

## Viola Bionda 5.6

Per questa birra bionda dal sapore inconfondibile, sono state utilizzate diverse varietà di malto d'orzo distico primaverile (Pilsner, Vienna, Caramel Light) e ben 10 tipi di luppolo tra cui Perle (Germania), Tradition (Germania), Saaz (Rep.Ceca). Il metodo della bassa fermentazione, la sua schiuma bianca e permanente, il suo sapore secco e gradevolmente arrotondato dall'amaro dei luppoli più pregiati.



## Viola Rossa 6.6

Per questa birra rossa doppio malto di alta fermentazione sono state utilizzate diverse varietà di malto d'orzo distico primaverile (Pilsner, Aromatic, Melanoidin, Wheat) e ben 14 tipi di luppolo tra cui Perle (Germania) Tradition (Germania), Saaz (Rep. Ceca), East Kent Golding (Inghilterra) e Willamette (USA).

Dal sapore inconfondibile, nel suo splendido colore si scorgono riflessi ramati e color rubino, mentre la sua schiuma è bianca e compatta. Una birra ricca di sapori di spezie, calda, che avvolge il palato e lo conquista con un finale rotondo e persistente.



## Viola Numerotre 6.9

Bionda doppio malto rifermentata in bottiglia di colore giallo intenso, leggermente ambrato, ottenuta impiegando luppoli tradizionali tedeschi quali Perle (Germania), Tradition (Germania), Mittelfrueher (Germania), e l'americano Cascade, che rendono l'amaro di numerotre equilibrato ed intenso. L'utilizzo di malti d'orzo (Pilsner, Vienna, Caramel Light) conferiscono alla birra note di cereali e malto, mentre l'intenso aroma floreale e di frutta esotica viene esaltato dalla tecnica del dry hopping.



## Viola Bionda 5.6

Formato cl 35.5





# BIRRA ALTINATE

dalla nostra terra

MADE  
IN  
ITALY

**Stile**  
Italian Pale Lager

**Fermentazione**  
Bassa

**Com'è**  
Dal colore biondo intenso, caratterizzata da profondi toni aromatici freschi ed equilibrati, di grande bevibilità. Prevengono i sentori di mango e pompelmo.

5,2%  
ALC. VOL.

**COLORE** biondo intenso

**ASPETTO** trasparente

**AMARO**  61 IBU

**DOLCE** 

**CORPO** 

**AROMA** 

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Tra i 5°C e gli 8°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**



### Abbinamenti

Di sicuro effetto con zuppa di pesce o verdura. Carni di maiale. Perfetta con cheeseburger e bacon, sushi e sashimi.

**Pizze consigliate**  
Marinara; romana.

### Come si serve

Versare la birra verso il fondo del bicchiere a circa 45°. Raddrizzare verso la metà e fermarsi prima che la schiuma esca dal bordo. Attendere che la schiuma si sgonfi e rabboccare lentamente per avere una corona bassa e ben compatta.



33 cl. €  75 cl. € 





**GRADO ALCOLICO**

7% alc. vol.

**STILE**

Belgian Strong Ale

**FERMENTAZIONE**

Alta

**COM'È**

Questa birra è delicata come i fiori con cui viene prodotta. Il suo profumo intenso ricorda lo sbocciare della primavera. Il suo aroma è nettamente fruttato, quasi una dedica al pubblico femminile. Il retrogusto è rinfrescante.



Stuzzichini leggeri, primi piatti con profumi poco percettibili, pesce e carni bianche, formaggi giovani, insalate con petali di fiori. Dolci di frutta fresca e panna montata.  
**PIZZE:**  
 Hawaii con ananas e prosciutto cotto.



Cl. 33 €      Cl. 75 €



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Tra gli 8°C e i 10°C



Versare lungo il fianco interno del bicchiere inclinato a 45°. Verso la metà circa della bottiglia, raddrizzare il bicchiere, agitare la bottiglia per sciogliere i lieviti e continuare a versare la birra verso il centro del bicchiere.



**BUSH 12°**  
**Cl. 33**



**COM'È**

Questa grande birra evidenzia un bel color ambrato con riflessi rubino. Notevolmente strutturata di corpo e dal gusto assai complesso. Palesa un gusto orientato al dolce e sensazioni olfattive ricche di toni caldi e leggermente speziati.

