



SELEZIONE

CARTA DELLE BIRRE

ESCLUSIVA

**birre  
ITALIANE**

# MIVA EXPORT LAGER

## BOTTIGLIA CL. 33 E CL. 66

Birra Premium dal sapore equilibrato e dalla giusta frizzantezza. L'aroma delicato, e il gusto piacevole e morbido la rendono una birra dissetante e gradevole.



► 33 cl

- **Pils**
- **Alc. 4,8% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 5-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 20**



► 66 cl



*Piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, antipasti di carni bianche, terrine e salumi poco stagionati, formaggi freschi, paste con condimenti leggeri anche con pomodoro. Si sposa perfettamente con una focaccia, con crudità di pesce e pesce marinato o con una pizza margherita semplice.*

**birre  
ITALIANE**

**L'ITALICA 5.0**

**BOTTIGLIA CL. 33 E CL. 66**

Birra Premium dal gusto pieno, ricco e rotondo e un amaro moderato.



► 33 cl

- **Lager (italiana)**
- **Alc. 5,0% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 6-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 22**



► 66 cl



*Adatta a piatti leggeri e non troppo elaborati. Ideale come aperitivo, con stuzzichini, antipasti leggeri di pesce, con primi piatti delicati, bolliti di carne e pesce, formaggi a pasta semicotta e di media-stagionatura.*

**birre  
ITALIANE**

# ABRACADABRA SPECIALE BIONDA

## BOTTIGLIA CL. 50

Malto d'orzo primaverile e luppoli selezionati sono gli ingredienti magici che conferiscono a questa birra il suo gusto unico. La cura alla base della lavorazione consente di ottenere un prodotto particolarmente dissetante e piacevole da bere.



► 50 cl

- **Lager**
- **Alc. 5,5% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 4°C**
- **Grado di amaro (IBU): 19**

*Si accompagna perfettamente a piatti a base di verdure, formaggi freschi o a media stagionatura, carni bianche. Da servire molto fredda in un cestello di ghiaccio per apprezzarne meglio le proprietà organolettiche.*



**birre  
TEDESCHE**

**FALKENTURM PREMIUM**

### **BOTTIGLIA CL. 50**

Tipo di birra più robusto rispetto alle birre prodotte a bassa fermentazione nel modo classico. Ha una leggera nota maltata, accentuata e amaricata dalla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato.

Non pastorizzata  
Non filtrata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Export**
- **Alc. 5,1% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 22**



*È una birra più da tavola che da degustazione che si accompagna molto bene con piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, carni bianche bollite o con cotture alla piastra o alla griglia, paste con condimenti leggeri, taglieri di salumi poco stagionati, formaggi freschi o a pasta semidura tendenti al dolce.*

**birre  
TEDESCHE**

# FALKENTURM PILSNER

## BOTTIGLIA CL. 50

Questa Pilsner, prodotta con una doppia porzione di finissimo aroma di luppolo, si presenta elegante e amara, con una forte connotazione di luppolo. Il sapore è fresco, fine, morbido, con un'evidente nota aspra e un amaro bilanciato.

Non pastorizzata  
Non filtrata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Extra Hop**
- **Alc. 5,0% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 35**



*Ideale con risotti o primi piatti a base di rucola, radicchio o altre erbe (anche pasta al pesto), è perfetta per esaltare il sapore delle frittiture e del pesce arrosto. Si accompagna facilmente a carni bianche e faraona.*

**birre  
TEDESCHE**

# FALKENTURM BOCK HELL

## BOTTIGLIA CL. 50

Birra chiara, forte (Strong Lager), elegante e abboccata, decisamente alcolica e piacevolmente robusta.



