauda a Giovanni Baldassarre 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.



# BIRRE ITALIANE

## BIRRA CASTELLO LAGER

Castello S. Giorgio di Nogaro



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
18

## BIRRA CASTELLO ROSSA

Castello S. Giorgio di Nogaro



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
18

## BIRRA CASTELLO NON FILTRATA

Castello S. Giorgio di Nogaro



IBU  
19

**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

**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

**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

# BIRRE ITALIANE

## BIRRA CASTELLO SENZA GLUTINE

Castello S. Giorgio di Nogaro



IBU  
24

## BIRRA CASTELLO LOW

Castello S. Giorgio di Nogaro



IBU  
19

## ALPEN

Castello S. Giorgio di Nogaro



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
15

**DESCRIZIONE** Birra che rispecchia nel sapore e nei profumi la sorella Lager ma dal gusto più delicato. La produzione viene monitorata costantemente per garantire sicurezza e qualità alle persone celiache.

**TIPOLOGIA** Lager senza glutine

**COLORE** Chiaro con riflessi dorati

**GRADAZIONE** 5,2% vol.

**FORMATO** 33 cl

**BICCHIERE** Calice dedicato

**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 °C

**COME VERSARE** Versare lentamente inclinando il bicchiere per ottenere una schiuma fine e compatta

**SAPORE** Gusto equilibrato, pieno e persistente, con gradevoli note luppolate e finale delicato.

**ABBINAMENTI** Pizza senza glutine, primi piatti, cucina italiana, carni bianche, formaggi freschi

**FERMENTAZIONE** Bassa

**DESCRIZIONE** Birra leggera di bassa gradazione alcolica, caratterizzata da freschezza e rotondità di gusto che la rendono ideale per dissetare senza appesantire. Al palato si presenta leggera, beverina e con un gusto equilibrato.

**TIPOLOGIA** Lager leggera

**COLORE** Chiaro e brillante

**GRADAZIONE** 3,5% vol.

**FORMATO** 33 cl

**BICCHIERE** Calice o boccale

**TEMP. DI SERVIZIO** 5/7 °C

**COME VERSARE** In due volte lasciando formare una schiuma fine e compatta

**SAPORE** Leggera e beverina, con amaro contenuto e ben bilanciato. Fresca, equilibrata e altamente dissetante.

**ABBINAMENTI** Pizza, snack, aperitivi, piatti leggeri, cucina informale

**FERMENTAZIONE** Bassa

**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

# BIRRE ITALIANE

## DOLOMITI PILS

Birreria Pedavena



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
19

## DOLOMITI ROSSA

Birreria Pedavena



IBU  
19

## DOLOMITI OTTOGRADI

Birreria Pedavena



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
25

**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

**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

**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 salicce, salmone o cocktail di gamberi, dolci di cioccolato

**FERMENTAZIONE** bassa

**Attacco fusto keykeg:** Baionetta americana

# BIRRE ITALIANE

## DOLOMITI ITALIAN PALE LAGER

Birreria Pedavena



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
30

**DESCRIZIONE** Birra filtrata a bassa fermentazione, dal gusto internazionale con amaro secco e deciso, arricchita da note agrumate e frutti esotici grazie al dry hopping con luppoli Cascade, Chinook e Target.

**TIPOLOGIA** IPL – Italian Pale Lager

**COLORE** Chiaro leggermente velato

**GRADAZIONE** 5,0% vol.

**FORMATO** Fusto LEO2 24 Lt

**BICCHIERE** Calice dedicato o bicchiere IPA

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

**COME VERSARE** In due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma fine ed aderente

**SAPORE** Amaro secco e deciso con note tropicali e agrumate, corpo pieno e finale fresco e aromatico.

**ABBINAMENTI** Hamburger gourmet, carni grigliate, pizza speziata, cucina street food, formaggi stagionati, fritti di pesce

**FERMENTAZIONE** bassa

**Attacco fusto keykeg 24 litri:**

Baionetta americana

## DOLOMITI NON FILTRATA

Birreria Pedavena



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
22

**DESCRIZIONE** Fermentazione primaria nelle storiche cantine «Rostenitz» con metodo a vasca aperta e lunga maturazione in tank verticali che donano 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

## PEDAVERNA PILS SUPERIORE

Birreria Pedavena



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



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

# BIRRE ITALIANE

## PERONI ORIGINALE

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
19

## PERONI CRUDA

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
21

## PERONCINO

Birra Peroni S.r.l.



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

**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** Franconia

**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

**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** Amarognolo di luppoli, secco e rinfrescante

**ABBINAMENTI** pizza, salumi e formaggi

**FERMENTAZIONE** bassa

# BIRRE ITALIANE

## PERONI GRAN RISERVA BIANCA

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
10,4

## PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
22

## PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
26

**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 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

**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

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

**TIPOLOGIA** dark italian lager

**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

# BIRRE ITALIANE

**PERONI  
CHILL LEMON**  
*Birra Peroni S.r.l.*



**PERONI  
SENZA GLUTINE**  
*Birra Peroni S.r.l.*



**DESCRIZIONE** È 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

**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

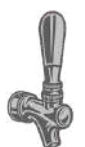
**ABBINAMENTI** formaggi freschi e stagionati, prosciutto crudo

**FERMENTAZIONE** bassa

# BIRRE ITALIANE

## PERONI NASTRO AZZURRO

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
23

## PERONI NASTRO AZZURRO ZERO

Birra Peroni S.r.l.



IBU  
27

## PERONI STILE CAPRI

Birra Peroni S.r.l.



IBU  
12

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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5,1%

**FORMATO** 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

**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

**DESCRIZIONE** è un prodotto nuovo ed elegante, ispirato all'atmosfera iconica di una delle destinazioni più 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 scorza di limone

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

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

**FERMENTAZIONE** bassa

# BIRRE ITALIANE

## RAFFO RICETTA ORIGINALE *Birra Peroni S.r.l.*



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
12

## RAFFO LAVORAZIONE GREZZA *Birra Peroni S.r.l.*



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
12

**DESCRIZIONE** Raffo Ricetta Originale nasce a Taranto nel 1919. Arricchita con orzo di Puglia, è una lager dal corpo morbido e dal gusto secco molto rinfrescante, prodotta oggi come allora con la stessa ricetta e lo stesso orgoglio.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 4,7%

**FORMATO** 33 cl ow/uni - 66 cl ow/uni - 3x33 cl - fusto 30 lt

**BICCHIERE** Calice o boccale

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

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

**SAPORE** corpo morbido e gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale

**ABBINAMENTI** antipasti magri, insalate di mare, carni bianche, pesce alla griglia, formaggi freschi o primo sale

**FERMENTAZIONE** bassa, maturazione a freddo

**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**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

# BIRRE ITALIANE

## MORETTI RICETTA ORIGINALE

Heineken Italia Spa



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
15

## MORETTI BAFFO D'ORO

Heineken Italia Spa



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
23

## MORETTI IPA

Heineken Italia Spa



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
35

**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

**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

**DESCRIZIONE** L'italian pale ale, equilibrata nel gusto e luppolata a freddo per esaltare 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

# BIRRE ITALIANE

## MORETTI BIANCA

Heineken Italia Spa



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



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 finale  
**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

Heineken Italia Spa



Prodotto disponibile  
anche in  
fusto



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

# BIRRE ITALIANE

## MORETTI FILTRATA A FREDDO *Heineken Italia Spa*



**DESCRIZIONE** grazie al processo di filtrazione a freddo viene portata sotto zero (-1 gradi) prima di passare a 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 raddrizzarlo 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

## DREHER *Heineken Italia Spa*



**DESCRIZIONE** Storica birra nata dalla tradizione austriaca di Anton Dreher, uno dei pionieri della bassa fermentazione. Prodotta in Italia, è una lager dal carattere solare e dal gusto equilibrato, con leggere note di miele e cereali.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Oro carico con riflessi dorati

**GRADAZIONE** 4,7%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 66 vap - cl 33 lattina

**BICCHIERE** Biconico o boccale

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

**COME VERSARE** in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma fine, compatta e aderente

**SAPORE** gusto moderatamente luppolato con note di cereali, miele e luppolo fresco, finale equilibrato e dissetante

**ABBINAMENTI** pizza, fritti, wurstel, carni bianche, salumi e formaggi freschi

**FERMENTAZIONE** bassa

# BIRRE ITALIANE

## MESSINA VIVACE

Heineken Italia Spa



IBU  
16

## MESSINA CRISTALLI DI SALE

Heineken Italia Spa



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
20

## MESSINA METODO LENTO

Heineken Italia Spa



IBU  
15

**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

**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

**DESCRIZIONE** Birra Messina Note di Melograno è una lager impreziosita dal succo di melograno, pensata per reinterpretare il momento dell'aperitivo con uno stile fresco, elegante e contemporaneo. Il suo colore brillante e la delicata nota fruttata finale la rendono una proposta originale e sorprendente.

