



*Le Birre
e le bibite*

Le Bibite

Acqua Naturale Panna	€ 2,00
Acqua Gassata San Pellegrino	€ 2,00
Gazzosa Lurisia 0,275 lt.	€ 4,00
Chinotto Lurisia 0,275 lt.	€ 4,00
Fanta bottiglia vetro 0,33 lt.	€ 3,00
Coca Cola Zero vetro 0,33 lt.	€ 3,00
Coca Cola vetro 0,33 lt.	€ 3,00
Coca Cola vetro 1 lt.	€ 6,00
Caffè Perfero	€ 2,50

Le Birre in Vetro

“Deve essere stato un uomo saggio a inventare la birra”
Platone

Hoegaarden

€ 5,00

La cittadina di Hoegaarden si trova nella zona del Brabante fiammingo ed è famosa in tutto il Belgio da molti secoli per la produzione della birra di frumento.

Questa birra ad alta fermentazione si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati, leggermente velato, ed una schiuma bianca, densa e persistente. Nelle fasi di produzione, a differenza delle Weiss tedesche, vengono aggiunti coriandolo, curacao e scorze di arancia che le conferiscono un aroma inconfondibile.

Tipologia: Bière blanche Nazione: Belgio Alcool: 4,9% Formato: 33 cl



AugustinerEdelstoff

€ 6,00

Birra frizzante e fresca al tempo stesso, fatta con le materie prime più pregiate. Il suo nome significa ‘Marchio Nobile’ e il nome per gli antichi equivaleva ad un destino. E’ una birra di consistenza vellutata dalla schiuma bianca, compatta e persistente. Il suo gusto è pieno ed equilibrato. Bassa fermentazione. La migliore testimone dell’antica arte bavarese di produrre birra. Una vera delizia per ogni intenditore.

Tipologia: Lager Nazione: Germania Alcool: 5,6% Formato: 50 cl



Fischer Blonde

€ 7,00

La birra Fischer in Francia spesso conosciuta con il termine “Pêcheur” (pescatore), è una strong lager dal classico colore dorato e dalla bassa fermentazione; il gusto è deciso con forti sentori di luppolo e una inconfondibile aroma di cereali; spiccati sono anche i toni alcolici. schiuma abbondante e persistente deve colmare il boccale tedesco nella quale va servita.

Tipologia: Lager Nazione: Francia Alcool: 6,0% Formato: 66 cl



Birra " Made in Marche "



Muckellerina

€ 7,00

Classica Helles dorata, brassata con malti e luppoli tedeschi di qualità assoluta! Al gusto si presenta maltata e rotonda con un retrogusto leggero di luppolo è la classica birra da bere...sempre sempre sempre sempre sempre!!!

Tipologia: Helles

Alcool: 4,8 %

Formato: 50 cl



PSE

€ 7,00

Birra Bionda, secca dissetante.

Sapore di malto bilanciato dall'amaro del luppolo. Al naso in evidenza un profumo di agrumi derivato dall'impiego di luppoli americani.

Tipologia: Birra bionda

Alcool: 5,6%

Formato 50 cl



Marina

Birra Rossa beverina e luppolata, decisa e molto complessa.

€ 7,00

Il luppolo in questa birra è davvero molto importante, perchè le dona profumi e sapori esotici che si abbinano benissimo con carni saporite, antipasti, formaggi ed altro da sperimentare.

Tipologia: American pale ale

Alcool: 6,7%

Formato 50 cl



Hattori Hanzo

€ 8,00

Il mostro!!! "Attenzione" provoca dipendenza e non si riesce a smettere di berla. I luppoli impiegati ingannevoli nascondono la sua vera forza...birra amara ma supportata da un grande malto.

Tipologia: Doppia Ipa

Alcool: 8,3%

Formato 50 cl



Birra "Made in Italy"



Tipopils

€ 7,00

Prodotta per infusione di malti d'orzo tipo Pilsener e Caramunich, fermentata con un popolarissimo lievito tedesco di bassa fermentazione. Luppoli tedeschi da amaro e da aroma, a caldo e a freddo (dry hopping). Iniziale profumo di luppolo agrumato ed erbaceo con note di lievito fresco seguito subito dai profumi mielosi e di cereale tipici del malto, insieme ad un floreale di camomilla e tarassaco. Schiuma abbondante, fine e compatta molto persistente. In bocca una fugace punta di dolce lascia presto spazio ad un amaro diffuso che stuzzica le mucose boccali.