Non pastorizzata  
Non filtrata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane

► 50 cl

- **Strong Lager**
- **Alc. 6,9% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 9-10°C**
- **Grado di amaro (IBU): 28**



*Perfetta per accompagnare i gusti più intensi e saporiti della cucina marinara. Il forte sentore di bracc che caratterizza la grigliata mista di pesce richiede una birra dai caratteri decisi ma che rispetta la leggerezza degli ingredienti. Ideale anche con primi a base di pesce (es. tagliolini allo scoglio) e baccalà. Per quanto riguarda la pizza, predilige abbinamenti con sapori decisi e ingredienti lievemente piccanti.*

**birre  
TEDESCHE**

# FALKENTURM BOCK DUNKEL

## BOTTIGLIA CL. 50

Birra scura forte, del tipo Starkbier, elegante e abboccata, decisamente alcolica.



Non pastorizzata  
Non filtrata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane

► 50 cl

- **Stark Bier**
- **Alc. 7,0% vol**
- **Rossa**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 9-10°C**
- **Grado di amaro (IBU): 28**



*Perfetta per accompagnare piatti saporiti, formaggi dal profumo intenso, dalla piacevole piccantezza. Ottima in abbinamento a ricette classiche come pasta e fagioli e pasta coi ceci. Per quanto riguarda la pizza, predilige abbinamenti con sapori decisi come per esempio le acciughe, la salsiccia o altre carni rosse e ingredienti lievemente piccanti.*

**birre  
TEDESCHE**

# ORFRUMER HEFEWEIZEN

## BOTTIGLIA CL. 50

Birra a base di orzo e frumento, dissetante, tipicamente caratterizzata dai profumi floreali e fruttati, in cui sono particolarmente evidenti i sentori di banana, lampone, ribes e lievito.



Non pastorizzata  
Non filtrata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane

► 50 cl

- **Weizen/Weissbier**
- **Alc. 5,0% vol**
- **Chiara paglierino scarico**
- **Alta Fermentazione**
- **Servire a 6-7°C**
- **Grado di amaro (IBU): 18**



*Ottima come aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce, anche frittate e preparazioni a base di pesce azzurro, insalate e salumi leggeri, carni bianche e di maiale, da non perdere con crauti e würstel. La pizza giusta è una Margherita ben speziata, con molto origano. Si raccomanda di non servirla con il limone, che rovinerebbe il gusto della birra.*

**birre  
TEDESCHE**

# LUPOR KELLER NATURTRÜB

## BOTTIGLIA CL. 50

Tipo di Keller più robusto rispetto alle consuete Keller presenti sul mercato. Ha una leggera nota maltata, accentuata e amaricata dalla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato.



Non pastorizzata  
Non filtrata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane

► 50 cl

- Keller, naturale non filtrata
- Alc. 5,0% vol
- Chiara
- Bassa Fermentazione
- Servire a 7-8°C
- Grado di amaro (IBU): 24



*Si abbina perfettamente con primi piatti saporiti e carni alla griglia, ma è ottima anche con torte salate e con i formaggi freschi per la gradevole sapidità. Si abbina bene con le paste frolle, lo strudel di mele e le crostate di frutta.*

**birre  
TEDESCHE**

# PYRASER LANDBIER EXPORT HELLE

## BOTTIGLIA CL. 50

È una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Il nome "Landbier" è sinonimo di Export ed è tipico della Regione della Franconia.

Non pastorizzata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Export**
- **Alc. 5,4 % vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7°C**
- **Grado di amaro (IBU): 20**



► 3 Lt



*Con tutti i tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come würstel o crauti), pizze e dolci. Ideale per le feste e le serate tra amici.*

**birre  
TEDESCHE**

# PYRASER GUTSHERN PILS

## BOTTIGLIA CL. 50

Grazie al luppolo dello Spalt, profumato e aromatico, questa birra elegante e chiara ha un aroma e un sapore gradevolmente amaro. Fine ed elegante, ha un equilibrio unico.

Non pastorizzata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Pils**
- **Alc. 5,1% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7°C**
- **Grado di amaro (IBU): 30**



*Consigliata con grigliate e piatti saporiti o come aperitivo, ma è una birra che può essere bevuta in qualsiasi occasione e ora della giornata.*

**birre  
TEDESCHE**

**PYRASER ALKOHOLFREI**

**BOTTIGLIA CL. 50**

Delicatamente amara, con una leggera e piacevole nota di malto, è il modo più frizzante per spegnere la sete di chi guida. Oltre all'assenza di alcool, questa birra analcolica garantisce anche il piacere di bere una birra gradevole e rinfrescante.

