BIRRE INGLESI





1698

PRODOTTO DA: SHEPHERD NEANE FAVERSHAM
STILE: STRONG ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: AMBRATO CON RIFLESSI RAMATI
PROFUMO: NOTEVOLE, INTENSO ED ATTRAENTE
GUSTO: ROTONDO, ARTICOLATO, NOTEVOLE, CON RETROGUSTO AMAROGNOLO PERCETTIBILE E PIACEVOLE
GRADAZIONE: 6,5% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°/10°

€	CL.	8 Bt x ct	Cl. 50



SPITFIRE

PRODOTTO DA: SHEPHERD NEANE FAVERSHAM
STILE: BITTER ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: AMBRATO TENDENTE AL ROSSO
PROFUMO: GRADEVOLE ED ELEVATO
GUSTO: LEGGERO, ROTONDO, BEN EQUILIBRATO, CON RETROGUSTO AMAROGOLO ACCENTUATO NEL FINALE
GRADAZIONE: 4,5% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/9°

€	CL.	12 Bt x ct	Cl. 50



MASTER BREW

PRODOTTO DA: SHEPHERD NEANE FAVERSHAM
STILE: ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: ROSSO
PROFUMO: GRADEVOLE ED ELEVATO
GUSTO: ROTONDO, NOTEVOLE, BEN STRUTTURATO, CON RETROGUSTO AMAROGNOLO ACCENTUATO NEL FINALE
GRADAZIONE: 4,0% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/9°

€	CL.	12 Bt x ct	Cl. 50



ORIGINAL PORTER

PRODOTTO DA: SHEPHERD NEANE FAVERSHAM
STILE: ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: SCURO
PROFUMO: ELEVATO, PIACEVOLE, CON NOTE FLOREALI
GUSTO: ARTICOLATO, CON RETROGUSTO AMAROGNOLO PERCETTIBILE
GRADAZIONE: 4,8% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/9°

€	CL.	8 Bt x ct	Cl. 50



BISHOP FINGER

PRODOTTO DA: SHEPHERD NEANE FAVERSHAM
STILE: ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: ROSSO GRANATO
PROFUMO: ELEVATO, ELEGANTE E PARTICOLARE
GUSTO: AMPIO,PARTICOLARE, ARTICOLATO, CON RETROGUSTO AMAROGNOLO PERCETTIBILE
GRADAZIONE: 5,4% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/9°

€	CL.	12 Bt x ct	Cl. 50

BIRRE IRLANDESI



O'HARA'S CELTIC STOUT

PRODOTTO DA: CARLOW BREWING COMPANY
STILE: STOUT
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: SCURO
PROFUMO: PIENO E SONTUOSO
GUSTO: ARMONIOSO, UNA VERA FUSIONE TRA L'AMARO DEL LUPPOLO E IL DOLCE E TORREFATTO DEI MALTI
GRADAZIONE: 4,3% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

€	CL.	8 Bt x ct	Cl. 50



MOLINGS IRISH RED ALE

PRODOTTO DA: CARLOW BREWING COMPANY
STILE: ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: AMBRATO
PROFUMO: BOUQUET CARATTERISTICO, NOTE DI CAFFÈ
GUSTO: PERSISTENTE ED AROMATICO, CON NOTE FRUTTATE
GRADAZIONE: 4,3% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

€	CL.	12 Bt x ct	Cl. 50



CURIM GOLD CELTIC WHEAT BEER

PRODOTTO DA: CARLOW BREWING COMPANY
STILE: ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: GIALLO PAGLIERINO
PROFUMO:NOTE DI LUPPOLO
GUSTO: INTENO E PROLUNGATO, SENTORI DI CEREALE E LIEVITO
GRADAZIONE: 4,3% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°

€	CL.	12 Bt x ct	Cl. 50



GOLDEN FIRE

PRODOTTO DA: HEINEKEN ITALIAE MURPHY BREWERY
STILE: STRONG LAGER
FERMENTAZIONE: BASSA
COLORE: GIALLO INTENSO
PROFUMO: GRADEVOLE
GUSTO: FRUTTATO, AROMATICO CON NOTE DI CEREALE
GRADAZIONE: 7,9% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°