**ABBINAMENTI**

Paste ripiene con vari tipi di carne e con condimenti ricchi e strutturati (ragù con o senza besciamella, burro fuso, salvia e formaggio). Tra le carni, quelle rosse o la selvaggina in umido (brasati, salmì, sugo alla marenmmana). A fine pasto, si accompagna con tutti i tipi di croccante (arachidi, mandorle, sesamo, etc.).

**PIZZE CONSIGLIATE**

Alla salsiccia, alla diavola, alla carbonara.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

È consigliabile tra i 12°C e i 15°C

**PROFILO CARATTERIALE**

**LUI:** istrione e tenebroso sempre alla ricerca di sensazioni forti che lascino il segno;  
**LEI:** maliarda e tentatrice, che si vuole far ricordare.

**BICCHIERE CONSIGLIATO**

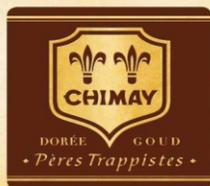


**COME VERSARLA:** In una sola volta, lentamente.



Versare la birra con una certa decisione, in un'unica volta, iniziando con il bicchiere inclinato a 45°. Piano piano, raddrizzare sempre più il bicchiere avendo cura di creare un bel cappello di schiuma compatta. L'ideale è avere un 'dito' di spuma ben compatta e quasi traboccante.

<b>NAZIONALITÀ:</b>	BELGA
<b>GRADO ALCOLICO:</b> 12% vol.	<b>DECISAMENTE ALTO</b>
<b>GASSATURA:</b> 6,2 g/l CO <sub>2</sub>	<b>GASSATA</b>
<b>COLORE:</b>	<b>BIONDO RAMATO</b>
<b>AMARO:</b> 28 EBU	<b>GRADEVOLMENTE AMARA</b>



**Stile**  
"Patersbier" Trappista

**Fermentazione**  
Alta

**Com'è**  
La Chimay Dorée è un'autentica birra Trappista ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Fino al 2013 era destinata al solo consumo da parte della comunità monastica di Chimay. Di facile bevibilità, in bocca risulta secca e asciutta, lievemente speziata e luppolata.

**COLORE** giallo paglierino

**ASPETTO** opaco

**AMARO** [Bar chart: 1/5]

**DOLCE** [Bar chart: 1/5]

**CORPO** [Bar chart: 1/5]

**AROMA** [Bar chart: 1/5]

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Tra i 6°C e gli 8° C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**



**Abbinamenti**

Piatti semplici e non elaborati, carni bianche, pesce. Formaggi dolci a pasta molle e non troppo grassi.

**Pizze consigliate**

Margherita; ai frutti di mare; bresaola, rucola e grana; verdure.

**Come si serve**

Bagnare il bicchiere con acqua. Versare la birra con un gesto deciso facendola scorrere lungo il fianco del bicchiere, lasciando formare una ricca schiuma. Ultimare versando più delicatamente, lasciando che la schiuma si formi per bene.



**4,8%**  
ALC. VOL.



33 cl.  
€ [Price box]



**GRADO ALCOLICO**

7% alc. vol.

**STILE**

Dubbel Trappista

**FERMENTAZIONE**

Alta

**COM'È**

Questa Birra Trappista rifermentata in bottiglia, né filtrata né pastorizzata e dal colore ramato, sprigiona un leggero profumo fruttato di albicocca. L'aroma equilibrato anticipa il gusto setoso sulla lingua, che viene reso rinfrescante grazie ad un tocco di amaro nel finale.



Si accompagna a piatti semplici e poco grassi, insaccati pregiati, paste condite con sughi delicati, eccezionale con carni bianche. Ideale come birra d'aperitivo, si sposa in abbinamento al moderno finger-food.

**PIZZE:** funghi, bresaola rucola e scaglie di grana, oppure mix di verdure grigliate.



Cl. 33 Cl. 75  
€ [Price box] € [Price box]



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Tra i 9°C e i 12°C



Man mano che il flusso aumenta raddrizzare il bicchiere e portare il flusso al centro dello stesso. Si formerà un cappuccio di schiuma di 3/4 cm. Lasciare 1 cm di Birra nel fondo della bottiglia, e a piacere, degustato separatamente, o versarlo, una volta agitata la bottiglia, nel bicchiere: si tratta del residuo di lievito dato dalla rifermentazione.