Non pastorizzata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Analcolica**
- **Alc. <0,5% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7°C**
- **Grado di amaro (IBU): 18**



*Birra facile da bere, ideale come aperitivo. Le birre analcoliche si accompagnano meglio per la loro leggerezza a sapori non troppo intensi come pasta con sughi freschi, carni bianche e formaggi non stagionati, insalata mista.*

**birre  
TEDESCHE**

# PYRASER SCHWARZBIER

## BOTTIGLIA CL. 50

Scura come la notte, è prodotta secondo l'antica ricetta bavarese di Monaco con Luppolo selezionato e malto tostato, che le conferiscono un dolce aroma e un sapore unico, rotondo e aromatico.

Non pastorizzata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Monaco**
- **Alc. 5,2% vol**
- **Scura**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 20**

*Adattissima ai dolci e alle torte di cioccolato, sia fredde che calde.*



**birre  
TEDESCHE**

# PYRASER 6 KORN BIER

## BOTTIGLIA CL. 50

Si tratta di una specialità non filtrata, fatta con sei tipi diversi di cereali. È stata realizzata dal mastro birraio della Pyraser ed è unica in Germania!

Non pastorizzata  
Non filtrata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Ai sei cereali**
- **Alc. 4,6% vol**
- **Chiara**
- **Alta Fermentazione**
- **Servire a 7°C**
- **Grado di amaro (IBU): 15**



*Consigliamo questa specialità con arrosti di vitello e manzo, formaggi stagionati e pollo arrosto.*

**birre**  
**TEDESCHE**

# PYRASER RADLER

## BOTTIGLIA CL. 50

Una bevanda amata e dissetante fatta di Pyraser Landbier e limonata della Pyraser Waldquelle (la fonte di acqua minerale della Birreria). Incontra i desideri di chi è alla ricerca di esperienze gustative e sensoriali nuove, è una specialità pensata per chi desidera sapori freschi oppure non ama il classico retrogusto leggermente amaro della birra.

Non pastorizzata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Radler**
- **Alc. 2,7% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 6-7°C**
- **Grado di amaro (IBU): 10**

*Si abbinava perfettamente a piatti freddi leggeri e mediterranei o anche un semplice panino. Ideale da bere nei giorni caldi di primavera-estate in un bel "Biergarten" o anche solo sul balcone di casa.*



**birre  
TEDESCHE**

# PYRASER JUBELTRUNK

## BOTTIGLIA CL. 50

Questa birra chiamata Jubeltrunk (con un gioco di parole che alla lettera vuol dire: “bevuta gioiosa” o “bevuta del Giubileo”) dal sapore rotondo e pieno, è stata prodotta la prima volta per il giubileo dei 100 anni della Birreria. Prodotta con malto tostato di Monaco, è una birra di colore rosso infuocato, dal sapore aromatico e ben definito.

Non pastorizzata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl



► 3 Lt

- **Bock celebrativa**
- **Alc. 5,5% vol**
- **Rosso acceso**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 20**



*È fantastica con piatti di carne, patate e verdura e con tutti i piatti che prevedono una salsa densa.*

**birre  
TEDESCHE**

# PYRASER ROTBIER

## BOTTIGLIA CL. 50

La Birra Rossa (RotBier) è espressione dell'arte birraria della Franconia, dove ha una lunga tradizione. Riprendendo questa storia antica, la birreria Pyraser ha voluto riproporre la ricetta tradizionale. Il malto viennese moderatamente essiccato, ottenuto con l'orzo di Pyras, conferisce a questa birra colore e carattere.