**TIPOLOGIA** Lager aromatizzata al melograno (flavored)

**COLORE** Rosso brillante

**GRADAZIONE** 5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 3 gradi

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

**SAPORE** gusto rinfrescante e bilanciato con gradevoli note di melograno

**ABBINAMENTI** ideale come aperitivo o da abbinare a insalate di pesce, formaggi freschi e caprini, mozzarelle, piatti asiatici ma anche a cheesecake e crostrate di frutta rossa

**FERMENTAZIONE** bassa

# BIRRE ITALIANE

## ICHNUSA ANIMA SARDA Assemini (Cagliari)



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
24

## ICHNUSA NON FILTRATA Assemini (Cagliari)



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
20

## ICHNUSA METODO LENTO Assemini (Cagliari)



IBU  
14

**DESCRIZIONE** Prende il suo nome da una antica denominazione greca dell'isola Ichnoussa, 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

**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 amaro, di buona bevibilità

**ABBINAMENTI** pasta al sugo e frittura

**FERMENTAZIONE** bassa

**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**Attacco fusto Brewlock:** Dedicato

**DESCRIZIONE** birra con fermentazione piu' lenta, il lievito lavora con calma, il luppolo emerge con maggior chiarezza

**TIPOLOGIA** lager filtrata

**COLORE** biondo brillante

**GRADAZIONE** 4,3%

**FORMATO** 33 cl vap

**BICCHIERE** pinta dedicata

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

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

**SAPORE** gusto pieno e rinfrescante, equilibrata finale con corpo pieno e bilanciato

**ABBINAMENTI** come aperitivo, primi piatti leggeri, carni bianche, formaggi freschi e dolci, pizza con verdure

**FERMENTAZIONE** bassa

# BIRRE ITALIANE

## MENABREA BIONDA

Birrificio G.Menabrea e figli



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
22

## MENABREA AMBRATA

Birrificio G.Menabrea e figli



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
22

## MENABREA ROSSA

Birrificio G.Menabrea e figli



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
29

**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

**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

**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

# BIRRE ITALIANE

## MENABREA STRONG

Birrificio G.Menabrea e figli



## MENABREA WEISS

Birrificio G.Menabrea e figli



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



## MENABREA NON FILTRATA

Birrificio G.Menabrea e figli



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



**DESCRIZIONE** È 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

**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

**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 keykeg 24 litri:** Baionetta

# BIRRE ARTIGIANALI

Le birre artigianali nascono dalla passione, dalla creatività e dal rispetto per la tradizione.

Ogni ricetta è unica, ogni ingrediente selezionato con cura, ogni birra racconta una storia diversa.

Piccoli birrifici, grandi idee e tanta dedizione danno vita a birre autentiche, non filtrate, non omologate, ma fatte con cuore, mente e mani.

Scegliere una birra artigianale significa sostenere il territorio, le persone e un modo di bere consapevole e di qualità.



# BIRRE ARTIGIANALI

## AGRICOLA CHIARA

Birra Salento Leverano (LE)



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU 23

## AGRICOLA AMBRATA

Birra Salento Leverano (LE)



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU 11

## NUDA E CRUDA

Birra Salento Leverano (LE)



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU 23

**DESCRIZIONE** Nata da un sogno del papà di Maurizio Zecca, nel 2008 nasce il birrifico, 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 una 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 al pomodoro, carni bianche, pesce al forno

**FERMENTAZIONE** bassa

**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

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

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

**FERMENTAZIONE** bassa

**Attacco fusto Polykeg:** Baionetta

**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 Polykeg:** Baionetta

# BIRRE ARTIGIANALI

## FRESCA

Birra Salento Leverano (LE)



## IGEA

Birra Salento Leverano (LE)



Prodotto disponibile anche in fusto



## LAGUNA BEACH

Birra Salento Leverano (LE)



Prodotto disponibile anche in fusto

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

**TIPOLOGIA** bianche

**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

**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

Polikey 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 Polikey:** Baionetta

**DESCRIZIONE** birra dalla 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 Polikey con sacca

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6°

**COME VERSARE** in 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 Polikey:** Baionetta

# BIRRE ARTIGIANALI

## PIZZICA

Birra Salento Leverano (LE)



## TARANTA

Birra Salento Leverano (LE)



## BEGGIA

Birra Salento Leverano (LE)



**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

**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

**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

# BIRRE ARTIGIANALI

## TIPA

Birra Salento Leverano (LE)



IBU  
27

## FRIPA

Birra Salento Leverano (LE)



Prodotto disponibile anche in fusto



ALCOHOL FREE



IBU  
24

## OTTOVOLANTE

Officine Birrai



Prodotto disponibile esclusivamente in fusto



IBU  
37

**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

**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** cl 33 vap - fusto lt 16 pet

**BICCHIERE** pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 6°

**COME VERSARE** in una 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

Attacco fusto Polikey: Baionetta

**DESCRIZIONE** Un must per gli appassionati del genere! Al naso si esprime subito con note dolci di malto, che si accompagnano a lievi sensazioni agrumate regalate dal luppolo. Al palato la dolcezza iniziale viene equilibrata da un intrigante calore alcolico e dalla fine luppolatura che dona a questa birra grande bevibilità.

**TIPOLOGIA** Strong Lager

**COLORE** Dorato

**GRADAZIONE** 8% vol.

**FORMATO** fusto 24 lt pet

**BICCHIERE** pinta dedicata

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

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

**SAPORE** note dolci di malto bilanciate da leggere sensazioni agrumate e da una fine luppolatura, corpo caldo e grande bevibilità

**ABBINAMENTI** carni rosse, hamburger gourmet, pizza saporita, salumi stagionati, formaggi a pasta dura

**FERMENTAZIONE** bassa

Attacco fusto Polikey: Baionetta

# BIRRE ARTIGIANALI

## CHIARA

Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU  
26

## BERNIE

Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU  
14

## EXP

Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU  
41

**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, frittura, carne vitello o pollo, formaggi freschi e dolci.

**FERMENTAZIONE** bassa

**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 ai gamberi, tagliolini al limone, sushi, carpacci di pesce, crostacei.

**FERMENTAZIONE** alta

**DESCRIZIONE** gusto moderno di facile bevuta per il moderato grado alcolico, come tutta la linea oxiana sono vegan

**TIPOLOGIA** Session Pale Ale

**COLORE** Giallo opaco

**GRADAZIONE** 4,8% vol.

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Willy Becker

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

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

**SAPORE** i luppoli di origine americana prevalgono sui malti, schiuma fine e persistente, finale con note di resina frutti tropicali ed agrumati

**ABBINAMENTI** piatti mediterranei, insalate fresche, focaccia, salumi leggeri, mortadella, formaggi freschi, grigliate di pesce

**FERMENTAZIONE** alta

# BIRRE ARTIGIANALI

## CHIARA

Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU  
74

## BERNIE

Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU  
22

## EXP

Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU  
20

**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

**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 del Lazio 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'Hallertau.

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

**FERMENTAZIONE** bassa

**DESCRIZIONE** birra tipica della scuola belga, morbida ed elegante. Vincitrice all'Association 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

# BIRRE ARTIGIANALI

## FLEA COSTANZA

Birrificio Flea



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
25

## FLEA BASTOLA

Birrificio Flea



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
25

## FLEA BIANCA LANCIA

Birrificio Flea



IBU  
15

**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 Polikeg

**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 Polikeg: Baionetta

**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 Polikeg

**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 Polikeg: Baionetta

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

**TIPOLOGIA** Blanche

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5%

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

**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

# BIRRE ARTIGIANALI

## FLEA FEDERICO II

*Birrificio Flea*



## FLEA FEDERICO II

**EXTRA**

*Birrificio Flea*



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



## FLEA MARGHERITA

*Birrificio Flea*



**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 amaro

**ABBINAMENTI** salumi, arrosto, agnello

**FERMENTAZIONE** alta

**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 Polikeg

**BICCHIERE** Baloon

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

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

**SAPORE** marcatamente amaro con note aromatiche

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

**FERMENTAZIONE** alta

**Attacco fusto Polikeg:** Baionetta

**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

# BIRRE ARTIGIANALI

## FLEA VIOLANTE

Birrificio Flea



Prodotto disponibile anche in fusto



## FLEA ISABELLA

GLUTEN FREE

Birrificio Flea



Prodotto disponibile anche in fusto



## FLEA ADELAIDE

Birrificio Flea



**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

**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, fruttato e amaro equilibrato

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

**FERMENTAZIONE** alta

Attacco fusto Polikeg: Baionetta

**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

# BIRRE ARTIGIANALI

## FLEA ANAIS

Birrificio Flea



**DESCRIZIONE** birra non filtrata non pastorizzata, rifermentata in bottiglia, ha come caratteristica principale note affumicate  
**TIPOLOGIA** Smoked Ale  
**COLORE** Ambrata  
**GRADAZIONE** 6,4%  
**FORMATO** cl 33 vap  
**BICCHIERE** Baloon  
**TEMP. DI SERVIZIO** 8/10 gradi  
**COME VERSARE** in una volta con schiuma abbondante  
**SAPORE** importanti note affumicate, gusto intenso retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali,  
**ABBINAMENTI** formaggi stagionati, pesce affumicato, stinco di maiale  
**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA JOLANDA

