Salzburger Stiegl

Stiegl: la birra che viene dall'Austria "Arte birraia sul gradino più alto" è il motto del maggiore birrificio austriaco.

Nel 1492 Cristoforo Colombo scopriva l'America e a Salisburgo veniva fondata la Stiegl, la più grande birreria a conduzione familiare dell'Austria.

Questa invitante birra chiara è insuperabile in sapore e incredibile dissetante. Morbida, con il tipico rinfrescante aroma della birra di alta qualità, dal colore giallo dorato, con una schiuma fine e un finale piacevole.

Grado alcolico 4,9 % vol.

BIRRA ANTONIANA
dalla nostra terra
Altinate
Italian Pale Lager

Storia Birrificio
(vedi retro)

Stile
Italian Pale Lager
(vedi retro)

5,2% ALC. VOL.

Colore
Biondo intenso

Aspetto
Limpido

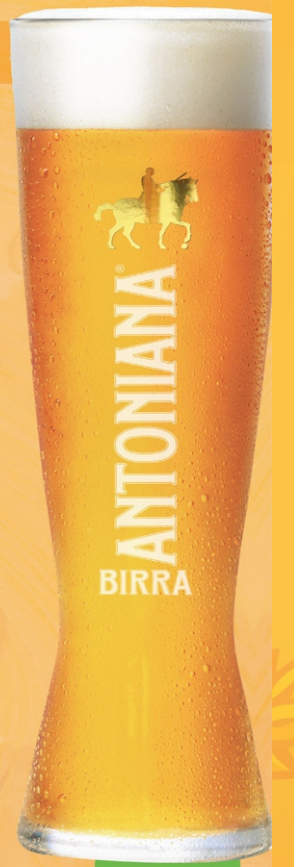
Com'è
Dorata dai riflessi luminosi e dalla schiuma candida e persistente. I suoi profumi di frutta tropicale, agrumi e gelsomino stupiscono e appagano. Il gusto è fresco e piacevolmente amaro con sentori d'erba tagliata e una chiusura che ricorda la resina.

AMARO
DOLCE
CORPO
AROMA

Carattere aromatico

MALTATO
RESINOSO
FRUTTATO
AGRUMATO

Abbinamenti
Di sicuro effetto con zuppa di pesce o verdura; carne di maiale. Perfetta con cheeseburger e bacon, sushi e sashimi.
Pizze consigliate: Marinara; romana.



cl. 30

BIRRA ANTONIANA®
dalla nostra terra

BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER

Blanche de Namur

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 che la rendono quasi bianca. Molto beverina, ricca di suggestioni olfattive grazie alla presenza di scorza di arancia amara delle Antille (Curaçao) e di coriandolo.

La Birra Blanche

La bière blanche (detta anche witbier in fiammingo) è una delle più affermate specialità birrarie del Belgio. Numerose le sue particolarità che le conferiscono un color giallo lattiginoso, quasi opalescente: innanzitutto la mistura di cereali con la quale viene preparata, ossia 50% di malto d'orzo, 45% di frumento e 5% di avena, entrambi non maltati; quindi l'insolita aromatizzazione a base di curaçao, scorza d'arancia essiccata, e di coriandolo, oppure semi di cumino o di finocchio. È una birra molto particolare, di contenuto tenore alcolico, assai rinfrescante, con una leggera acidità e un intenso aroma di frutta.

cl.____ €____

cl.____ €____

cl.____ €____

Une tradition de brasseurs depuis
Een brouwerstraditie sinds 185
A tradition of brewers since 185

Area di provenienza:.....**Belgio**
Grado alcolico:.....**4,3% vol.**
Colore:.....**Biondo oro pallido**
Fermentazione.....**Alta**

KÖNIGLICH SÄCHSISCHE BRAUKUNST
SEIT 1872
Radeberger
PILSNER

Radeberger Pilsener è una delle più importanti Marche della storia della Birra in Germania.
A **Radeberg**, nei pressi di Dresda, venne prodotta per la prima volta Birra del tipo Pils e, da allora, è l'unica prodotta.
Già all'inizio del secolo scorso questa Birra solcava l'Oceano verso il "Nuovo Mondo".
Nota in tutto il paese per essere la Birra del Cancelliere "Otto von Bismark", venne anche nominata bevanda ufficiale alla tavola di Sua Maestà Federico Augusto III di Sassonia. In tutto questo sta l'unicità di "una Radeberger".