Non pastorizzata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Rossa**
- **Alc. 4,6 % vol**
- **Rosso ramato**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 21**

*Con tutti i piatti corposi e saporiti.*



**birre  
TEDESCHE**

# PYRASER KELLERBIER

## BOTTIGLIA CL. 50

Birra naturale non filtrata, è denominata in Baviera Kellerbier ossia "Birra di Cantina". È la birra cruda per eccellenza perché viene solamente stabilizzata a freddo con una sapiente maturazione a bassa temperatura. Ricca di profumi e sapori autentici, è una birra assai ricercata dagli estimatori e gradita da un numero sempre crescente di consumatori.

Non pastorizzata  
Non filtrata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Keller**
- **Alc. 4,8% vol**
- **Ambrato chiaro**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 8-10°C**
- **Grado di amaro (IBU): 18**



*Si abbina perfettamente con primi piatti saporiti e carni alla griglia, ma è ottima anche con torte salate e con i formaggi freschi per la gradevole sapidità. Si abbina bene con le paste frolle, lo strudel di mele e le crostate di frutta.*

**birre  
TEDESCHE**

# PYRASER LANDBIER EXPORT HELL

## FUSTINO LT. 5

È una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Il nome tedesco "Landbier" significa birra del territorio locale" ed è tipico della export prodotta in Franconia (la parte nord della Baviera). È autenticamente legata a quel territorio e alla sua tradizione.

Non pastorizzata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 5 Lt

- **Export**
- **Alc. 5,4% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7°C**
- **Grado di amaro (IBU): 20**



Con tutti i tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come würstel o crauti), pizze e dolci. Ideale per le feste e le serate tra amici.

**BOTTIGLIA CL. 50**

Da metà marzo, dopo la festa di San Giuseppe (19 marzo), è disponibile per alcune settimane la tradizionale birra Josephi Starckbier. Birra corposa e robusta, è prodotta secondo una vecchia ricetta con una porzione extra di luppolo aromatico.

Non pastorizzata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Doppelbock (doppio malto)**
- **Alc. 7,5% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 34**



Ideale con formaggi e piatti di pesce.

MAGGIO-AGOSTO

**PYRASER KÄRWA**

**BOTTIGLIA CL. 50**

La Kärwa ("sagra") in Germania è una vera Festa di paese, che mantiene vive le tradizioni di secoli fa. Ogni villaggio ne organizza una coinvolgendo tutti i suoi abitanti. Anche gli abitanti di Pyras organizzano quindi la propria e per l'occasione producono la "birra della sagra" (Kärwa-Bier), una birra celebrativa, dorata e fortemente maltata perfetta per l'estate. È una "buona bevuta", un "brindisi alla gioivialità".

Non pastorizzata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Festbier**
- **Alc. 6,0% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 32**



*Particolarmente indicata con i classici piatti delle sagre, come salamini arrostiti o spiedini.*

DA METÀ SETTEMBRE A FINE OTTOBRE

# PYRASER HOPFENFLÜCKER PILS

## BOTTIGLIA CL. 50

Nel piccolo giardino a fianco della Birreria Pyraser crescono 72 piante del miglior luppolo curate con passione del coltivatore di luppolo Willi Schneider di Obersteinbach. A fine agosto si festeggia in birreria il cosiddetto "Niederfall" ("la fine della raccolta del luppolo") durante il quale tutti i collaboratori della Birreria aiutano a raccogliere a mano il luppolo profumato con cui, lo stesso giorno, viene preparata l'unica cotta del luppolo fresco per quell'anno.

Non pastorizzata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl

- **Pils al Luppolo**
- **Alc. 5,1% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 30**



*Adattissima per piatti leggeri della tradizione mediterranea. Da bersi tutta la giornata con o senza compagnia.*

DA FINE NOVEMBRE A DICEMBRE

# PYRASER WEIHNACHTSFESTBIER

## BOTTIGLIA CL. 50

Come sarebbe il periodo natalizio senza le serate serene e liete, che diventano bellissime in compagnia dei buoni amici? E cosa c'è di più adatto a questa atmosfera che una corposa birra di Natale Pyraser? Questa specialità di Pyras annuncia ogni anno l'arrivo del Natale e ne accompagna tutto il periodo. La speciale miscela di malto chiaro e malto tostato e il luppolo fine rendono questi momenti irrinunciabili per chiunque ami e conosca la birra.

