



Carta delle Birre

CARTA DELLE BIRRE

Menabrea
BIONDA
Provenienza Italia
Gradazione 4,8%
Formato 20 cl. - 40 cl.

Prodotta con le migliori materie prime e la leggerissima acqua delle Prealpi Biellesi questa birra si distingue col suo gusto pieno e raffinato. Equilibrata con sentori floreali e fruttati.

Leffe
ROUGE
Provenienza Belgio
Gradazione 6,6%
Formato 30 cl.

Rossa corposa dal gusto rotondo, dall' aroma intenso e con note di frutta candita

Ayinger
JAHRHUNDERT
Provenienza Germania
Gradazione 5,5%
Formato 50 cl.

La produzione di questa birra è iniziata nel 1978 in occasione dei 100 anni di attività della birreria. Al naso floreale e mielata, in bocca è armonica con una spiccata sapidità di pane. Estremamente beverina.

Ayinger
UR-WEISSE
Provenienza Germania
Gradazione 5,8%
Formato 50 cl.

La Ayinger Ur-Weisse è una birra di colore ambrato e con un esuberante perlage sostanziosa con aromi maltati ed un retrogusto lievemente amaro.

Piccolo Birrificio Clandestino
CINQUE&CINQUE;
Provenienza Toscana
Gradazione 8,5%
Colore Dorato
Formato 33 cl.

Le avvolgenti note aromatiche di miele e frutta a pasta bianca matura accompagnano una bevuta lunga, dal corpo denso e rotondo come un boccone, in perfetto stile Belgian Strong Ale: un avvio dolce, una chiusura secca che non ti aspetti e un tenore alcolico importante, ma attenzione... ben mascherato!

Piccolo Birrificio Clandestino
RIAPPALA 2.0
Provenienza Toscana
Gradazione 6,5%
Colore Ambrata
Formato 33cl.

Versione moderna della nostra storica IPA. Gli esplosivi profumi agrumati e di frutta tropicale accompagnano una bevuta lunga, dal corpo leggero ma deciso, con un finale amaro marcato e persistente. Una birra di carattere: da "ri-prendere" più volte!

La Petrognola
BIONDA FORTE
Provenienza Toscana
Gradazione 8,0%
Colore Ambrato velato
Formato 33 l.

Gli aromi sono di media intensità ma molto fini ed eleganti con piccanti sensazioni fruttate e speziate. Ha un ottimo equilibrio gustativo.

La Petrognola
SASSO ROSSO
Provenienza Toscana
Gradazione 5,5%
Colore Ambrato velato
Formato 33 cl.

Speciale al farro Fine, elegante e speziata con il tipico aroma di scorza d'arancia e coriandolo.

La Petrognola
APA TAMBURA
Provenienza Toscana
Gradazione 4,9%
Colore Dorato
Formato 33 cl.

Session IPA di stampo contemporaneo e dalla schiuma bianca, la Tambura è compatta e persistente dal colore dorato carico. Al naso note tropicali e citriche di ananas, mango, pompelmo rosa e lime aprono a una beva facile e ricca. L'amaro è presente ma gentile, ed il gusto è leggero e tropicale.

Piccolo Birrificio Clandestino
AWANAGANA
Provenienza Toscana - Italia
Gradazione 4,8%
Colore Paglierino
Formato 33 cl.

Birra con solo utilizzo di luppoli europei di nuova generazione che donano profumi di frutta tropicale e note aromatiche ben marcate che ricordano quelle dei luppoli americani. Al palato si presenta con corpo snello per una bevuta facile e rinfrescante. Awanagana, wanna more!?!

Ayinger

DUNKEL BOCK

Provenienza Germania
Gradazione 4.9%
Colore Rosso rubino
Formato 50 cl.

Un'autentica specialità Bavarese dalle spiccate note maltate, di corpo rotondo e con un finale piacevolmente amaricante.

Birrificio del Ducato

VIAEMILIA

Provenienza Em. Romagna
Gradazione 5.8%
Colore Orato
Formato 33 Cl

Birra di bassa fermentazione. Di colore giallo dorato, MAMILIA caratterizzata da aromi floreali ed erbacei (da dall'uso di luppolo in fiore della varietà Tettnanger con reminiscenze di miele d'acacia e un amaro discret

Birrificio del Ducato

WHITE RIOT

Provenienza Emilia-Romagna
Gradazione 4,0%
Colore Giallo Paglierino
Formato 33 cl.

Blanche agli agrumi con polpa di pompelmo, scorze di arancia, limone e bergamotto. Un interessante scambio tra sentori agrumati, una leggera speziatura di coriandolo e il carattere fragrante del lievito Blanche.

Birrificio del Ducato

Birrificio del Ducato

MACHETE

Provenienza Emilia-Romagna
Gradazione 7,6%
Colore Dorato Intenso
Formato 33 cl.

Luppolatura massiccia, con sentori di pompelmo e frutta tropicale. In bocca rivela tutto il suo carattere, calda e piuttosto corposa, decisamente amara ma equilibrata, complessa e persistente termina con note balsamiche e resinose.