Prodotta con una speciale acqua oligominerale, proveniente da una fonte di proprietà della birreria, con malto d'orzo e luppolo di qualità superiore, Radeberger Pilsner è la classica pils dal gusto secco e pulito.
Appena versata si presenta di un bel colore giallo paglierino, sormontato da una schiuma compatta e persistente. Al naso si coglie l'aroma del malto, accompagnato da note floreali ed erbacee.
Assaporandola si apprezza il suo gusto pulito con accentuate note di amaro, dovute allo squisito luppolo utilizzato.
Abbinamenti
Ottima con la classica pizza, ma anche con primi piatti leggeri e carni bianche.

Nome: Radeberger
Nazione: Germania
Tipo: Pilsner
Fermentazione: Bassa
Gradazione Alcolica: 4,8 % vol.
Formato: Fusto da 30 litri

Bräuhaus Aulendorf 1692

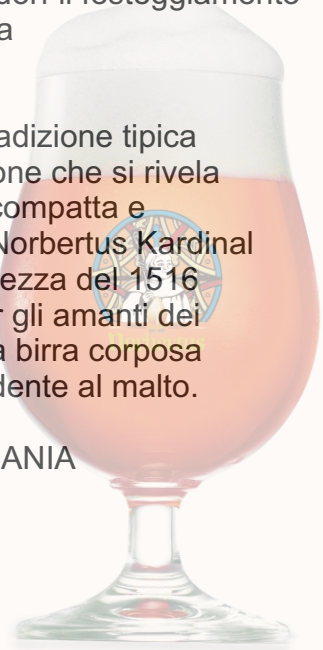
Norbertus Kardinal 7.5°

DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

Verso la fine del 1600, la birreria di Aulendorf - Oberschwaben, proseguì una tradizione sviluppatasi a partire dal 750 nei conventi e nelle abbazie della Germania, dove si produceva una birra quaresimale vigorosa e utile a mantenere in forma con una dieta liquida le persone a digiuno.
Comincia così la storia della Norbertus, una storia legata alla figura di Norbert di Xanten, arcivescovo di Magdeburgo, fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi e patrono della birreria di Aulendorf.
In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il festeggiamento di Norbertus come patrono della birra forte quaresimale.

Norbertus Kardinal rappresenta la tradizione tipica delle birre doppio malto. Una tradizione che si rivela nel sapore intenso e nella schiuma compatta e persistente. Una personalità unica. Norbertus Kardinal è prodotta secondo l'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto e luppolo. Per gli amanti dei sapori veri, Norbertus Kardinal è una birra corposa dal gusto morbido, leggermente tendente al malto. Per veri intenditori.

Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA
Stile: BOCK (doppio malto)
Fermentazione: BASSA
Grado alcolico: 7,5% vol.
Punto d'amaro: 26 IBU



BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER

TENNENT'S
AUTHENTIC
EXPORT

TENNENT'S®
SCOTCH ALE

THE INTERNATIONAL BEER CHALLENGE

Com'è

TENNENT'S SCOTCH ALE® ha un carattere piuttosto complesso, che offre un piacevole sapore fruttato, accompagnato da sottili note di luppolo.
Il finale risulta rotondo, grazie alle note tostate di caramello, che completano questa autentica Scotch Ale piacevolemente corposa.

La Birra Scotch Ale

Ale è il nome con il quale, nella lingua inglese, viene indicata generalmente la birra; più specificatamente però è riferito alle birre britanniche ad alta fermentazione.
Vasta e articolata è la gamma delle tipologie riconducibili a questo termine: le *ale* possono essere di cromie, gusto, forza e gradazioni alcoliche assai diverse fra loro, con *bouquet* più o meno fruttati o speziati, e luppolature di varie intensità.

cl.____ €_____

cl.____ €_____

cl.____ €_____

Area di provenienza:.....Scozia
Grado alcolico:.....9% vol.
Colore:.....Ambrato
Fermentazione.....Alta

BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER

TENNENT'S
AUTHENTIC
EXPORT

TENNENT'S®
EXTRA

THE INTERNATIONAL BEER CHALLENGE

Com'è

TENNENT'S EXTRA® è una Scottish Lager forte con un sapore ricco e pulito di malto fornendo un pizzico di dolcezza fruttata che si fonde bene con il sottofondo di livelli alcolici e di una finitura di luppolo aromatico.
Si tratta di un'autentica Scottish Lager corposa che combina una dolcezza leggermente maltata a una qualità di luppolo croccante tipica in questo stile di birra.