Non pastorizzata  
Maturata a freddo  
per alcune settimane



► 50 cl



- **Festbier**
- **Alc. 6,1% vol**
- **Oro chiaro**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 22**



*Buona con tutti i piatti salati e dolci: dal classico arrosto d'oca, ai piatti di selvaggina, fino al delizioso panforte e ai dolci della tradizione natalizia.*

**birre  
TEDESCHE**

# KÖNIG PILSENER

## BOTTIGLIA CL. 33 E CL. 50

Una Pils armoniosa, dal gusto intenso e perfettamente equilibrato. Il sapore inconfondibile, fresco, delicatamente amaro e chiaramente luppolato e la sua digeribilità fanno della König Pilsener un piacere tonificante e appagante.



► 33 cl

- **Pils**
- **Alc. 4,9% vol**
- **Chiaro, giallo oro brillante**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7-9°C**
- **Grado di amaro (IBU): 34**



50 cl



*Ideale per piatti leggeri e semplici come antipasti di salumi e formaggi poco stagionati, verdure lessate, pesce in umido e pizza.*

# AUGUSTIJN

**birre**  
**BELGHE**

**BOTTIGLIA CL. 33, CL. 75 E CL. 150**

Una delle più apprezzate Birre d'Abbazia. È gradevolmente aromatizzata e lascia in bocca un retrogusto pulito.



► 33 cl

- **Ale stile belga**
- **Alc. 7,5% vol**
- **Chiara leggermente ambrata**
- **Alta Fermentazione**
- **Servire a 8°C**

► 75 cl

► 150 cl



*Primi piatti strutturati, timballo di riso, stracotti o stufati di carne bianca o rossa, zuppa di pesce con condimenti ricchi. Dolci al cucchiaino a base di crema o vaniglia. Per quanto riguarda la pizza, la birra d'abbazia si abbina bene con quelle guarnite con formaggi forti, cremosi, a pasta molle e profumati. È anche un'ottima birra da meditazione come tutte le birre di questa tipologia.*



# BORNEM DUBBEL

*birre*  
BELGHE

## BOTTIGLIA CL. 33

Dal sapore rotondo e profumato, forte e piena di carattere. Il gusto è bilanciato e ha una dolce corposità. Birra inizialmente grintosa, lascia poi in bocca un sapore dolce e sobrio.



► 33 cl

- **Abbazia**
- **Alc. 7,5% vol**
- **Bruna, tonaca di frate**
- **Alta Fermentazione**
- **Servire a 8°C**

*Primi piatti, riso o altri cereali con condimenti ricchi, anche speziati o piccanti. Carni rosse, selvaggina, arrosti o grigliate, formaggi robusti specie erborinati. Pasticceria secca o speziata, al cioccolato o al caramello. Per quanto riguarda la pizza, la birra d'abbazia si abbina bene con quelle ai formaggi forti, cremosi, a pasta molle e profumati. È anche un'ottima birra da meditazione.*



# BORNEM TRIPLE

**birre**  
BELGHE

## BOTTIGLIA CL. 33

Birra chiara, vagamente color pesca, è forte e completa. Ha un sapore pieno e ricco di sfumature, con un tocco di aroma pepato percepibile nel retrogusto.



► 33 cl

- **Abbazia**
- **Alc. 9% vol**
- **Chiara paglierina**
- **Alta Fermentazione**
- **Servire a 8°C**



*Ideale con formaggi molto stagionati e saporiti, anche erborinati, con piatti decisi e strutturati. Per quanto riguarda la pizza, la birra d'abbazia si abbina bene con quelle guarnite con formaggi forti, cremosi, a pasta molle e profumati. È anche un'ottima birra da meditazione come tutte le birre di questa tipologia.*

# GULDEN DRAAK

*birre*  
BELGHE

**BOTTIGLIA CL. 33, CL. 75 E CL. 150**

Birra corposa e forte, di una categoria speciale, così piena di sapore tradizionale, che al palato presenta sentori di cioccolato e caffè.