Birrificio Flea



**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 dato dal malto.  
**ABBINAMENTI** carne grigliata, formaggi stagionati sono un'ottima scelta.  
**FERMENTAZIONE** alta

## FLEA LEGGERA

Birrificio Flea



Prodotto disponibile esclusivamente in fusto



**DESCRIZIONE** Birra artigianale italiana in stile Lager. Fresca, scorrevole e beverina, si distingue per il profumo delicatamente luppolato e il gusto leggermente amaro, ideale per ogni momento della giornata.  
**TIPOLOGIA** Lager Artigianale  
**COLORE** Giallo dorato chiaro  
**GRADAZIONE** 5%  
**FORMATO** fusto PET 20 lt  
**BICCHIERE** Pils / Cilindrico alto  
**TEMP. DI SERVIZIO** 4/6 gradi  
**COME VERSARE** in una volta con schiuma compatta e persistente  
**SAPORE** fresco, leggermente amaro, con note di malto chiaro e luppolo equilibrato  
**ABBINAMENTI** pizza, hamburger, fritti, salumi, carni bianche e aperitivi  
**FERMENTAZIONE** bassa

Attacco fusto Polikey: Baionetta

# BIRRE ARTIGIANALI

## BIRRA DEL BORGO LISA *Birreria del Borgo*



**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 *Birreria del Borgo*



**DESCRIZIONE** Birra al farro che prende ispirazione dalle classiche saison belga. 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 MALEDETTA *Birreria del Borgo*



**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

# BIRRE ARTIGIANALI

## BIRRA DEL BORGO REALE

*Birreria del Borgo*



**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

*Birreria del Borgo*



**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

# BIRRE ARTIGIANALI

## BIRRA DEL BORGO MY ANTONIA *Birreria del Borgo*



**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

## BIRRA DEL BORGO CORTIGIANA *Birreria del Borgo*



**DESCRIZIONE** birra freschissima, morbida ed elegante. Zenzero, coriandolo e scorze d'arancia in bollitura, donano un'inconfondibile profilo speziato.

**TIPOLOGIA** Blanche

**COLORE** Dorato

**GRADAZIONE** 4,5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pinta dedicata

**TEMP. DI SERVIZIO** 10 gradi

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

**SAPORE** Note agrumate e speziate derivate dl lievito e dagli ingredienti aggiunti in bollitura

**ABBINAMENTI** piatti delicati. primi e secondi di pesce, frittura leggera e carni bianche. Birra fresca e dissetante, ottima come aperitivo

**FERMENTAZIONE** alta

# BIRRE ARTIGIANALI

## N'ARTIGIANA BIANCA

Birrificio Artigianale Napoletano



IBU  
11

## N'ARTIGIANA ORO

Birrificio Artigianale Napoletano



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
23

## N'ARTIGIANA AMBRATA

Birrificio Artigianale Napoletano



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
20

**DESCRIZIONE** Birra ispirata alla tradizione Blanche, fresca e dissetante. Prodotta con frumento e scorze di agrumi, regala profumi delicati e una bevuta morbida ed elegante.

**TIPOLOGIA** Blanche

**COLORE** Dorato chiaro

**GRADAZIONE** 4,5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pinta dedicata

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

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

**SAPORE** Fresco e leggero, con note agrumate e speziate dal finale morbido

**ABBINAMENTI** Aperitivi, fritti, pesce, pizza bianca

**FERMENTAZIONE** alta

**DESCRIZIONE** Lager artigianale dal colore oro brillante e dalla schiuma fine e persistente. Al naso emergono delicati profumi floreali e leggere note erbacee che la rendono estremamente equilibrata.

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Oro brillante

**GRADAZIONE** 4,8%

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

**BICCHIERE** Pinta dedicata

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

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

**SAPORE** Delicato e fresco, dal corpo leggero e dalla piacevole bevibilità

**ABBINAMENTI** Pizza margherita, fritti, salumi leggeri

**FERMENTAZIONE** bassa

**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**DESCRIZIONE** Pale Ale dal profumo avvolgente e dalle intense note di malto, vaniglia e chiodi di garofano. Il gusto deciso e armonioso la rende una birra dal carattere autentico.

**TIPOLOGIA** Pale Ale

**COLORE** Ambrato con riflessi rossi

**GRADAZIONE** 5,8%

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

**BICCHIERE** Pinta dedicata

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

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

**SAPORE** Corposo e avvolgente, con sentori di malto tostato e spezie

**ABBINAMENTI** Hamburger, carni rosse, formaggi stagionati

**FERMENTAZIONE** alta

**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

# BIRRE ARTIGIANALI

## N'ARTIGIANA ROSSA

Birrificio Artigianale Napoletano



**DESCRIZIONE** Lager scura dal caldo aroma di malto e caramello, arricchita da piacevoli note fruttate che ne esaltano intensità e carattere.

**TIPOLOGIA** Lager Scura

**COLORE** Rosso rubino

**GRADAZIONE** 5,0%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 66 vap

**BICCHIERE** Pinta dedicata

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

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

**SAPORE** Morbido e rotondo, con note di caramello e lieve tostatura

**ABBINAMENTI** Carne alla brace, salumi affumicati, pizze saporite

**FERMENTAZIONE** bassa

## N'ARTIGIANA DOPPIA MALTO

Birrificio Artigianale Napoletano



**DESCRIZIONE** Strong Ale dal colore oro antico e dalla schiuma compatta. La lunga maturazione ne esalta complessità aromatica e struttura, con profumi intensi e fruttati.

**TIPOLOGIA** Strong Ale

**COLORE** Oro carico

**GRADAZIONE** 7,0%

**FORMATO** cl 33 vap - cl 66 vap

**BICCHIERE** Calice dedicato

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

**COME VERSARE** Lentamente con schiuma moderata

**SAPORE** Intenso e strutturato, con note fruttate e finale caldo e persistente

**ABBINAMENTI** Carni rosse, brasati, formaggi stagionati

**FERMENTAZIONE** alta

# BIRRE ARTIGIANALI

## N'ARTIGIANA GLUTEN FREE

Birrificio Artigianale Napoletano



**DESCRIZIONE** Lager artigianale prodotta con puro malto d'orzo deglutinato. Mantiene tutta la freschezza e la pulizia aromatica di una classica lager, con glutine inferiore a 10 ppm certificato AIC.

**TIPOLOGIA** Lager Gluten Free

**COLORE** Oro brillante

**GRADAZIONE** 4,8%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pinta dedicata

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

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

**SAPORE** Fresco e bilanciato, dal finale pulito e leggermente erbaceo

**ABBINAMENTI** Pizza, fritti, piatti leggeri

**FERMENTAZIONE** bassa

## N'ARTIGIANA ANALCOLICA

Birrificio Artigianale Napoletano



**DESCRIZIONE** Lager analcolica pensata per offrire gusto e leggerezza senza rinunciare al piacere della birra artigianale. Conserva le proprietà aromatiche del luppolo con un finale asciutto e rinfrescante.

**TIPOLOGIA** Lager Analcolica

**COLORE** Dorato chiaro

**GRADAZIONE** <0,5%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pinta dedicata

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

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

**SAPORE** Morbido ed equilibrato, leggermente amaro con finale asciutto

**ABBINAMENTI** Insalate, aperitivi, snack, piatti leggeri

**FERMENTAZIONE** bassa

# BIRRE BELGHE

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

Quella della birra belga è una storia dalle origini remote che affonda le proprie radici nel cupo XIV secolo: è attorno al 1300, infatti, che il Paese vede la fondazione delle prime gilde di fabbricatori di birra. Con il passare del tempo, la produzione della bevanda si diffonde soprattutto nella 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 produrre alcune varietà con il nome di "birre d'abbazia".