TRIPLE CHIMAY TRIPLE

# CHIMAY®

• Pères Trappistes •

## Cinq Cents

**Stile**  
Trappista

**Fermentazione**  
Alta

**Com'è**  
La Chimay Triple ha un aspetto velato, un colore dorato e una sottile schiuma; è caratterizzata dal suo aroma che è risultato di una saggia combinazione tra luppolo fresco e lievito e che in bocca rilascia tocchi fruttati di tipo moscato e uva secca, come mela matura. L'aroma sottolinea il sapore amaro. Questa birra Trappista rifermentata in bottiglia, non è né filtrata né pastorizzata.

**COLORE** giallo carico/arancio

**ASPETTO** velato

**AMARO**

**DOLCE**

**CORPO**

**AROMA**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Tra i 6°C e gli 8° C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**



**Abbinamenti**

Taglieri di formaggi verdi/blue belgi; involtini di pancetta e formaggio; pollo arrosto con patate; crostata alla frutta o mirtilli e cioccolato.

**Pizze consigliate**

Prosciutto e funghi; zucchine e fontina; patate e rosmarino.

**Come si serve**

Bagnare il bicchiere con acqua. Versare la birra con un gesto deciso facendola scorrere lungo il fianco del bicchiere, lasciando formare una ricca schiuma. Ultimare versando più delicatamente, lasciando che la schiuma si formi per bene.



€  33 cl. €  75 cl.



CHIMAY

# CHIMAY®

• Pères Trappistes •

## Grande Réserve

**Stile**  
Trappist Belgian Strong Ale

**Fermentazione**  
Alta

**Com'è**  
Questa birra Trappista rifermentata in bottiglia non è filtrata né pastorizzata, e si distingue prima di tutto per il suo carattere di birra forte.

Dal colore marrone scuro, ha un profumo di lievito fresco con sentore floreale e un gusto secco, che svela una deliziosa nota di tipo caramellato. Le bottiglie sono millesimate per conservarla negli anni.

**COLORE** marrone scuro

**ASPETTO** scuro

**AMARO**

**DOLCE**

**CORPO**

**AROMA**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Tra i 10°C e gli 12°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**



**Abbinamenti**

La Chimay Blu sposa i gusti forti; insaccati stagionati, formaggi grassi come il formaggio di Chimay, primi con sughi complessi di carne e carni grasse, sia al forno che grigliate. Ideale con dolci cremosi al mascarpone o allo zabaione.

**Pizze consigliate**

Ai formaggi; diavola; patate lesse e salsiccia; speck e gorgonzola.

**Come si serve**

Bagnare il bicchiere con acqua. Versare la birra con un gesto deciso facendola scorrere lungo il fianco del bicchiere, lasciando formare una ricca schiuma. Ultimare versando più delicatamente, lasciando che la schiuma si formi per bene.



€  3 Lt. €  1,5 Lt.  
€  33 cl. €  75 cl.





#### **BIRRA DUVEL**

Come il diavolo (“duvel” in fiammingo), può trarre in inganno: Duvel è una speciale Strong Ale ad alta fermentazione dal gusto raffinato e ricco di aromi complessi che cela una gradazione medio-alta (8,5%).

Prodotta dal 1924 dalla Brasserie Moortgat nel rispetto della ricetta originale, nasce da una miscela di malti belgi e francesi, da luppolo ceceo e da ceppi di lieviti rigorosamente scozzesi importati da Albert Moortgat, figlio del fondatore, nel lontano 1918.

Fondamentale la rifermentazione in bottiglia, grazie a una fase di stoccaggio a freddo dopo l’imbottigliamento.

Il colore giallo oro, la schiuma densa e abbondante, il delicato perlage e il gusto morbido, leggermente amarognolo, la rendono assolutamente unica.



#### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Antipasti importanti di pesce, carni bianche, anche con olio extravergine d’oliva.

Prosciutti poco grassi, cotti o crudi, accompagnati da pane o da grissini.

Primi e secondi piatti strutturati ma non molto grassi.

Zuppe di cereali (fave, lenticchie, orzo), lardo affumicato, aromi. Arrostiti di volatili da cortile.

Formaggi a pasta semidura e dura da latte vaccino.

Pasticceria anche con cioccolato.