La Birra Lager Extra

Prendono il nome "Lager" dal fatto che venivano prodotte e maturate all'interno delle cantine dei birrifici, al contrario di tutte le birre anglosassoni che, dopo l'infustamento nei cask, venivano portate a maturare nelle cabine dei pub.
Le "Extra" Lager si contraddistinguono come birre a bassa fermentazione, dall'importante grado alcolico oltre i 6% e sono caratterizzate da un gusto dolce e particolarmente maltato.
In bocca si presentano molto decise e avvolgenti dando una forte sensazione di calore.

cl.____ €_____

cl.____ €_____

cl.____ €_____

Area di provenienza:.....Scozia
Grado alcolico:.....9,3% vol.
Colore:.....Biondo dorato
Fermentazione.....Bassa

DA OLTRE 580 ANNI, LA PILS DI WESTFALIA

Risale al 1430 la prima notizia di una fabbrica di Birra
nel centro di Dortmund, nella piazza del Mercato. “Die alte Krone am Markt” (la vecchia Corona al mercato)
è ancora oggi una microbirreria nel pieno della funzione, dopo essere stata la culla della tradizione birraria della Westfalia.
E sono già oltre 580 anni! Il 1° marzo 1729, Johann
Wenker acquisisce “la Kronen” ponendo la prima pietra alla leggendaria dinastia dei Wenker. A questa famiglia si deve, nel 19° secolo, la prima produzione della birra a bassa fermentazione di Dortmund. Sino ad allora si conosceva solo il tipo Alt di colore ambrato ad alta fermentazione, ma Heinrich Wenker riconobbe nella nuova birra un potenziale allora ancora inespresso. La “Dortmunder
Hellen” (la chiara di Dortmund) acquisì importanza nel mondo come “Dortmunder Export” facendo di questa città la prima in Germania per produzione e simbolo di Cultura birraria.

Luogo d’origine: DORTMUND - GERMANIA
Stile: PILS
Fermentazione: BASSA
Grado alcolico: 4,8% vol.
Punto d’amaro: 30 IBU

La Birra Dell’oktoberfest

Birra Bionda Alla Spina

MÜNCHEN

Tipica bionda Bavarese dall’aroma intenso e corposo, è uno dei simboli della città di Monaco.
La sua particolare qualità e la sua immagine inconfondibile ne fanno un prodotto conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.
Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza tedesca.
Si caratterizza per dolci note di malto equilibrate dal sapiente uso del luppolo che la rendono un prodotto particolarmente rinfrescante.

Birra Chiara
Vol. alc. 5,1 %.
bassa fermentazione

cl.20

cl.40

Birra Bionda Alla Spina

BIRRA ROSSA ALLA SPINA

MÜNCHEN

Ha un delicato aroma fruttato e caramellato dolce, maltata all'assaggio, con un forte attacco amarognolo del luppolo.
Questa Bock, dal gusto deciso e aromatico, è l'originale, antica e preziosa birra di Monaco.
Fu prodotta per la prima volta agli inizi del

Tipologia: Ambrata Doppio Malto
Fermentazione: Bassa
Gradazione Alcolica: 7,2% vol.
Colore: Rosso scuro