# BIRRE BELGHE

## ST. BENOIT AMBRÉE

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



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 TRIPEL

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



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

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



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

# BIRRE BELGHE

## ST. BENOIT SUPREME

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
23

**DESCRIZIONE** birra ad alta fermentazione realizzata nel 1858 aprendo 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 piacevole 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

Heineken Spa



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



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 finale

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

**ABBINAMENTI** carni di maiale e bolliti misti

**FERMENTAZIONE** alta

**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

## AFFLIGEM ROUGE

Heineken Spa



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
23

**DESCRIZIONE** Aroma maltato e delicato grazie a sentori di liquirizia

**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

# BIRRE BELGHE

## LEFFE BLOND

Ab-Inbev Spa



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
20

## LEFFE ROUGE

Ab-Inbev Spa



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
24

## LEFFE TRIPLE

Ab-Inbev Spa



IBU  
28

**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

**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

**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, note speziature nel retrogusto

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

**FERMENTAZIONE** alta

# BIRRE BELGHE

## LEFFE RITUEL 9° Ab-Inbev Spa



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
23

## STELLA ARTOIS Ab-Inbev Spa



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
24

## ST. STEFANUS Birra Peroni S.r.l.



IBU  
21

**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** alcol afferma la sua presenza all'ingresso in bocca, si ritrova anche il luppolo che enfatizza la sua presenza in bocca tardivamente con un finale secco e riscaldante

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

**FERMENTAZIONE** alta

Attacco fusto acciaio: baionetta

**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

**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

**BICCHIERE** Calice

**TEMP. DI SERVIZIO** 8 gradi

**COME VERSARE** 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

# BIRRE BELGHE

## DELIRIUM TREMENS

Brewery Huyghe



IBU  
24

## LA CHOUFFE GOLDEN

Brasserie d'Achouffe



IBU  
21

## MC CHOUFFE SCOTCH ALE BROWN

Brasserie d'Achouffe



IBU  
17

**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 torbidità, 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

**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

**DESCRIZIONE** Birra bruna intensa e corposa, caratterizzata da aromi speziati, note di caramello, frutta matura e leggere sfumature di liquirizia. Il finale morbido ed equilibrato la rende calda, avvolgente e facile da ricordare.

**TIPOLOGIA** Scotch Ale / Belgian Strong Brown Ale

**COLORE** Bruno scuro con riflessi rubino

**GRADAZIONE** 8% vol

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Calice / Coppa Goblet

**TEMP DI SERVIZIO** 10-12 °C

**COME VERSARE** Versare delicatamente in un'unica volta lasciando sviluppare una schiuma compatta e cremosa.

**SAPORE** Corpo pieno e maltato con sentori di caramello, miele, frutta rossa, spezie dolci e leggere note tostate. Finale equilibrato con lieve amaro speziato.

**ABBINAMENTI** carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati, dessert al cioccolato

**FERMENTAZIONE** alta

# BIRRE BELGHE

---

## BLANCHE DE NAMUR

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

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** 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

# BIRRE BELGHE

---

## CHIMAY TAPPO ROSSO

*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 TAPPO BLU

*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

# BIRRE TEDESCHE

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.



# BIRRE TEDESCHE

## SPATEN HELL

Ab-Inbev Spa



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
23

## FRANZISKANER HEFE

Ab-Inbev Spa



Prodotto disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
12

## ERDINGER HEFE

Heineken Spa



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
13

**DESCRIZIONE** nasce nel 1394, nel 1622 prende il nome attuale del logo, che significa vanga, pala per il malto. È il principale partecipante dell'oktoberfest in Germania

**TIPOLOGIA** Hell

**COLORE** Giallo paglierino

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** Fusto 30 lt

**BICCHIERE** Boccale o calice dedicato

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

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

**SAPORE** equilibrato, dal gusto amarognolo e speziato con note di luppolo; al naso sentori di lievito, malto e frutta, con schiuma compatta e persistente

**ABBINAMENTI** primi di verdure, carni bianche, pesce, carpaccio, pizza e formaggi stagionati

**FERMENTAZIONE** bassa

**Attacco fusto acciaio:** A scivolo

**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 - Fusto 12 lt PET

**BICCHIERE** Weizenbecker

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

**COME VERSARE** In bottiglia: in due volte, la seconda agitando per accogliere 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

**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

# BIRRE TEDESCHE

## HASEN HELL

Klüberhalle (Ausburg)



## HASEN WEISSE

Klüberhalle (Ausburg)



## MAISEL'S WEISSE

Birra Castello Spa



Prodotto disponibile esclusivamente in fusto



**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

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

**TIPOLOGIA** Hefeweiss

**COLORE** Giallo dorato

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** cl 50 vap

**BICCHIERE** Calice

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

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

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

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

**FERMENTAZIONE** alta

**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 dà quel suo carattere straordinario.

**TIPOLOGIA** Weissbier

**COLORE** ambrato dai riflessi rossi

**GRADAZIONE** 5,2%

**FORMATO** Fusto 16 lt

**BICCHIERE** weissbiertglas

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

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

**SAPORE** sentori freschi 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:** A scivolo

# BIRRE TEDESCHE

**BECK'S**  
*Ab-Inbev Spa*



**BECK'S**  
**BLUE ZERO**  
*Ab-Inbev Spa*



**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

**DESCRIZIONE** Birra analcolica Premium Pilsner prodotta secondo la storica legge tedesca della purezza del 1516, utilizzando solamente acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Mantiene il gusto fresco e deciso della classica Beck's, con un profilo leggermente amarognolo e altamente rinfrescante.

**TIPOLOGIA** Premium Pilsner Analcolica

**COLORE** Giallo paglierino chiaro

**GRADAZIONE** 0,3%

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Pilsner / Colonna biconica

**TEMP. DI SERVIZIO** 6-8 °C

**COME VERSARE** Versare lentamente in due tempi per ottenere una schiuma compatta e persistente

**SAPORE** Fresco, leggero e bilanciato, con note di malto chiaro e luppolo aromatico

**ABBINAMENTI** Aperitivi, snack, pizza, panini gourmet, salumi, formaggi freschi e street food

**FERMENTAZIONE** Bassa

# BIRRE DEL REGNO UNITO

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.



# BIRRE REGNO UNITO

## ANYTIME IPA

Birra Peroni Srl



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
30

## FULLER'S IPA

Birra Peroni Srl



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
47

## BULLDOG STROG LAGER

Heineken Spa



Prodotto disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
23

**DESCRIZIONE** Birrifico inglese di greenwich nato nel 1999 e divenuto in pochi anni 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 luppolo in 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

**DESCRIZIONE** il birrifico fuller's rimane oggi l'ultimo birrifico 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

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

**TIPOLOGIA** Strong Lager

**COLORE** Dorato aranciato

**GRADAZIONE** 9%

**FORMATO** cl 33 vap - 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

# BIRRE REGNO UNITO

**BREWDOG  
PUNK IPA**  
Brewdog Birra



**TENNENT'S  
SUPER**  
Ab-Inbev Spa



**GUINNESS  
DRAUGHT**  
Guinness & Co.



**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** luppolato, retrogusto amaro

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

**FERMENTAZIONE** alta

**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 o 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

**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%

**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

# IL RESTO D'EUROPA

In Europa, fuori dai grandi Paesi storicamente legati alla birra, si nasconde un mondo fatto di tradizioni autentiche, ricette originali e birrifici che raccontano il carattere di ogni nazione.

Dalla Repubblica Ceca con le sue celebri Pils dorate e croccanti, al fascino monastico della birra trappista in paesi come Austria e Svizzera. Dalla creatività scandinava alle birre speziate del Belgio orientale.

Ogni sorso è un viaggio tra culture, paesaggi e storie uniche. Piccoli birrifici indipendenti, ingredienti locali e passione artigianale danno vita a birre che meritano di essere scoperte e apprezzate.

Un mosaico di sapori che arricchisce la cultura birraria europea e invita a esplorare sempre nuovi orizzonti.



## FRANCIA

Birre eleganti e raffinate, ispirate al savoir-faire francese e alla diversità regionale.

## REPUBBLICA CECA

Regina della Pils, con birre fresche, equilibrate e dalla grande tradizione birraria.

## PAESI BASSI

Dalle birre tradizionali d'abbazia alle moderne IPA, tra storia e sperimentazione.



## DANIMARCA

Design, innovazione e qualità: birre pulite, moderne e caratterizzate da grande creatività.