#### **SCHEDE TECNICHE**

**Tipologia** strong ale      **Colore** biondo rossastro  
**Fermentazione** alta      **Gradi alcolici** 8%

# Gulden Draak®

**GRADO ALCOLICO**  
10,5% alc. vol.

**STILE**  
Belgian Strong Ale

**FERMENTAZIONE**  
Alta

**COM'È**  
Questa birra scura belga si presenta con una schiuma abbondante, cremosa e persistente. I toni dolci sono preponderanti e caratterizzati da una massiccia presenza di aromi di frutta matura e caramello che ben si adattano alla sua alcolicità. È una birra ideale per piatti di una certa complessità ma anche per chiudere alla perfezione il pasto, grazie al suo finale secco ed aromatico.



Piatti complessi, risotti con carne di maiale, arrostiti di carni rosse, grigliate e selvaggina.  
Dolci di pastafrolla, aromatizzati al cioccolato e al caffè.  
PIZZE: Alla diavola, peperoni e salamino.



Cl. 33 €      Cl. 75 €



**CORPO**  
Strutturato



**AROMA**  
Intenso

**AMARO**



**RETROGUSTO** Secco e Persistente

**DOLCE**



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Tra i 9°C e i 12°C

**BICCHIERE**  
CONSIGLIATO



Versare lungo il fianco interno del bicchiere inclinato a 45°. Verso la metà circa della bottiglia, raddrizzare il bicchiere, agitare la bottiglia per sciogliere i lieviti e continuare a versare la birra verso il centro del bicchiere.

## HB WEISS



## MÜNCHEN



### HB WEISS

La Birra HB Weiss è considerata la birra "bianca" di Baviera dal sapore molto gradevole al palato. I lieviti non filtrati e la grande quantità di frumento le conferiscono un colore chiaro ed opaco. La schiuma abbondante e bianchissima e l'alta fermentazione esaltano le vivaci note agli aromi fruttati.

**Tipologia:** birra bianca, non filtrata

**Grado alcolico:** 5,1%

**Colore:** giallo paglierino intenso

**Luppolo:** nota leggermente floreale

**Temperatura di servizio ottimale:** 7 °C

Bottiglia da cl. 50



**GRADO ALCOLICO**

8,4% alc. vol.

**STILE**

Belgian Strong Ale

**FERMENTAZIONE**

Alta

**COM'È**

Birra belga di grande carattere e corposità. Il profumo rievoca caramello e vaniglia, unite al fruttato tipico di questa tipologia. Il gusto dolce e maltato la rende una birra da pasto eccezionale, con un tocco di spezie per non farsi dimenticare. Interessante la storia del suo particolare bicchiere, risalente al 1791.

Pauwel Kwak era birraio e locandiere del 'De Hoorn' a Dendermonde e i cocchieri dei carri della posta erano soliti fermarsi per dissetarsi con la birra della casa. Ma Napoleone vietò loro di scendere dal carro per evitare che bevessero. Allora Kwak fece soffiare un innovativo bicchiere che poteva essere servito direttamente al cocchiere, e da questo appeso a lato del carro.



Si accompagna con paste ripiene di formaggi e salumi affumicati tipo scamorza, provola, speck e prosciutto di Praga, con salumi poco salati e col miele.

A fine pasto frutta disidratata, la crème caramel o crema catalana innaffiata con un bicchierino di Drambuie.

PIZZE: Alla provola, capricciosa.



€ **CI. 33** € **CI. 75**



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Tra i 7°C e i 10°C



Bagnare accuratamente il bicchiere, scollarlo a 45 gradi e versare lentamente la birra lungo il fianco interno fino alla metà circa. Rafforzare il bicchiere e versare fino al bordo avendo cura che la schiuma non debordi. Attendere qualche istante e finire di versare avendo cura di togliere il cappello di schiuma.



# O'Hara's<sup>®</sup>

irish stout

**Stile**  
Irish Stout

**Fermentazione**  
Alta

**Com'è**  
La birra originale irlandese per antonomasia. La O'Hara's Irish Stout si distingue per il colore nero e per il sapore marcatamente unico derivante dal malto fortemente tostato. Il suo segreto risiede nell'equilibrio dell'utilizzo del malto d'orzo tostato che la rende piacevole e unica per tutti i palati.

**COLORE** nero

**ASPETTO** limpido

**AMARO**

**DOLCE**

**CORPO**

**AROMA**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Tra i 8°C e gli 10°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**



**Abbinamenti**

Si abbina piacevolmente alle ostriche, al pesce affumicato e a piatti elaborati.