Tipologia: Pils

Regione: Lombardia

Alcool: 5,2%

Formato: 33 cl

Nigredo

€ 7,00

Dal cappello di schiuma imponente, bianco sporco e screziato di venature castane, si sprigiona una freschezza di luppoli balsamica e prepotentemente erbacea. La bevuta riunisce i sentori del luppolo a un corpo di snellezza sorprendente giocato su un sentimento tipicamente tedesco, abbinato però a note caratteristiche di caffè macinato, tarassaco, massa di cacao pura e grano arso.



Tipologia: Schwarzbier

Regione: Lombardia

Alcool: 6,5%

Formato: 33 cl



San Lorenzo

€ 7,00

Birra prodotta con l'utilizzo di frumento e avena non maltati. Speziata con scorza d'arancia e coriandolo. Al naso sentori di spezie ed esteri derivanti dal lievito belga.

Tipologia: Blanche Regione: Marche Alcool: 5,2% Formato: 33 cl



Sofronia

€ 7,00

Libera interpretazione di una Blanche belga in cui la speziatura classica si arricchisce di fiori di ibisco interi di origine nord africana. L'infuso conferisce la sorprendente colorazione rosa intenso e l'aroma floreale, mentre in bocca dona un tocco piacevolmente acidulo che ne aumenta la freschezza.

Tipologia: Blanche con ibisco Regione: Marche Alcool: 5,0% Formato: 33 cl



Zerbster

€ 7,00

Birra ambrata affumicata ispirata all'omonimo stile storico tedesco (risalente al XV secolo), anticamente prodotto nella zona di Zerbst, nell'Alta Sassonia. I malti utilizzati hanno la peculiarità di essere stati affumicati utilizzando legno di ontano che, rispetto al tradizionale faggio, permette di ottenere un risultato più delicato. La luppolatura leggera contribuisce a mantenere in equilibrio la dolcezza dei malti e l'affumicatura, mentre la gradazione alcolica contenuta assicura un'ottima bevibilità.

Tipologia: Bitterbier Regione: Marche Alcool: 4,5% Formato: 33 cl



Glu Glu

€ 7,00

Birra chiara ispirata alle birre tipiche della città di Colonia. Limpida, debolmente amara e con delicati aromi fruttati donati dal lievito utilizzato, tipico dello stile. Sono utilizzati inoltre malto pils tedesco e luppoli nobili dell'Hallertau. Un delicato equilibrio tra gli elementi per una birra che è pensata per essere bevuta e ribevuta.

Tipologia: German Ale Regione: Marche Alcool: 5,0% Formato: 33 cl



Mahlzeit

€ 7,00

Birra ambrata ad alta fermentazione caratterizzata da un gusto maltato, una buona secchezza ed un finale piacevolmente amaro. Ispirata alle Altbier prodotte a Duesseldorf.

Tipologia: Altbier Regione: Marche Alcool: 5,5% Formato: 33 cl



Velvet Suit

€ 7,00

Birra in stile IPA caratterizzata da un corpo morbido e da un forte aroma di frutta tropicale donato dai luppoli Galaxy, Citra, Mosaic ed Amarillo. Si presenta naturalmente velata.

Tipologia: New England IPA Regione: Marche Alcool: 6,5% Formato: 33 cl



Curmi

€ 14,00

Birra bianca rinfrescante, gradevolmente acidula e poco gassata, prodotta con farro non maltato unito al malto d'orzo. Birra delicata, scorrevole e leggermente speziata con aromi citrici e tropicali. Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

Tipologia: birra bianca

Regione: Veneto

Alcool: 5,8%

Formato: 75 cl pr

**Audace**

€ 14,00

Birra chiara forte, caratterizzata da un olfatto orientato su toni agrumati e frutta sciroppata. Si evolve in piacevoli richiami floreali e pepati. Sapore secco, deciso e persistente. Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

Tipologia: birra bionda forte

Regione: Veneto

Alcool: 8,4%

Formato: 75 cl

**Oppale**

€ 14,00

Birra chiara forte, frutto del sapiente connubio tra differenti tipologie di luppolo attentamente combinate al malto caramello. Birra complessa che alterna note dolci e amare. Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

Tipologia: birra chiara luppolata di impostazione belga

Regione: Veneto

Alcool: 5,5%

Formato: 75 cl

**Admiral**

€ 14,00

Birra corposa color rubino, il cui nome deriva dal luppolo scelto per amaricarla. Unisce toni caramellati e tostati con un leggero amaro. Produzione invernale. Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

Tipologia: birra rossa scozzese

Regione: Veneto

Alcool: 6,3%

Formato: 75 cl

**Nebra (season)**

€ 14,00

Birra ambrata che regala aromi floreali, toni morbidi e dolci, un leggero pepato e caramellato. Adeguata agli abbinamenti più ricercati e inattesi. Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

Tipologia: birra ambrata

Regione: Veneto

Alcool: 8,0%

Formato: 75 cl