## SPAGNA

Birre solari e appassionate, tra influenze mediterranee e spirito artigianale.



# IL RESTO D'EUROPA

## FISCHER

Heineken Spa



Prodotto disponibile esclusivamente in fusto



IBU  
30

## KOZEL

### PREMIUM

Birra Peroni Srl



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
47

## PISNER URQUELL

Birra Peroni Srl



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU  
39

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

**TIPOLOGIA** Lager

**COLORE** Paglierino, riflessi dorati

**GRADAZIONE** 6%

**FORMATO** cl 33 vap - fusto 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

**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 bevanda.

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

**FERMENTAZIONE** bassa

**Attacco fusto acciaio:** Baionetta

**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

# IL RESTO D'EUROPA

## GROLSCH WEIZEN

Birra Peroni Srl



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
15

## HEINEKEN

Heineken Spa



Prodotto  
disponibile  
anche in  
fusto



IBU  
19

## HEINEKEN

0.0

Heineken Spa



IBU  
19

**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

**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

**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

# IL RESTO D'EUROPA

---

## FAXE

Ceres Brewery di Aarhus



**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

Ceres Brewery di Aarhus



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

**TIPOLOGIA** Strong Ale

**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

# IL RESTO D'EUROPA

## CERES LAGER

Ceres Brewery di Aarhus



**DESCRIZIONE** Birra dal carattere deciso e intenso, con aroma ricco di malto e leggere note di frutta secca. Il gusto pieno e corposo rende la Ceres Premium Lager una delle strong lager più riconoscibili e apprezzate.

**TIPOLOGIA** Strong Lager / Export Lager

**COLORE** Biondo dorato brillante

**GRADAZIONE** 7,7% vol

**FORMATO** cl 33 vap

**BICCHIERE** Balloon / Calice Lager

**TEMP. DI SERVIZIO** 6-7 °C

**COME VERSARE** Versare in un'unica volta inclinando leggermente il bicchiere per ottenere una schiuma abbondante e compatta.

**SAPORE** Gusto forte e pieno con note maltate, sentori di cereali e frutta secca, finale intenso e leggermente amaro.

**ABBINAMENTI** pasta, brasati, carni rosse, hamburger, salumi stagionati

**FERMENTAZIONE** bassa

## CERES EXTREME TEN

Ceres Brewery di Aarhus



**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

# IL RESTO D'EUROPA

## SAN MIGUEL

Ab-Inbev Spa



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
28

## SAN MIGUEL ESPECIAL

Ab-Inbev Spa



IBU  
28

## MAHOU CINCO SESSION IPA

Brewrise Srl



Prodotto disponibile  
esclusivamente  
in fusto



IBU  
40

**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

**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 di luppolo e lievito, leggermente amara ma ben bilanciato con finale fresco

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

**FERMENTAZIONE** bassa

**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 nocchie 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

# RESTO DEL MONDO



SCOPRI • ASSAPORA • VIAGGIA



LE MIGLIORI BIRRE  
DA OGNI ANGOLO DEL PIANETA



# RESTO DEL MONDO

## TSINGTAO

Tsingtao Brewery



**DESCRIZIONE** Una lager fresca, leggera e altamente dissetante, simbolo della tradizione brassicola asiatica si distingue per la sua bevibilità e gusto equilibrato  
**TIPOLOGIA** Lager Non Filtrata  
**COLORE** giallo paglierino  
**FORMATO** cl 33 vap - cl 66 vap - fusto 30 lt  
**GRADAZIONE** 5,1%  
**BICCHIERE** pinta o calice da lager  
**TEMP. DI SERVIZIO:** 4-9°  
**COME VERSARE** in una volta con schiuma abbondante  
**SAPORE** al palato morbida e scorrevole, al naso note di malto bilanciata da una moderata amarezza, schiuma fine e persistente, finale secco  
**ABBINAMENTI** come aperitivo, carni bianche, sushi, piatti speziati o piccanti, cucina asiatica e pizze  
**FERMENTAZIONE** bassa

**Attacco fusto acciaio:** A scivolo

## ASAHI

Birra Peroni Srl



**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

# RESTO DEL MONDO

## GOOSE ISLAND

Ab-Inbev Spa



Prodotto disponibile esclusivamente in fusto



IBU  
65

**DESCRIZIONE** è 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

## LAGUNITAS IPA

Heineken Spa



Prodotto disponibile anche in fusto



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

## BUD

Ab-Inbev Spa



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

# RESTO DEL MONDO

**CORONA  
EXTRA**  
*Ab-Inbev Spa*



**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** direttamente dalla 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**  
*Ab-Inbev Spa*



**DESCRIZIONE** Birra Analcolica prodotta con ingredienti 100% naturali.  
**TIPOLOGIA** Lager  
**COLORE** Giallo dorato chiaro  
**GRADAZIONE** 0%  
**FORMATO** cl 33 vap  
**BICCHIERE** direttamente dalla 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 deriva 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 dal 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 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 aspettula 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 tra 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 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 Coast 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 maltati, 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 maltati, 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

**Keg:** 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, ingredienti fondamentali 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, aminoacidi 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'ammostamento, 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:** birrificio 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 classe e alle madri in gravidanza. Oggi un prodotto di nicchia che si distingue per una beva estremamente cremosa e appagante.

**Mosto/Ammostamento:** 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 (Plizen), in Repubblica ceca, nel 1842, che rivoluzionò 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 miscita 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 estasi 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.

**Shelf 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.

**Weissbier/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

## BIRRA NON LIMPIDA

### VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

- Bicchiere sporco
- Pulire innesto
- Fusto difettoso

### VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

- Fare manutenzione

## BIRRA DAL CATTIVO SAPORE

### VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

- Bicchiere sporco
- Pulire innesto
- Fusto difettoso

### VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

- Fare manutenzione

## BIRRA CON TROPPIA SCHIUMA

### VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

- Bicchiere grasso e caldo
- Pulire innesto

### VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

- Fare manutenzione



## 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

- Bicchiere grasso
- 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

- Bicchiere grasso
- Verificare il contenuto della bombola
- Fusto agitato
- Fusto difettoso

### VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

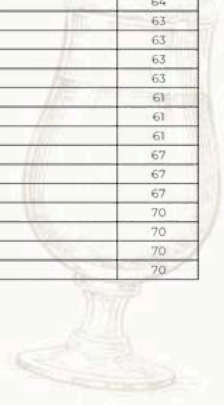
- Verificare la pressione
- Verificare la temperatura