**Pizze consigliate**

Pizza con le olive nere.

**4,3%**  
ALC. VOL.



€ **33 cl.**

€ **50 cl.**

**Come si serve**

Bagnare il bicchiere con acqua. Versare la birra con un gesto deciso facendola scorrere lungo il fianco del bicchiere, lasciando formare una ricca schiuma. Ultimare versando più delicatamente, lasciando che la schiuma si formi per bene.



# O'Hara's<sup>®</sup>

irish red

**GRADO ALCOLICO**  
4,3% alc. vol.

**STILE**  
Irish Red Ale

**FERMENTAZIONE**  
Alta

**COM'È**  
Questa birra si presenta con una veste ambrato-scuro impenetrabile. Al gusto rivela le sue origini irlandesi con i tradizionali toni tostati, lievi e vellutati. È una birra estremamente bevanda: inizia dolce per poi svelare un bel finale amaro e luppolato tenue ed elegante.



Perfetta con tutti i piatti di ispirazione irlandese come le zuppe di cereali, lo spezzatino di manzo, le carni brasate.

Nella nostra cucina tradizionale trova l'abbinamento ideale con gli spaghetti all'amatriciana e i formaggi di fossa.  
**PIZZE:** Bresaola e mascarpone, funghi e brie.



€ **Cl. 33**

€ **Cl. 50**



**CORPO**  
Equilibrato



**AROMA**  
Elegante

**AMARO**

**DOLCE**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Tra i 7°C e i 9°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**



**RETROGUSTO** Lieve ma Persistente

Versare la birra verso il fondo del bicchiere inclinato a circa 45°. Raddrizzare verso la fine e fermarsi prima che la schiuma esca dal bordo. Attendere che la schiuma si sgonfi e raboccare lentamente per avere una corona bassa e ben compatta.



**GRADO ALCOLICO**

6,2% alc. vol.

**STILE**

Belgian Ale

**FERMENTAZIONE**

Alta

**COM'È**

La birra originale Trappista del monastero di Orval ha uno stile assolutamente unico che la contraddistingue e la innalza a prestigiosa birra da meditazione. Dal bellissimo colore dell'arancio e dalla candida schiuma, questa famosa birra Trappista presenta un carattere intenso ed aromatico di luppolo.

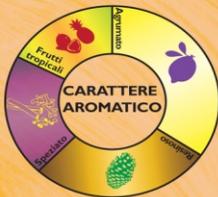
Originale anche la leggenda che dà il nome a questa specialità: si narra che mentre la contessa Matilde di Canossa era seduta sul bordo della sorgente d'acqua del monastero, in essa le cadde inavvertitamente l'anello nuziale. Con grandissima sorpresa si accorse di una trota che era emersa, riportandole l'anello in bocca; piena di meraviglia, la contessa esclamò: "Questo luogo è veramente una valle d'orol", in francese "val d'or" che, con lo scorrere del tempo, ha dato il nome alla celebre birra "OrVal" o "Orval".



Antipasti di crostini con patè d'oca, battuto di olive, frittatine aromatizzate, pizette. Pasta all'italiana, riso basmati con verdure saltate e salsa di soia, carne bianca, pesce al vapore, formaggi teneri.

Per dessert, crema soffice di mascarpone con salsa ai lamponi.

PIZZE: Salsiccia e olive, bresaola e rucola.



**CORPO**  
Leggero



**AROMA**  
Intenso

**AMARO** [5 icons]

**DOLCE** [3 icons]

**RETROGUSTO** Persistente

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Tra i 6°C e gli 8°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**



Versare lungo il fianco interno del bicchiere inclinato a 45°. Verso la metà circa della bottiglia, raddrizzare il bicchiere, agitare la bottiglia per sciogliere i lieviti e continuare a versare la birra verso il centro del bicchiere.



# Trappistes Rochefort

10

**GRADO ALCOLICO**

11,3% alc. vol.

**STILE**

Quadrupel

**FERMENTAZIONE**

Alta

**COM'È**

La meraviglia delle birre prodotte dai monaci dell'Abbazia de St. Remy de Rochefort. La 10 presenta un aroma fortemente fruttato con chiare note di pera, banana e radici e un finale di cioccolato fondente dalle note maltate e amare al contempo. L'intensità olfattiva è molto elevata ed il gusto deciso ed avvolgente. È una vera birra da meditazione dal corpo strutturato ed alcolico e lo rivela anche nel finale dove, oltre alle note tostate, è presente un forte tono maltato.