cl.20 ☐

cl.40 ☐

BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER

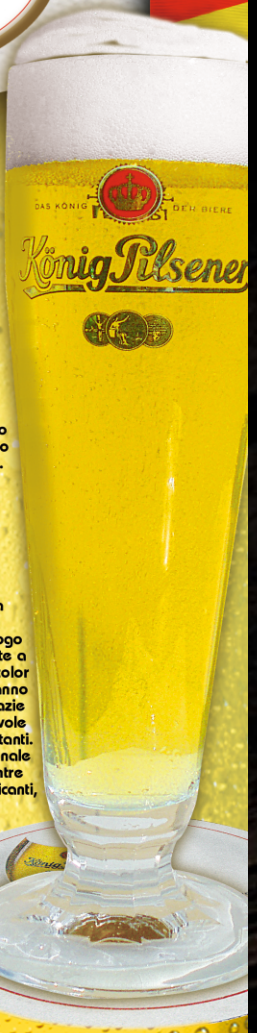
DAS KÖNIG DER BIERE
König Pilsener

Com'è

König Pilsner, letteralmente "Birra dei Re", è nata a Duisburg in Germania, nella birreria di *Theodor Konig*, fondata nel 1858. Ben presto è divenuta una delle più famose *Premium Pils* e viene esportata in tutto il mondo.
Il suo aspetto è di un meraviglioso oro brillante. Il profumo dei fiori di luppolo sapientemente miscelati per creare un gusto piacevolmente amaricante, viene equilibrato da sentori di cereali con una nota di limone.
Il finale è pulito e rinfrescante: appaga pienamente il vero intenditore.

La Birra Pils

Originaria di *Pilsen*, città della Boemia, questa tipologia a poco a poco è diventata famosa in ogni parte del mondo, anche se con gusto e aroma diversi a seconda del luogo in cui viene prodotta. Queste birre, prodotte a bassa fermentazione, evidenziano un bel color paglierino, talvolta con riflessi verdastri; hanno *perlage* finissimo e schiuma persistente. Grazie all'abbondante luppolatura hanno un piacevole gusto amarognolo che le rende molto dissetanti. Nella produzione della Germania settentrionale questa caratteristica viene accentuata, mentre le *pils* di Svevia e Baviera sono meno amaricanti, anche se ben frizzanti e delicate.



cl.____ €____

cl.____ €____

cl.____ €____

Area di provenienza:.....**Germania**
Grado alcolico:.....**4,9% vol.**
Colore:.....**Biondo oro brillante**
Fermentazione.....**Bassa**

BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER

—Mc— CHOUFFE

Com'è

Deliziosa birra scura dal gusto dolce e suadente. Fin dal primo sorso denota toni caldi e avvolgenti che alla fine svelano un carattere forte. Piacevoli le sfumature di banana, più chiare nel finale.
Lunga e persistente, lascia intendere sentori di spezie.

La Birra Scotch Ale

Ale è il nome con il quale, nella lingua inglese, viene indicata generalmente la birra; più specificatamente però è riferito alle birre britanniche ad alta fermentazione. Vasta e articolata è la gamma delle tipologie riconducibili a questo termine: le *ale* infatti possono essere di cromie, gusto, forza e gradazioni alcoliche assai diverse fra loro, con *bouquet* più o meno fruttati o speziati e luppolature di varie intensità; inoltre vengono prodotte in numerosi paesi, quali Inghilterra, Scozia, Irlanda, Belgio e Stati Uniti. In Belgio, generalmente, vengono prodotte birre *ale* di forte gradazione alcolica

cl.____ €____
cl.____ €____
cl.____ €____

Area di provenienza:.....Belgio
Grado alcolico:.....8% vol.
Colore:.....Rosso scuro
Fermentazione.....Alta

BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER

SCHNEIDER WEISSE TAP7

Unser Original

Com'è

È una *weisse* dal color 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 con sentori di mela e banana. Il finale è rinfrescante, pulito, con un leggero sentore di luppolo.

La Birra Weizen

In Germania le birre di frumento si chiamano *weizen* o *weissbier* ('frumento' e 'birra bianca'), termini che spiegano immediatamente le caratteristiche di questo stile. Solitamente sono prodotte con malto d'orzo e malto di frumento al 50%; talvolta il frumento raggiunge addirittura il 60%. La caratteristica più marcata delle *Weizen* è il loro pronunciato aroma, che va dai chiodi di garofano alla vaniglia e a vari tipi di frutta, quali la mela verde, la prugna e altri ancora. Assai poco individuabile è il luppolo, mentre il gusto è piacevolmente secco. La *weizen* è decisamente una birra beverina e rinfrescante.

cl.____ €____
cl.____ €____
cl.____ €____

Area di provenienza:.....Germania
Grado alcolico:.....5,4% vol.
Colore:.....Biondo ambrato
Fermentazione.....Alta