Gruppo merceologico	Nazione	Formato	Produttore	Codice Articolo	Descrizione Articolo	Pagina
Birre In Confezione	Belgio	0,33 lt	BRASSERIE DU BOCCQ	BLANAM33	BLANCHE DE NAMUR CL.33X24 VAP	53
Birre In Confezione	Belgio	0,33 lt	NOTRE-DAME DE SCOURMONT A CHIMAY	CHIB33	CHIMAY T.BLUE BIRRA CL.33X24VAP	54
Birre In Confezione	Belgio	0,33 lt	NOTRE-DAME DE SCOURMONT A CHIMAY	67005	CHIMAY T.ROSSO CL.33X24 VAP*	54
Birre In Confezione	Belgio	0,33 lt	BREWERY HUYGHE	1000609	DELIRIUM TREMENS CL.33X24	52
Birra In Fusto	Belgio	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1000384	FUSTO AFFLIGEM BLONDE 20LT HEINEKEN	49
Birra In Fusto	Belgio	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR62551	FUSTO AFFLIGEM ROUGE 20LT HEINEKEN	49
Birra In Fusto	Belgio	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000464	FUSTO LEFFE BLONDE LT.20	50
Birra In Fusto	Belgio	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1001072	FUSTO LEFFE RITUAL 9° LT.20	51
Birra In Fusto	Belgio	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000465	FUSTO LEFFE ROUGE LT.20	50
Birra In Fusto	Belgio	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	BIR616	FUSTO SAINT BENOIT AMBRATA L16	48
Birra In Fusto	Belgio	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	BIR630	FUSTO SAINT BENOIT BLANCHE L16	48
Birra In Fusto	Belgio	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	631	FUSTO SAINT BENOIT SUPREME L16	49
Birra In Fusto	Belgio	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	0103380	FUSTO SAINT BENOIT TRIPLE LT.16	48
Birra In Fusto	Belgio	30 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000812	FUSTO STELLA ARTOIS LT.30	51
Birre In Confezione	Belgio	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	68368	HOEGAARDEN CL.33X24 VAP	53
Birre In Confezione	Belgio	0,33 lt	BRASSERIE D'ACHOUFFE	1002288	LA CHOUFFE GOLD CL.33X12 VAP (BLONDE)	52
Birre In Confezione	Belgio	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	LEFFB33	LEFFE BLONDE BIRRA CL.33X24 VP	50
Birre In Confezione	Belgio	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	70382	LEFFE ROUGE CL.33X24 VP	50
Birre In Confezione	Belgio	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	LEFTRIPL33	LEFFE TRIPLE CL.33X24 VP	50
Birre In Confezione	Belgio	0,33 lt	BRASSERIE D'ACHOUFFE	1002495	MC CHOUFFE SCOTCH ALE CL.33X12VAP (BROWN)*	52
Birre In Confezione	Belgio	15 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PE1264	SAINT STEFANUS CL.33X12 VAP	51
Birre In Confezione	Belgio	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	74294	STELLA ARTOIS CL.33X24 VP	51
Birre In Confezione	Cina	0,33 lt	TSINGTAO BREWERY	1003452	BIRRA TSINGTAO PREMIUM LAGER CL.33X24	69
Birre In Confezione	Cina	CL.64	TSINGTAO BREWERY	1003450	BIRRA TSINGTAO PREMIUM LAGER CL.64X12	69
Birra In Fusto	Cina	30 lt	TSINGTAO BREWERY	1003451	FUSTO TSINGTAO PREMIUM LAGER LT.30	69
Birre In Confezione	Danimarca	0,33 lt	CERES S.P.A.	CER33TEN	CERES EXTREME TEN CL.33X24	66
Birre In Confezione	Danimarca	0,33 lt	CERES S.P.A.	1003380	CERES LAGER PREMIUM CL.33X24	66
Birre In Confezione	Danimarca	0,33 lt	CERES S.P.A.	CER33	CERES STRONG CL.33X24	65
Birre In Confezione	Danimarca	0,33 lt	CERES S.P.A.	FAXE 33	FAXE 10% CL.33X24 VAP	65
Birra In Fusto	Francia	30 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR62070	FUSTO FISCHER BLONDE 30 LT HEINEKEN	63
Birre In Confezione	Germania	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1001738	BECK'S BLUE ZERO CL.33X24 VAP	58
Birre In Confezione	Germania	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	BEC	BECK'S CL.33X24 VAP	58
Birre In Confezione	Germania	0,50 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	00349	FRANZISKANER HEFE WEISS 50X20VAP	56
Birra In Fusto	Germania	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR62660	FUSTO ERDINGER WEISSBIER 20 LT HEINEKEN	56
Birra In Fusto	Germania	30 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000814	FUSTO FRANZISKANER HEFE WEISS LT.30	56
Birra In Fusto	Germania	12 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1002986	FUSTO FRANZISKANER HEFE WEISS PET LT.12	56
Birre In Confezione	Germania	16 lt	BIRRA CASTELLO SPA	1000273	FUSTO MAISEL'S WEISSE LT.16	57
Birra In Fusto	Germania	30 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000813	FUSTO SPATEN LT.30	56
Birre In Confezione	Germania	0,50 lt	RADEBERGER GRUPPE ITALIA S.P.A.	03205	HASEN ORIGINAL AUGSB.KELLER CL.50X20 VAP RADEBERGER	57
Birre In Confezione	Germania	0,50 lt	RADEBERGER GRUPPE ITALIA S.P.A.	03197	HASEN WEIBER HASE WEISSER CL.50X20 VAP RADEBERGER	57
Birre In Confezione	Ciappone	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	BIR1216	ASAHI SUPERIOR VAP CL.33X24	69
Birra In Fusto	Ciappone	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	0108743	FUSTO ASAHI L 16	69
Birre In Confezione	Inghilterra	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1003444	BULLDOG STRONG LAGER CL.33X24 VAP	60
Birra In Fusto	Inghilterra	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	585956	FUSTO ANYTIME MEANTIME LT.16	60
Birra In Fusto	Inghilterra	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1003432	FUSTO BULLDOG STRONG LAGER 8.7% LT.20	60
Birra In Fusto	Inghilterra	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1000117	FUSTO FULLER'S IPA LT.30	60
Birre In Confezione	Irlanda	0,33 lt	GUINNESS & CO	0120842	GUINNESS DRAUGHT CL.33X24 VAP	61
Birre In Confezione	Irlanda	0,45 lt	GUINNESS & CO	1003533	GUINNESS DRAUGHT CL.44X24 LATTINA	61
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	3595742	BIRRA DEL BORGO DUCHESSA CL.33X12	41
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	3595746	BIRRA DEL BORGO LISA CL.33X12	41
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	3595747	BIRRA DEL BORGO MALEDETTA 33X12	41
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	3595748	BIRRA DEL BORGO MY ANTONIA 33X12	43
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	3595744	BIRRA DEL BORGO REALE EXTRA APA 33X12	42
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	3595743	BIRRA DEL BORGO REALE IPA CL.33X12 VAP	42
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1001824	BIRRA RAFFO LAV.GREZZA CL.33X24	22
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1000809	BIRRA RAFFO RIC.ORIGINALE CL.33X24	22
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA SALENTO SRL	01210426	BIRRA SALENTO AGRICOLA AMBRATA CL.33X24	31
Birre In Confezione	Italia	0,50 lt	BIRRA SALENTO SRL	1000301	BIRRA SALENTO AGRICOLA AMBRATA CL.50X12	31
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA SALENTO SRL	01210142	BIRRA SALENTO AGRICOLA CL.33X24	31
Birre In Confezione	Italia	0,50 lt	BIRRA SALENTO SRL	1000300	BIRRA SALENTO AGRICOLA CL.50X12	31
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA SALENTO SRL	1000305	BIRRA SALENTO BEGGIA CL.33X12	33
Birre In Confezione	Italia	0,75 lt	BIRRA SALENTO SRL	1000306	BIRRA SALENTO BEGGIA CL.75X6	33
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA SALENTO SRL	01210313	BIRRA SALENTO FRESCA CL.33X24	32
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA SALENTO SRL	1003304	BIRRA SALENTO FRIPA CL.33X12 VAP	34
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA SALENTO SRL	01210144	BIRRA SALENTO IGEA CL.33X24 GLUTEN FREE	32
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA SALENTO SRL	01210147	BIRRA SALENTO LAGUNA BEACH IPA CL.33X12	32
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA SALENTO SRL	01210143	BIRRA SALENTO NUDE E CRUDA CL.33X24	31
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA SALENTO SRL	01210145	BIRRA SALENTO PIZZICA CL.33X12	33
Birre In Confezione	Italia	0,75 lt	BIRRA SALENTO SRL	1000303	BIRRA SALENTO PIZZICA CL.75X6	33
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA SALENTO SRL	01210146	BIRRA SALENTO TARANTA CL.33X12	33
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA SALENTO SRL	1000307	BIRRA SALENTO TIPA CL.33X12	34
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.04	BIRRACASTELLO CL.33X24 LAGER	14
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA CASTELLO SPA	1003375	BIRRACASTELLO CL.33X24 LOW 3.5%	15
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.07	BIRRACASTELLO CL.33X24 ROSSA	14
Birre In Confezione	Italia	0,66 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.02	BIRRACASTELLO CL.66X15 LAGER	14
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA CASTELLO SPA	1003087	BIRRACASTELLO GLUTEN FREE 33X24 VAP	15
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.03	BIRRACASTELLO LATT.CL.33X24 LAGER	14
Birre In Confezione	Italia	0,50 lt	BIRRA CASTELLO SPA	01210116	BIRRACASTELLO NON FILTRATA CL.50X16	14
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.36	DOLOMITI OTTOGRADI CL.33X24VAP	16
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.34	DOLOMITI PILS CL.33X24 VAP	16
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.62	DOLOMITI ROSSA CL.33 X24 VAP	16
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1003039	DREHER CL.33X24 VAP*	25
Birre In Confezione	Italia	0,66 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1003038	DREHER CL.66X15 VAP*	25
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1003040	DREHER LATTINA CL.33X24*	25
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRADEL33	FLEA ADELAIDE CL.33X12 APA	39
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	01210113	FLEA ANAIS CL.33X12 VAP	40
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRBASTOLA33	FLEA BASTOLA CL.33X12 VAP	37
Birre In Confezione	Italia	0,75 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRBASTOLA75	FLEA BASTOLA CL.75X6 VAP	37
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRLANCIA33	FLEA BIANCALANCIA CL.33X12 VAP	37
Birre In Confezione	Italia	0,75 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRLANCIA75	FLEA BIANCALANCIA CL.75X6 VAP	37
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRCOSTACHI33	FLEA COSTANZA CL.33X12 VAP	37