Antipasti a base di salumi ricercati, come il prosciutto di cervo e i primi piatti elaborati, come i risotti o la pasta al forno. Secondi piatti importanti, come lo spezzatino di cinghiale. È perfetta con i formaggi stagionati, piccanti ed erborinati. Ottima con torte al cioccolato fondente e con biscotti secchi come i cantucci. PIZZE: Gorgonzola piccante e noci, culatello e salsa tartufata.



**CORPO**  
Strutturato



**AROMA**  
Intenso

**AMARO** [5 icons]

**DOLCE** [3 icons]

**RETROGUSTO** Forte e Persistente

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Tra i 10°C e i 12°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**



Versare lungo il fianco interno del bicchiere inclinato a 45°. Verso la metà circa della bottiglia, raddrizzare il bicchiere, agitare la bottiglia per sciogliere i lieviti e continuare a versare la birra verso il centro del bicchiere.



# St. Bernardus Abt 12

## GRADO ALCOLICO

10% alc. vol.

## STILE

Strong Ale d'Abbazia



Da Meditazione

## FERMENTAZIONE

Alta

## COM'È

Birra d'abbazia molto corposa e forte in tenore alcolico, ma molto bilanciata tra il dolce del malto e l'aroma della frutta secca. In bocca è corposa ma tutto sommato bilanciata. Il finale è intenso, lungo e persistente. Ha un tocco meraviglioso di liquirizia misto fruttato nel retrogusto.



Per eccellenza, il risotto fatto proprio con un bicchiere di questa birra.

Ottima con gli arrostiti brasati e formaggi stagionati.

Perfetta per dolci a base di cioccolato tipo Sacher.

PIZZE: Ai porcini e prosciutto crudo, ai quattro formaggi.



AMARO



DOLCE



RETROGUSTO Forte e Persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra i 9°C e i 12°C



Versare lungo il fianco interno del bicchiere inclinato a 45°. Meno la metà circa della bottiglia, raddrizzare il bicchiere, agitare la bottiglia per sciogliere i lieviti e continuare a versare la birra verso il centro del bicchiere.





**GRADO ALCOLICO**

8,4% alc. vol.

**STILE**

Tripel

**FERMENTAZIONE**

Alta

**COM'È**

Prodotto di grande complessità, è una birra dolce per definizione, nella quale si utilizzano ben 3 tipi di malti diversi: frumento, avena ed orzo. Dal colore dorato e dai profumi intensi, si lascia bere facilmente nonostante l'alto grado alcolico e la notevole struttura.

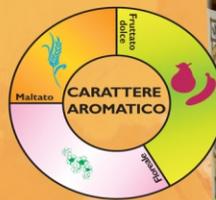
Gli aromi vanno dal fruttato al floreale toccando appena l'erbaceo. Il retrogusto basandosi sul fruttato dolce, si mostra persistente e ricco alla fine.



Accompagna gradevolmente insalate miste ricche ben condite di carne o di pesce, le carni bianche al forno o arrosto, anche deglassati con salse ricche o fondi di cottura densi.

Preferibile con i formaggi stagionati di gusto deciso e di pasta semidura o dura.

Pastafrolla a fine pasto. PIZZE: Quattro stagioni, alle verdure, alla romana.



AMARO



DOLCE

RETROGUSTO Persistente

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Tra gli 11°C e i 13°C

BICCHIERE CONSIGLIATO



Bagnare accuratamente il bicchiere, inclinandolo a 30° circa. Versare la birra con una certa decisione, affinché sbalzano sul bordo. Liberi l'anidride carbonica in eccesso. Quando la schiuma arriva al bordo, attendere che scenda e raddoppiare il bicchiere. Agitare la bottiglia in modo che i lieviti vivi siano poi versati nel bicchiere.



# Blanche de Namur

**Stile**  
Blanche

**Fermentazione**  
Alta

**Com'è**

Birra dal gusto morbido in virtù di una piccola percentuale di avena presente nel mosto. Le bières Blanches sono state riscoperte recentemente, ma la loro ricetta ha circa quattro secoli di vita e contempla lieviti in sospensione, rendendola quasi bianca. Molto beverina, ricca di suggestioni olfattive data dalla buccia amara delle Antille, dal coriandolo e dal cumino.