€	CL.	24 Bt x ct	Cl. 33

BIRRE BELGHE



BORNEM DUBBEL

PRODOTTO DA: BROWERIJ VAN STEENBERGE ERTVELDE
STILE: ABBAZIA DOPPIO MALTO
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: TONACA DI FRATE
PROFUMO: ATTRAENTE, ED ELEVATO
GUSTO: NOTEVOLE, AMPIO
GRADAZIONE: 6,5% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°/10°

€	CL.	24 Bt x ct	Cl. 33



BORNEM TRIPEL

PRODOTTO DA: BROWERIJ VAN STEENBERGE ERTVELDE
STILE: ABBAZIA DOPPIO MALTO
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: GIALLO PAGLIERINO
PROFUMO: ELEGANTE ED INTENSO
GUSTO: ROTONDO, NOTEVOLE CON RETROGUSTO AMAROGNOLO PERCETTIBILE
GRADAZIONE: 9% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

€	CL.	24 Bt x ct	Cl. 33



AUGUSTIJN

PRODOTTO DA: BROWERIJ VAN STEENBERGE ERTVELDE
STILE: ABBAZIA DOPPIO MALTO
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: LEGGERMENTE AMBRATO
PROFUMO: ATTRAENTE ED ELEVATO
GUSTO : ARTICOLATO, NOTEVOLE E BEN STRUTTURATO
GRADAZIONE: 7,5% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

€	CL.	24 Bt x ct	Cl. 33



GULDEN DRAAK

PRODOTTO DA:
STILE: ALE BRITANNICO
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: SCURO
PROFUMO: ELEGANTE E PARTICOLARE
GUSTO : DOLCE E CORPOSO
GRADAZIONE: 10,5% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9/12°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75



BUFFALO BELGIAN STRONG STOUT

PRODOTTO DA: BRASSERIE VAN DEN BOSSCHE
STILE: ALE SCURA
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: SCURO
PROFUMO: AROMI FRUTTATI, CON NOTE DI CAFFÈ E CIOCCOLATO
GUSTO : SECCO, PIACEVOLE ED APPAGANTE
GRADAZIONE: 9% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75

BIRRE BELGHE



BUFFALO BELGIAN BITTER

PRODOTTO DA: BRASSERIE VAN DEN BOSSCHE
STILE: ALE CHIARA
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: DORATO
PROFUMO: BOUQUET ERBACEO E RESINOSO
GUSTO : PIENO, FORTEMENTE AMARO E SECCO, CON RETROGUSTO PIACEVOLE E SPEZIATO
GRADAZIONE: 8,5% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75



PATER LIEVEN WIT BLANCHE

PRODOTTO DA: BRASSERIE VAN DE BOSSCHE
STILE: ABBAZIA CHIARA
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: CHIARA TORBIDA
PROFUMO: NOTE DI LIMONE, AROMI DI LUPPOLO E MALTO
GUSTO : FRESCA E DISSETANTE
GRADAZIONE: 4,5% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75



PATER LIEVEN BLOND

PRODOTTO DA: BRASSERIE VAN DE BOSSCHE
STILE: ABBAZIA CHIARA
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: DORATO BRILLANTE
PROFUMO: SENTORI SPEZIATI E FLOREALI MOLTO DECISI
GUSTO : SECCO, PICCANTE, EQUILIBRATO ED INVITANTE, RETROGUSTO SPEZIATO ED AGRUMATO
GRADAZIONE: 6,3% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75



PATER LIEVEN BRUNE

PRODOTTO DA: BRASSERIE VAN DE BOSSCHE
STILE: ABBAZIA SCURA
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: BRUNO BRILLANTE
PROFUMO: SENTORI FRUTTATI ALBICOCCA, PESCA, FRUTTA ESOTICA
GUSTO : EVIDENTI NOTE DI MALTO TORREFATTO E CARAMELLO, LASCIANDO UNA PUICEVOLE SENSAZIONE PROLUNGATA
GRADAZIONE: 6,5% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75