Gruppo merceologico	Nazione	Formato	Produttore	Codice Articolo	Descrizione Articolo	Pagina
Birre In Confezione	Italia	0,75 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRCOSTACHI	FLEA COSTANZA CL.75X6 VAP	37
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRFEDERICO33	FLEA FED.II GOLDEN CL.33X12VAP	38
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRFEDERIPA33	FLEA FED.IIEXTRA IPA CL.33X12VAP	38
Birre In Confezione	Italia	0,75 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRFEDERICO75	FLEA FED.IIEXTRA IPA CL.75X6VAP	38
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRISABEL33	FLEA ISABELLA CL.33X12 S/GLUT	39
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	1002168	FLEA JOLANDA BLACK IPA CL.33X12 VAP	40
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRMARGHE33	FLEA MARGHERITA CL.33X12 VAP	38
Birre In Confezione	Italia	0,75 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	0107752	FLEA MARGHERITA CL.75X6 VAP	38
Birre In Confezione	Italia	0,75 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRVIOLA75	FLEA VIOLANTE CL.75X6 VAP	39
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRVIOLA33	FLEA VIOLANTE CL.33X12 VAP	39
Birra In Fusto	Italia	30 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.34	FUSTO ALPEN LT.30	15
Birra In Fusto	Italia	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000277	FUSTO BIRRA D.BORGO LISA 20LT.	41
Birra In Fusto	Italia	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000278	FUSTO BIRRA D.BORGO MALEDETTA 20LT	41
Birra In Fusto	Italia	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000279	FUSTO BIRRA D.BORGO MY ANTONIA 20LT.	43
Birra In Fusto	Italia	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000280	FUSTO BIRRA D.BORGO REALE EXTRA APA 20LT.	42
Birra In Fusto	Italia	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000281	FUSTO BIRRA D.BORGO REALE IPA 20LT.	42
Birra In Fusto	Italia	24 lt	BIRRA SALENTO SRL	1001598	FUSTO BIRRA SALENTO AGRICOLA AMBRATA LT.24 PET	31
Birra In Fusto	Italia	20 lt	BIRRA SALENTO SRL	1003234	FUSTO BIRRA SALENTO AGRICOLA FESTBIER LT20 ACCIA.	31
Birra In Fusto	Italia	20 lt	BIRRA SALENTO SRL	1002662	FUSTO BIRRA SALENTO AGRICOLA LT.20 ACCIAIO	31
Birra In Fusto	Italia	16 lt	BIRRA SALENTO SRL	1002837	FUSTO BIRRA SALENTO FRIPA LT.16 PET	34
Birra In Fusto	Italia	24 lt	BIRRA SALENTO SRL	1000335	FUSTO BIRRA SALENTO IGEA LT.24 GLUTEN FREE PET	32
Birra In Fusto	Italia	24 lt	BIRRA SALENTO SRL	1000634	FUSTO BIRRA SALENTO LAGUNA BEACH IPA LT.24 PET	32
Birra In Fusto	Italia	24 lt	BIRRA SALENTO SRL	1001597	FUSTO BIRRA SALENTO NUDA E CRUDA LT.24 PET	31
Birra In Fusto	Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	68623	FUSTO BREWLOCK ICHNUSA NON FILTRATA 20LT	27
Birra In Fusto	Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	0120884	FUSTO BREWLOCK MESSINA CRIST.SALE 20LT PET	26
Birra In Fusto	Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	0120872	FUSTO BREWLOCK MORETTI B.ORO 20LT	23
Birra In Fusto	Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	68582	FUSTO BREWLOCK MORETTI LAROSSA 20LT	24
Birra In Fusto	Italia	24 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.59	FUSTO CASTELLO LEO 2 PET LT. 24	14
Birra In Fusto	Italia	30 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.13	FUSTO CASTELLO PREMIUM LT. 30 ORIGINAL LAGER	14
Birra In Fusto	Italia	24 lt	BIRRA CASTELLO SPA	FU57818	FUSTO CASTELLO ROSSA LEO 2 LT. 24	14
Birra In Fusto	Italia	24 lt	BIRRA CASTELLO SPA	1002919	FUSTO DOLOMITI ITALIAN PALE LAGER LEO 2 PET LT.24	17
Birra In Fusto	Italia	24 lt	BIRRA CASTELLO SPA	1000697	FUSTO DOLOMITI NON FILTRATA LEO 2 PET LT. 24	17
Birra In Fusto	Italia	24 lt	BIRRA CASTELLO SPA	1000698	FUSTO DOLOMITI OTTO GRADI LEO 2 PET LT. 24	16
Birra In Fusto	Italia	24 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.66	FUSTO DOLOMITI PILS LEO 2 PET LT. 24	16
Birra In Fusto	Italia	20 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRBASTOLA20	FUSTO FLEA BASTOLA PET 20LT.	37
Birra In Fusto	Italia	20 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRCOSTANZA002	FUSTO FLEA COSTANZA PET 20LT. 5,2"	37
Birra In Fusto	Italia	20 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRFEDERIC011	FUSTO FLEA FED.II EXTRA IPA PET 20LT.	38
Birra In Fusto	Italia	20 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	1003104	FUSTO FLEA LEGGERA PET 20LT.	40
Birra In Fusto	Italia	20 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRVIOLANTE20	FUSTO FLEA VIOLANTE PET 20LT.	39
Birra In Fusto	Italia	30 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR1000060825	FUSTO ICHNUSA 30 LT	27
Birra In Fusto	Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR10000608151	FUSTO ICHNUSA NON FILTRATA 20LT	27
Birra In Fusto	Italia	15 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MENAMB15	FUSTO MENABREA AMBRATA LT.15	28
Birra In Fusto	Italia	15 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MENF15	FUSTO MENABREA BIONDA LT.15	28
Birra In Fusto	Italia	30 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MENF30	FUSTO MENABREA BIONDA LT.30	28
Birra In Fusto	Italia	24 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	0120877	FUSTO MENABREA NON FILTRATA 24LT PET	29
Birra In Fusto	Italia	15 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MEN75F15	FUSTO MENABREA RED D.M. LT.15	28
Birra In Fusto	Italia	15 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	WEISSF15	FUSTO MENABREA WEISS LT.15	29
Birra In Fusto	Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	0120883	FUSTO MESSINA CRIST.SALE 20LT ACCIAIO	26
Birra In Fusto	Italia	8 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	68743	FUSTO MESSINA CRIST.SALE PET BLT BLADE	26
Birra In Fusto	Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1002153	FUSTO MESSINA VIVACE LT.20 ACCIAIO	26
Birra In Fusto	Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR61008H	FUSTO MORETTI BIANCA LT.20 HEINEKEN	24
Birra In Fusto	Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR61008	FUSTO MORETTI DAVID L 20	23
Birra In Fusto	Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR68317	FUSTO MORETTI IPA LT.20 HEINEKEN	23
Birra In Fusto	Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR62570	FUSTO MORETTI LA ROSSA LT.20 HEINEKEN	24
Birra In Fusto	Italia	30 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR62711	FUSTO MORETTI LT.30	23
Birra In Fusto	Italia	20 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1003410	FUSTO N'ARTIGIANA AMBRATA LT.20 PET	44
Birra In Fusto	Italia	20 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1003409	FUSTO N'ARTIGIANA ORO LT.20 ACCIAIO	44
Birra In Fusto	Italia	20 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	NAZ1339	FUSTO NASTRO AZZURRO 20LT PET	21
Birra In Fusto	Italia	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	NAZF30	FUSTO NASTRO AZZURRO L.30	21
Birra In Fusto	Italia	24 lt	BIRRA SALENTO SRL	1003551	FUSTO OTTOVOLANTE OFFICINE BIRRAI LT.24 PET	34
Birra In Fusto	Italia	30 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.16	FUSTO PEDAVENA LT.30	17
Birra In Fusto	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	BIRCRUDA30	FUSTO PERONI CRUDA 30 LT	18
Birra In Fusto	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	BIRPCRBIANCA	FUSTO PERONI G.RISERVA BIANCA L.16	19
Birra In Fusto	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PERG16	FUSTO PERONI G.RISERVA D.MALTO LT.16 TNERO	19
Birra In Fusto	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PERR16	FUSTO PERONI G.RISERVA RED LT.16 TROSSO	19
Birra In Fusto	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PERF16	FUSTO PERONI L 16	18
Birra In Fusto	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	BIR1448	FUSTO PERONI L.12 PET CICO KEG	18
Birra In Fusto	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PETB30	FUSTO PERONI L.30	18
Birra In Fusto	Italia	20 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1001830	FUSTO RAFFO LAV. GREZZA LT.20 PET	22
Birra In Fusto	Italia	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1002694	FUSTO RAFFO RIC.ORIGINALE LT.30	22
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	0102199	ICHNUSA CL.33X24 VAP	27
Birre In Confezione	Italia	0,66 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR.ICHN66	ICHNUSA CL.66X15 VAP	27
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1003510	ICHNUSA METODO LENTO CL.33X24 VAP	27
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR68153	ICHNUSA NON FILTRATA CL.33X24VAP	27
Birre In Confezione	Italia	0,50 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	68154	ICHNUSA NON FILTRATA CL.50X15VAP	27
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MENAMB33	MENABREA ANN AMBRATA CL.33X24	28
Birre In Confezione	Italia	0,50 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	1003096	MENABREA ANN BIONDA CL.50X15	28
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MENP33	MENABREA ANN BIONDA CL.33X24	28
Birre In Confezione	Italia	0,66 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MENP66	MENABREA ANN BIONDA CL.66X15	28
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MENNF3324	MENABREA NON FILTRATA 33X24	29
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MEN753324	MENABREA ROSSA D.M CL.33X24	28
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MENSTR33	MENABREA STRONG CL.33X24	29
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	BIRWEISS3324	MENABREA WEISS CL.33X24	29
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	68630	MESSINA CRIST.DI SALE CL.33X24VAP	26
Birre In Confezione	Italia	0,50 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	0120634	MESSINA CRIST.DI SALE CL.50X15VAP	26
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1003509	MESSINA NOTE DI MELOGRANO CL.33X24 VAP	26
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1002254	MESSINA VIVACE CL.33X24 VAP	26
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	MORP33	MORETTI CL.33X24 VAP	23
Birre In Confezione	Italia	0,66 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	MORP66	MORETTI CL.66X15 VAP	23
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BORO33	MORETTI BAFFO ORO CL.33X24 VAP	23
Birre In Confezione	Italia	0,66 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BAF66	MORETTI BAFFO ORO CL.66X15 VAP	23