**COLORE** biondo opalescente

**ASPETTO** opalescente

**AMARO** 

**DOLCE** 

**CORPO** 

**AROMA** 

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Tra i 4°C e gli 6°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**



**Abbinamenti**

Ottima con piovra in insalata; tagliolini al limone; riso alle spezie; le insalate vegetali miste con molto limone e poco olio. Carpacci di carne o pesce; coniglio alla bière blanche. A fine pasto ottima con fragole marinate nella bière blanche.

**Pizze consigliate**

Gamberetti e panna; vegetariana

**Come si serve**

Versare la birra a una buona velocità facendola scorrere lungo il fianco del bicchiere ed a metà circa fermarsi affinché la schiuma si sgonfi. Rabboccare, infine, moderatamente in un'unica soluzione per ottenere una compatta corona di schiuma.



**4,5%**  
ALC. VOL.



1,5 lt.

€

33 cl.

€

75 cl.

€

# — LA — CHOUFFE

BIÈRE BLONDE D'ARDENNE - ARDENS BLOND BIER

## GRADO ALCOLICO

8% alc. vol.

## STILE

Belgian Golden Ale

## FERMENTAZIONE

Alta

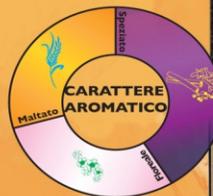
## COM'È

Sapiente birra dal colore arancio-dorato accompagnata da una schiuma fitta e persistente. I suoi inebrianti profumi non tradiscono un corpo soffice e complesso. Gli aromi la rendono curiosa e piacevole. Il suo finale armonico ed asciutto la rende distintiva e facile da ricordare per sempre.



Gradevole con primi piatti leggeri non troppo strutturati. Il secondo piatto per eccellenza è il coniglio cucinato proprio con un bicchiere di questa birra. Per dessert lo zabaione alla Chouffe.

PIZZE: Crema di carciofi, crudo e brie. Wurstel e olive nere, pancetta e pomodorini secchi.



**CORPO**  
Equilibrato



**AROMA**  
Elegante

**AMARO**



**DOLCE**



**RETROGUSTO** Moderato

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Tra gli 8°C e i 10°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**



Versare lungo il fianco interno del bicchiere inclinato a 45° verso la metà circa della bottiglia, stabilizzare il bicchiere, agitare la bottiglia per sciogliere i lieviti e continuare a versare la birra verso il centro del bicchiere.



## Mein Grünes

Cl. 50

### COM'È

Questa specialità che ripropone la birra che veniva portata all'Oktoberfest fino alla Seconda Guerra Mondiale presenta un intenso profumo di luppolo che si traduce in una nota di amaro nel retrogusto, secco e che lascia la bocca pulita. Il gusto è decisamente maltato nella fase centrale della bevuta, con sentori di frutta, soprattutto banana e agrumi, e un lontano aroma di miele.

### ABBINAMENTI

Si accompagna ai primi piatti di media struttura, carni bianche, anche saporite, insalate ricche e con ingredienti dai sapori decisi. Per finire ananas, dolci con lo stesso frutto e pasticceria alla frutta fresca in genere.

### PIZZE CONSIGLIATE

Quattro stagioni, salsiccia e funghi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

È consigliabile tra i 5°C e i 7°C

### PROFILO CARATTERIALE

LUI: alternativo...decisamente green!  
LEI: ama la natura e vita all'aria aperta.

### BICCHIERE CONSIGLIATO



COME VERSARLA: In due volte a qualche minuto una dall'altra.



Versare lungo il fianco interno del bicchiere inclinato a 45°. Verso la metà circa del versamento, raddrizzare il bicchiere e continuare a versare la birra verso il centro dello stesso. Raggiunto l'orlo attendere che si sgonfi la schiuma e finire di rabboccare dopo aver agitato il fondo della bottiglia.