► 33 cl

- **Strong Dark**
- **Alc. 10,5% vol**
- **Rosso scuro intenso**
- **Alta Fermentazione**
- **Servire a 8°C**



► 75 cl



*Si abbina a piatti complessi, risotti con carne di maiale, arrosti di carni rosse, grigliate e selvaggina, pizze dal gusto saporito. Adatta anche ai dolci di pastafrrolla, aromatizzati al cioccolato o al caffè.*

**birre  
BELGHE**

# DELIRIUM TREMENS

## BOTTIGLIA CL. 33 E CL 75

Birra dalle ottime qualità degustative. Il luppolo selezionato e le diversità di malti che la compongono ne accentuano le qualità. Al palato presenta un tono di amaro leggermente pepato ma senza alcuna aggressività.



► 33 cl

- **Belgian Strong Ale**
- **Alc. 8,5% vol**
- **Chiara color pesca**
- **Alta Fermentazione**
- **Servire a 7-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 22**



► 75 cl



*Ideale come aperitivo insieme a stuzzichini saporiti (es. prosciutto affumicato, formaggio, pane di segale); preferibile con formaggi stagionati, salumi, molluschi e crostacei. È anche un'ottima birra da meditazione come tutte le birre di questa tipologia.*

**birre  
BELGHE**

# DELIRIUM NOCTURNUM

## BOTTIGLIA CL. 33 E CL 75

Birra dal carattere marcato e vigoroso. Ha un gusto forte, un sentore spiccato di luppolo e un forte grado alcolico. Il suo amaro ha una lunga persistenza in bocca.



► 33 cl

- **Belgian Strong Ale**
- **Alc. 8,5% vol**
- **Bruna, tonaca di frate**
- **Alta Fermentazione**
- **Servire a 7-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 24**



► 75 cl



*Da accompagnare preferibilmente con affumicati in genere, con piatti robusti, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati. È anche un'ottima birra da meditazione come tutte le birre di questa tipologia.*

# BLANCHE DES NEIGES

**birre**  
**BELGHE**

## **BOTTIGLIA CL. 33**

Ha un'amarezza spiccata e un aroma profumato con sentori esotici. Vi si percepisce una leggera sensazione di curaçao e la classica fragranza di buccia d'arancia. Ha un colore molto chiaro ma mantiene la caratteristica torbidità tipica delle birre Blanche.



► 33 cl

- **Blanche**
- **Alc. 4,8% vol**
- **Chiara**
- **Alta Fermentazione**
- **Servire a 4°C**
- **Grado di amaro (IBU): 11**



*Ottima per accompagnare antipasti di mare come l'insalata di polipo, primi piatti leggeri a base di verdura, risi alle spezie, insalate e carpacci di carne o di pesce.*

**birre  
BELGHE**

# MONGOZO PREMIUM PILS

## BOTTIGLIA CL. 33

Leggermente amara e con sentore di luppolo, questa Pils di origine Belga ha un sapore rinfrescante ed è facile da bere. È una birra particolare che unisce insieme tre peculiarità: senza glutine (Gluten free), biologica (Organic) e inserita nel mercato equo e solidale (Fairtrade).



► 33 cl

- **Lager, senza glutine**
- **Alc. 5% vol**
- **Chiara**
- **Bassa Fermentazione**
- **Servire a 7-8°C**
- **Grado di amaro (IBU): 21**



*Per i celiaci, tutti i piatti e preparazioni adatte alla loro dieta, tra cui: riso, piatti con farina per celiaci, tutti i tipi di carne, pesce, molluschi e crostacei non mescolati con altri ingredienti. Per i non celiaci si suggerisce un abbinamento classico di una Pils tradizionale.*

**birre  
BELGHE**

# FLORIS KRIEK

## BOTTIGLIA CL. 33

Birra con uno spiccato sapore di frutta tra cui prevale il gusto della ciliegia/amarena (come dice il nome fiammingo "Kriek").