Gruppo merceologico	Nazione	Formato	Produttore	Codice Articolo	Descrizione Articolo	Pagina
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1002129	MORETTI FILTRAT FREDDO CL.33X24	25
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	68340	MORETTI IPA CL.33X24 VAP	23
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	0121036	MORETTI LA ROSSA CL.33X24 VAP	24
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1002612	N'ARTIGIANA AMBRATA CL.33X12 VAP	44
Birre In Confezione	Italia	0,66 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1002672	N'ARTIGIANA AMBRATA CL.66X12 VAP	44
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1003220	N'ARTIGIANA ANALCOLICA CL.33X12 VAP	46
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1002614	N'ARTIGIANA BIANCA CL.33X12 VAP	44
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1002613	N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO CL.33X12 VAP	45
Birre In Confezione	Italia	0,66 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1002673	N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO CL.66X12 VAP	45
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1002615	N'ARTIGIANA GLUTEN FREE CL.33X12 VAP	46
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1002610	N'ARTIGIANA ORO CL.33X12 VAP	44
Birre In Confezione	Italia	0,66 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1002609	N'ARTIGIANA ORO CL.66X12 VAP	44
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1002611	N'ARTIGIANA ROSSA CL.33X12 VAP	45
Birre In Confezione	Italia	0,66 lt	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	1002671	N'ARTIGIANA ROSSA CL.66X12 VAP	45
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1001068	NASTRO AZZURRO CAPRI CL.33X24 VAP	21
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	NAZ33	NASTRO AZZURRO CL.33X24 VAP	21
Birre In Confezione	Italia	0,62 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1000717	NASTRO AZZURRO CL.62X12 VAP	21
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	NAZ833	NASTRO AZZURRO LAT CL.33X24	21
Birre In Confezione	Italia	0,50 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	NASA250	NASTRO AZZURRO VAP CL.50X20	21
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	0120736	NASTRO AZZURRO ZERO (0.0) 33X12 VAP	21
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	OXIANA SRL	1002237	OXIANA BERNIE BLANCHE CL.33X12	35
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	OXIANA SRL	1002238	OXIANA EPIC IPA CL.33X12	36
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	OXIANA SRL	1002239	OXIANA HOT BOCK D BOCK CL.33X12	36
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	OXIANA SRL	1002236	OXIANA KELLER CHIARA CL.33X12	35
Birre In Confezione	Italia	0,33 lt	OXIANA SRL	1002241	OXIANA VELVET TRIPLE CL.33X12	36
Birre In Confezione	Italia	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PERP25	PERONCINO VAP CL.25X24	18
Birre In Confezione	Italia	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PERCHILLEMOM	PERONI CHILL LEMON CL.33X24	20
Birre In Confezione	Italia	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PER33VR	PERONI CL.33X24 V.A.RENDERE	18
Birre In Confezione	Italia	20 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PERP33	PERONI CL.33X24 VAP	18
Birre In Confezione	Italia	20 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PERP66	PERONI CL.66X15 VAP	18
Birre In Confezione	Italia	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	BIR00009	PERONI CRUDA VAP CL.33X24	18
Birre In Confezione	Italia	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1002831	PERONI G.RISER BIANCA CL.33X24 VAP	19
Birre In Confezione	Italia	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1002832	PERONI G.RISER D.MALTO CL.33X24 VAP	19
Birre In Confezione	Italia	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1003035	PERONI G.RISER RED CL.33X24 VAP	19
Birre In Confezione	Italia	12 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1000243	PERONI GLUTEN FREE CL.33X24 VAP	20
Birre In Confezione	Italia	19,5 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PERB33	PERONI LATTINA CL.33X24	18
Birre In Confezione	Messico	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1001857	CORONA CERO (0.0) CL.33X24 VAP	71
Birre In Confezione	Messico	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	CORC33	CORONA EXTRA CL.33X24 VAP	71
Birra In Fusto	Paesi Bassi	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	68552	FUSTO BREWLOCK HEINEKEN 20LT	64
Birra In Fusto	Paesi Bassi	19,5 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	22030	FUSTO CROLSCH WEIZEN L.19,5	64
Birra In Fusto	Paesi Bassi	30 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR60435	FUSTO HEINEKEN 30LT	64
Birra In Fusto	Paesi Bassi	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	0103330	FUSTO HEINEKEN DAVID 20LT	64
Birra In Fusto	Paesi Bassi	8 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR68167	FUSTO HEINEKEN PET BLT BLADE	64
Birre In Confezione	Paesi Bassi	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	HEIN33	HEINEKEN BIRRA LATTINA CL.33X24	64
Birre In Confezione	Paesi Bassi	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	HEIP33	HEINEKEN CL.33X24 VAP	64
Birre In Confezione	Paesi Bassi	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR68385	HEINEKEN ZERO (0.0) CL.33X24 VAP	64
Birra In Fusto	Repubblica Ceca	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1292	FUSTO KOZEL PREMIUM LACER LT.30	63
Birra In Fusto	Repubblica Ceca	15 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	0107980	FUSTO PILSNER URQUELL L.15	63
Birre In Confezione	Repubblica Ceca	0,33 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	0120766	KOZEL PREMIUM CL.33X24	63
Birre In Confezione	Repubblica Ceca	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PIUR33	PILSNER URQUELL CL.33X24 VAP	63
Birre In Confezione	Scozia	0,33 lt	BREWDOG BEER	BREWIPX12	BREWDOG PUNK IPA CL.33X12BT VAP	61
Birra In Fusto	Scozia	15 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	12.05.3894	FUSTO SUPER TENNENT'S LT.15	61
Birre In Confezione	Scozia	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	TENN33	TENNENT'S SUPER CL.33X24 VAP	61
Birra In Fusto	Spagna	30 lt	BREWRISE SRL	1000201	FUSTO MAHOU CINCO SESSION IPA LT.30	67
Birra In Fusto	Spagna	30 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000200	FUSTO SAN MIGUEL LT.30	67
Birre In Confezione	Spagna	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000199	SAN MIGUEL ESPECIAL CL.33X24	67
Birre In Confezione	Stati Uniti	0,33 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	BUD33	BUD BIRRA CL.33X24 VAP	70
Birra In Fusto	Stati Uniti	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000815	FUSTO GOOSE ISLAND IPA LT.20	70
Birra In Fusto	Stati Uniti	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR68395	FUSTO LAGUNITAS IPA 20LT	70
Birre In Confezione	Stati Uniti	0,33 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1003333	LAGUNITAS IPA CL.33X24 VP	70











**Sede Operativa**

Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

Tel. 06.79.34.08.06  
info@gioiaspa.com

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

