

Carta delle Birre Artigianali Italiane

Menabrea 150° Anniversario “Bionda”

Formato: 0,33 l. e 0,66 l

Zona di produzione: Italia

Birrificio: Menabrea, Biella (Bi)

Stile: Lager

Fermentazione: bassa

Colore: giallo paglierino

Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido poco denso

Corpo: di poca struttura

Profumi: delicati di malto

Sapori: gusto sottile e rotondo, leggermente acre

Gradazione: 4,8% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 6° C

Abbinamenti: come aperitivo, pesce, carni bianche e formaggi non stagionati

€ 6,00 / € 12,00

Seta Special “Bionda”

Formato: 0,33 l.

Zona di produzione: Italia, Desio (Mb)

Birrificio: Birrificio Rurale

Stile: Blanche

Fermentazione: bassa

Colore: giallo paglierino

Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido poco denso

Corpo: di poca struttura

Profumi: coriandolo, bergamotto e spezie

Sapori: aromatica, fresca

Gradazione: 5,0% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 6° C

Abbinamenti: come aperitivo, pesce, carni bianche e formaggi non stagionati

€ 10,00

My Antonia “Bionda”

Formato: 0,75 l.

Zona di produzione: Italia, Borgorose (Ri)

Birrificio: Birra del Borgo

Stile: Imperial Pilsner

Fermentazione: bassa

Colore: giallo paglierino
Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido poco denso
Corpo: di poca struttura
Profumi: miele Millefiori, malto, pepe, luppolo
Sapori: fresc, estremamente amara
Gradazione: 7,5% Vol.
Temperatura di servizio consigliata: 8° C
Abbinamenti: carni rosse, arrosti e formaggi stagionati
€ 18,00

Leone “Bionda”
Formato: 0,75 l.
Zona di produzione: Italia, Vercelli (Vc)
Birrificio: Birrificio S. Andrea
Stile: Pils
Fermentazione: bassa
Colore: giallo paglierino
Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido abbastanza denso
Corpo: di media struttura
Profumi: malto e luppolo
Sapori: morbida, amara, speziata
Gradazione: 5,3% Vol.
Temperatura di servizio consigliata: 8° C
Abbinamenti: pizza, carni bianche e formaggi poco stagionati
€ 18,00

Man Bassa “Bionda”
Formato: 0,33 l.
Zona di produzione: Italia, Masnago (Va)
Birrificio: Birrificio di Varese
Stile: Pils
Fermentazione: bassa
Colore: giallo
Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido poco denso
Corpo: di poca struttura
Profumi: miele Millefiori, erba appena tagliata e frutta bianca
Sapori: leggermente amara

Gradazione: 5,2% Vol.
Temperatura di servizio consigliata: 6° C
Abbinamenti: come aperitivo, pesce, carni bianche e formaggi non stagionati
€ 10,00

Cortigiana “Bionda”
Formato: 0,75 l.
Zona di produzione: Italia, Borgorose (Ri)
Birrificio: Birrificio del Borgo
Stile: Blond Ale
Fermentazione: alta
Colore: giallo intenso
Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido abbastanza denso
Corpo: di media struttura
Profumi: fiori, agrumi, miele Millefiori, malto e luppolo
Sapori: fresca, leggermente amara, speziata e luppolata
Gradazione: 5,0% Vol.
Temperatura di servizio consigliata: 6° C
Abbinamenti: crostacei, carni bianche, arrostiti e formaggi medio stagionati
€ 18,00

Reale “Ambrata” 11° Anniversario
Formato: 0,75 l.
Zona di produzione: Italia, Borgorose (Ri)
Birrificio: Birra del Borgo
Stile: Ipa
Fermentazione: bassa
Colore: ambrato
Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido abbastanza denso
Corpo: di media struttura
Profumi: pompelmo, arancia, agrumi, pepe e spezie
Sapori: poco gasata, fresca, amara, speziata, intensa e persistente

Gradazione: 6,4% Vol.
Temperatura di servizio consigliata: 8° C
Abbinamenti: carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi medio stagionati
€ 18,00

Fuoco “Bionda”
Formato: 0,50 l.
Zona di produzione: Italia, Assisi (Pg)
Birrificio: Birra dell' Eremo
Stile: Tripel
Fermentazione: alta
Colore: giallo oro
Aspetto: schiuma bianca, fine, persistente e liquido poco denso
Corpo: di poca struttura
Profumi: lievito e crosta di pane
Sapori: lievito
Gradazione: 8,5% Vol.
Temperatura di servizio consigliata: 8° C
Abbinamenti: carni bianche, carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati
€ 10,00

Sophia “Scura”
Formato: 0,75 l.
Zona di produzione: Italia, Piacenza (Pc)
Birrificio: La Buttiga
Stile: Stout
Fermentazione: alta
Colore: nero con riflessi mogano
Aspetto: schiuma bianca e pannosa, fine, persistente e liquido molto denso
Corpo: di struttura
Profumi: tostato, caffè, luppolo e cioccolato fondente
Sapori: caffè, luppolo, cioccolato
Gradazione: 4,5% Vol.
Temperatura di servizio consigliata: 8° C
Abbinamenti: carni rosse, selvaggina e formaggi molto stagionati
€ 18,00

Gallo “Ambrata”

Formato: 0,75 l.

Zona di produzione: Italia, Vercelli (Vc)

Birrificio: Birrificio S. Andrea

Stile: Bitter Strong Ale

Fermentazione: alta

Colore: rosso intenso

Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido abbastanza denso

Corpo: di media struttura

Profumi: malto e luppolo

Sapori: morbida, amara, speziata

Gradazione: 6,9% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8° C

Abbinamenti: crostacei, carni bianche, arrostiti e formaggi medio stagionati

€ 18,00

Ducale “Ambrata”

Formato: 0,75 l.

Zona di produzione: Italia, Borgorose (Ri)

Birrificio: Birra del Borgo

Stile: Belgian Strong Ale

Fermentazione: alta

Colore: ambrato intenso

Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido molto denso

Corpo: di media struttura

Profumi: tostato, caffè, cioccolato fondente, speziata

Sapori: poco gasata, dolce, speziata, intensa e persistente

Gradazione: 8,5% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 10° C

Abbinamenti: formaggi erborinati e dolci. Da meditazione

€ 18,00

PAGE 1