► 33 cl

- **Aromatizzata alla Frutta**
- **Alc. 3,6% vol**
- **Rossa**
- **Alta Fermentazione**
- **Servire a 4°C**
- **Grado di amaro (IBU): 7**



*Birra moderata ed equilibrata va gustata come aperitivo o bevanda rinfrescante. Da abbinare con tutti i dolci da forno, specie se alla frutta.*

**birre  
INGLESI**



# WADWORTH OLD TIMER STRONG ALE

## BOTTIGLIE CL. 50

Birra che rimane fedele alla sua ricetta originale nel tempo. Ha un colore scuro, tendente al castagno, un aroma pieno di malto e un sapore completo e corposo.



► 50 cl

- **Strong Ale**
- **Alc. 5,8% vol**
- **Scura, tendente al marrone castagno**
- **Alta fermentazione**
- **Servire a 9-10°C**
- **Grado di amaro (IBU): 23**



*È una birra che si può abbinare a molti piatti, anche importanti, o semplicemente da gustare in buona compagnia in pub e locali d'atmosfera.*

**birre  
INGLESI**



**WADWORTH 6X**

**BOTTIGLIA CL. 50**

È la Ale Premium classica che ha reso famosa la birreria Wadworth. Corposa e distintiva, rimane una delle birre più famose del Sud d'Inghilterra. Ha un colore ambrato, tendente allo scuro, un sentore di malto fruttato con un carattere bilanciato di luppolo e corpo pieno.



► 50 cl

- **Bitter Ale**
- **Alc. 4,3% vol**
- **Ambrato, tendente allo scuro**
- **Alta fermentazione**
- **Servire a 9-10°C**
- **Grado di amaro (IBU): 23**



*Si può abbinare a molti piatti, è indicata sia con carni bianche, specialmente pollame, sia con carni rosse. Ottima con sandwich, tramezzini e formaggi freschi. Va servita rigorosamente nella tipica pinta inglese e spillata con schiuma per difendere la birra dal processo di ossidazione.*

**birre  
INGLESI**



**WADWORTH 6X GOLDEN ALE GLUTEN FREE**

**BOTTIGLIA CL. 50**

Una birra senza glutine, di elevata qualità, prodotta solo con luppolo britannici. Una Ale rinfrescante con dolci note di malto, una punta di speziato al palato e un aroma piccante di agrumi.



► 50 cl

- **Golden Ale**
- **Alc. 4,5% vol**
- **Biondo oro**
- **Alta fermentazione**
- **Servire a 9-10°C**
- **Grado di amaro (IBU): 50**



*Grazie alla bassa gradazione alcolica, le Golden Ale sono perfette per accompagnare piatti non particolarmente strutturati, hanno una facile bevibilità e un profilo aromatico fresco e vivace che non sacrifica il gusto.*

**birre  
INGLESI**

# WADWORTH THE BISHOP'S TIPPLE

## BOTTIGLIA CL. 50

Color oro tenue, con leggeri sentori di fruttato e una buona dose di luppoli Saaz per dare un delicato amaro piccante e una pari quantità di luppoli tradizionali Styrian Goldings per un tono da un finale agrumato. Un terzo del luppolo viene infuso in maturazione per estrarre e valorizzare la loro aromaticità.



► 50 cl

- **Strong Bitter Ale**
- **Alc. 5,5% vol**
- **Chiaro, oro tenue**
- **Alta fermentazione**
- **Servire a 9-10°C**
- **Grado di amaro (IBU): 40**



*È una birra che si può abbinare a molti piatti, anche importanti, o semplicemente da gustare in buona compagnia in pub e locali d'atmosfera.*

# TB Bi Rre,

SELEZIONE

CARTA DELLE BIRRE

ESCLUSIVA

 SAN GEMINIANO  
*servi* **AMO**  
**l'HORECA** 