PATER LIEVEN TRIPLE

PRODOTTO DA: BRASSERIE VAN DE BOSSCHE
STILE: ABBAZIA DORATA
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: DORATO CARICO
PROFUMO: DECISO E PERSISTENTE
GUSTO : ROBUSTO, STRUTTURATO
GRADAZIONE: 8% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75

BIRRE BELGHE



DK 1833 GOLDEN BLONDE

PRODOTTO DA: BROUWERIJ DE KONICK
STILE: ALE CHIARA
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: DORATO
PROFUMO: SENTORI DI MALTO E LUPPOLO
GUSTO : PIACEVOLE E VIVACE, CON UN BUO EQUILIBRIO CON IL GRADO ALCOLICO
GRADAZIONE: 8% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75



DK 1833 RUBY RED

PRODOTTO DA: BROUWERIJ DE KONICK
STILE: ALE SCURO RIFERMENTATA
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: SCURA
PROFUMO: BOUQUET CARATTERISTICO
GUSTO : PIENO, CALDO ED AVVOLGENTE
GRADAZIONE: 8% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75



VAL DIEU BRUNE

PRODOTTO DA: BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL DIEU
STILE: ABBAZIA SCURA
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: SCURO
PROFUMO: NOTE DI CAFFÈ E CACAO
GUSTO : ARTICOLATO ED ACCATTIVANTE CON RETROGUSTO INASPETTATAMENTE MORBIDO E VELLUTATO
GRADAZIONE: 8% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75



VAL DIEU GRAND CRU

PRODOTTO DA: BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL DIEU
STILE: ABBAZIA SCURA
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: SCURO
PROFUMO: SENTORI DI MALTO TOSTATO, FRUTTA TROPICALE E LIQUIRIZIA
GUSTO : PIENO ED EQUILIBRATO
GRADAZIONE: 8% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75



VAL DIEU TRIPLE

PRODOTTO DA: BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL DIEU
STILE: ABBAZIA CHIARA
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: ORO CARICO
PROFUMO: NOTE DI MIELE D'ACACIA E FRUTTA SECCA
GUSTO : FORTE, STRUTTURATO, RICORDA LE NOTE ALCOLICHE SIMILI AL RUM O
GRADAZIONE: 9% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75

BIRRE OLANDESI



AMSTEL PULSE

PRODOTTO DA: HEINEKEN
STILE: PREMIUM LAGER
FERMENTAZIONE: BASSA
COLORE: GIALLO FRUMENTO
PROFUMO: ELEGANTE ED INTENSO
GUSTO: PERSISTENTE E LUPPOLATO
GRADAZIONE: 4,7% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/7°

€	CL.	24 Bt x ct	Cl. 33

BIRRE ITALIANE



SANDALMAZZO

PRODOTTO DA: BIRRIFICIO MENARESTA
STILE: ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: GIALLO DORATO CARICO LEGGERMENTE OPACO
PROFUMO:BOUQUET FLOREALE, CON NOTE FRUTTATE
GUSTO: MORBIDO, PERSISTENTE, LEGGERMENTE AMAROGNOLO CON RICHIAMI DI NOTE VEGETALI
GRADAZIONE: 5,2% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75



BOCKSTALELE DIRK

PRODOTTO DA: BIRRIFICIO MENARESTA
STILE: ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: AMBRATA SCURA
PROFUMO: RAFFINATO ED ELEGANTE
GUSTO: PIENO, CARATTERISTICO, CON UN AMARO ELEGANTE ED UN'EQUILIBRATA MORBIDEZZA
GRADAZIONE: 6% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°

€	CL.	6 Bt x ct	Cl. 75



ICHNUSA BIONDA

PRODOTTO DA: ICHNUSA
STILE: LAGER
FERMENTAZIONE: BASSA
COLORE: GIALLO PAGLIERINO CARICO
PROFUMO: SENTORE DI LUPPOLO
GUSTO: PERCETTIBILE, PIACEVOLE, MODERATAMENTE AMARO
GRADAZIONE: 4,7% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°/6°