NAZIONALITÀ:	TEDESCA
GRADO ALCOLICO: 6,2% vol.	MEDIO GRADO ALCOLICO
GASSATURA: 6,1 g/l CO <sub>2</sub>	FRIZZANTE
COLORE:	BIONDO MIELE
AMARO: 18 EBU	POCO AMARA



## Meine Hopfenweisse

Cl. 50

### COM'È

Questa specialità nasce dall'incontro di due grandi mastri birrai: Garret Oliver della Brooklyn e Hans Peter Drexler della Schneider che hanno deciso di produrre, nella rispettiva patria, la stessa weissbock con luppolatura a secco, usando però luppoli autoctoni: nella versione tedesca infatti troviamo la qualità *Hallertauer Saphir*. L'impronta decisa del luppolo è ben bilanciata dal tono fruttato, che ricorda la banana, e leggermente speziato, dai sentori di chiodi di garofano. Il finale, molto persistente, è secco e pulito.

### ABBINAMENTI

Perfetta con la selvaggina, tipo capriolo, camoscio e cinghiale, con primi piatti ben conditi con sughi a base di carne. Torte di mele o carote per dessert.

### PIZZE CONSIGLIATE

Speck e rucola, würstel e paté di olive.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

È consigliabile tra i 5°C e gli 8°C

### PROFILO CARATTERIALE

LUI: di forte spirito collaborativo;  
LEI: il suo motto è "l'unione fa la forza".

### BICCHIERE CONSIGLIATO



COME VERSARLA: In due volte a qualche minuto una dall'altra.



Versare lungo il fianco interno del bicchiere inclinato a 45°. Verso la metà circa del versamento, raddrizzare il bicchiere e continuare a versare la birra verso il centro dello stesso. Raggiunto l'orlo attendere che si sgonfi la schiuma e finire di rabboccare dopo aver agitato il fondo della bottiglia.

NAZIONALITÀ:	TEDESCA
GRADO ALCOLICO: 8,2% vol.	ALTO GRADO ALCOLICO
GASSATURA: 5,5 g/l CO <sub>2</sub>	GASSATA
COLORE:	BIONDO DORATO
AMARO: 40 EBU	AMARA



# SCHNEIDER WEISSE

TAP6

## Unser Aventinus

### GRADO ALCOLICO

8,2% alc. vol.

### STILE

Weizenbock

### FERMENTAZIONE

Alta

### COM'È

Una doppelbock weizen che presenta una schiuma candida densa e persistente. Il profumo è molto fresco e maltato, l'aroma ricorda la nocciola.

Il gusto è forte ed alcolico, anche se il corpo si presenta piacevole e piuttosto beverino. Il finale è di un amaricante leggero ma persistente.



Si accompagna a piatti importanti ed elaborati; dalle paste condite con ragù di selvaggina, agli arrosti farciti ai funghi, serviti con marmellata di mirtili. Dolci speziati fatti con farina di segale e frutta secca. PIZZE: Prosciutto di cinghiale, porcini e scaglie di grana, patate e gorgonzola.



CORPO

Strutturato



AROMA

Elegante

AMARO



DOLCE



TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra i 5°C e i 7°C

BICCHIERE CONSIGLIATO



Riagitare il bicchiere con acqua. Versare lungo il fianco interno del bicchiere inclinato a 45°. Davanti formarsi molta schiuma. Verso la metà circa del versamento, raddrizzare il bicchiere e continuare a versare la birra verso il centro dello stesso. Raggiunta l'orlo attendere che si sgagni la schiuma e finire di rabboccare dopo aver agitato il fondo della bottiglia.



Cl. 50



RETROGUSTO

Persistente

# SCHNEIDER WEISSE

TAP7

## Unser Original

### GRADO ALCOLICO

5,4% alc. vol.

### STILE

Hefe Weissbier

### FERMENTAZIONE

Alta

### COM'È

Prodotto sulla base della ricetta artigianale del fondatore della birreria nel 1872.

È una weisse dal colore del miele, con una schiuma generosa, morbida e candida.

Il suo aspetto è velato dai lieviti presenti in abbondanza che dominano anche l'intensità olfattiva.

Il gusto è delicatamente speziato e fruttato di mela e banana. Il finale è rinfrescante, pulito, con un leggero sentore di luppolo.



Si accompagna a piatti leggeri, anche di pesce, carni lessate, würstel conditi con senape, arrosti e carni allo spiedo con patate alla bavarese.

Torta strudel per dessert.

PIZZE: Speck e rucola, salsiccia e peperoni.



CORPO

Equilibrato



AROMA

Moderato

AMARO



DOLCE



TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra i 5°C e i 7°C

BICCHIERE CONSIGLIATO



Cl. 50



RETROGUSTO

Medio