€	CL.	24 Bt x ct	Cl. 33



JENNAS BIRRA CRUDA (NON PASTORIZZATA)

PRODOTTO DA: ICHNUSA
STILE: PREMIUM LAGER
FERMENTAZIONE: BASSA
COLORE: DORATO
PROFUMO: INTENSO CON NOTE LUPPOLATE
GUSTO: ROTONDO, INCONFONDIBILE E MODERATAMENTE AMAROGNOLO (MICROFILTRATA)
GRADAZIONE: 4,9% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°/6°

€	CL.	15 Bt x ct	Cl. 66



MENABREA 150 ANNIVERSARIO BIONDA

PRODOTTO DA: BIRRIFICIO MENABREA
STILE: PREMIUM EXPORT
FERMENTAZIONE: BASSA
COLORE: PAGLIERINO
PROFUMO:SENTORI FLOREALI E FRUTTATI GRAZIE AI LIEVITI SPEZIATI
GUSTO: ROTONDO E NOTEVOLE
GRADAZIONE: 4,8% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°

€	CL.	24 Bt x ct	Cl. 33

BIRRE ITALIANE



MENABREA 150 ANNIVERSARIO AMBRATA

PRODOTTO DA: BIRRIFICIO MENABREA
STILE: SPECIALITÀ (CELEBRATIVA TIPO MARZEN)
FERMENTAZIONE:
COLORE: AMBRATO CON RIFLESSI BRONZEI
PROFUMO:
GUSTO:
GRADAZIONE: 5,0% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°

€	CL.	24 Bt x ct	Cl. 33



MENABREA 150 STRONG

PRODOTTO DA: BIRRIFICIO MENABREA
STILE: PREMIUM STRONG LAGER
FERMENTAZIONE: BASSA
COLORE: DORATO
PROFUMO: GRADEVOLE, INTENSO
GUSTO: MORBIDO, CON PIACEVOLE EQUILIBRIO TRA IL DOLCE E L'AMARO
GRADAZIONE: 6,5% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°

€	CL.	24 Bt x ct	Cl. 33

BIRRE TEDESCHE





LÖWENBRÄU ORIGINAL

PRODOTTO DA: LÖWENBRÄU
STILE: LAGER
FERMENTAZIONE: BASSA
COLORE: DORATO LIMPIDO
PROFUMO: BOUQUET CARATTERISTICO CON NOTE MALTATE
GUSTO: CORPOSO RINFRESCANTE E SPEZIATO
GRADAZIONE: 5,2% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/7°

€	CL.	24 Bt x ct	Cl. 33



FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER

PRODOTTO DA: FRANZISKANER
STILE: WEISSBIER
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: GIALLO PAGLIERINO TORBIDO
PROFUMO: ATTRAENTE, CON NOTE FRUTTATE
GUSTO: AROMATICO E PIENO
GRADAZIONE: 5,0% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°/10°

€	CL.	15 Bt x ct	Cl. 50



FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL

PRODOTTO DA: FRANZISKANER
STILE: WEISSBIER
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: TONACA DI FRATE TORBIDO
PROFUMO: ATTRAENTE, CON NOTE FRUTTATE
GUSTO: AROMATICO E PIENO
GRADAZIONE: 5,0% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°/10°

€	CL.	15 Bt x ct	Cl. 50

BIRRE DANESI



		€	CL.	Bt x ct	Cl.
		€	CL.	Bt x ct	Cl.
		€	CL.	Bt x ct	Cl.
		€	CL.	Bt x ct	Cl.
		€	CL.	Bt x ct	Cl.

BIRRE CINESI



SUN LIK

PRODOTTO DA: BROWERIJ VAN STEENBERGE ERTVELDE
STILE: LAGER
FERMENTAZIONE: BASSA
COLORE: GIALLO PAGLIERINO SCARICO
PROFUMO: ELEGANTE ED INTENSO
GUSTO: ROTONDO, NOTEVOLE CON RETROGUSTO AMAROGNOLO LEGGERMENTE ACCENTUATO
GRADAZIONE: 5,0% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°

€	CL.	24 Bt x ct	Cl. 33