



## **BEER LIST**



**IBU** (International Bitterness Units)  
RAPPRESENTA LA SCALA INTERNAZIONALE  
PER MISURARE L'AMARO DI UNA BIRRA.

### **ALTA FERMENTAZIONE** (Ale)

Significa che nel mosto è stato aggiunto lievito detto comunemente "lievito di birra". È un lievito che lavora bene ad alte temperature, tra i 12 e i 23 gradi centigradi. Il processo di fermentazione, proprio a causa della temperatura, è più rapido rispetto allo stesso con una temperatura più bassa. Una volta esauriti i lieviti, quel che resta risale verso l'alto del fermentatore, sotto l'effetto dell'anidride carbonica, e galleggia sulla superficie. Da qui la classificazione "alta" fermentazione.

### **BASSA FERMENTAZIONE**

(Lager)

Richiede temperature di lavorazione piuttosto basse, quella ottimale si aggira tra i 7 e i 9 gradi centigradi. Il lievito fermenta nel mosto e infine si deposita sul fondo, da cui "bassa" fermentazione. Gli stili Lager, rispetto a quelli Ale che possono essere più dolci e fruttati, tendono ad avere aromi puliti, perché rispecchiano più fedelmente le caratteristiche del luppolo o del malto utilizzati nel mosto.



# BIRRE ALLA SPINA

## ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU PILS

### LA BIRRA

Colore giallo sole e il suo tipico gusto è leggermente acerbo, grazie a fini aromi del luppolo e dell'orzo selezionati. Gli amanti della Pils riconoscono al primo sorso il suo temperamento naturale vivace e il suo elegante gusto amarognolo del luppolo.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Tex!***

STILE: **PILS**

COLORE: **Giallo sole**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **7°**

GRADO ALCOLICO: **4,9% vol.**

IBU: **28**



LITRI 0.30.....€ **3.50**

LITRI 0.50.....€ **6.50**

## NORBERTUS KARDINAL

### LA BIRRA

Norbertus Kardinal rappresenta a tradizione tipica delle birre doppio malto. Ambrata, con schiuma bianca, fine e persistente. Aroma con ampi sentori di lieviti, fieno, frutta molto matura. Dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna californiana.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Elly 2.0!***

STILE: **BOCK (doppio malto)**

COLORE: **Dorato intenso**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **8/10°**

GRADO ALCOLICO: **7,5% vol.**

IBU: **26**



LITRI 0.30.....€ **4.50**

LITRI 0.50.....€ **7.00**

# BIRRE IN BOTTIGLIA



## INEDIT

### LA BIRRA

In collaborazione con i maestri birrai di Estrella Damm, una combinazione unica di malto d'orzo e frumento aromatizzati con spezie. Inedit ha un aroma complesso ed un aspetto opaco, è cremosa e dal corpo morbido ma pieno. Colore giallo dorato torbida, schiuma bianca fine, note dolci e speziate di pepe e noce moscata con un gusto dolce e note acide, elegante pastosità e pulizia.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Light!***

STILE: **BLANCHE**

COLORE: **Biondo**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **6/8°**

GRADO ALCOLICO: **4,6% vol.**

IBU: **21**



LITRI 0.33.....€ **4.50**

## DELIRIUM NOCTURNUM

### LA BIRRA

Colore tipicamente mogano scuro, ammalia con i suoi riflessi rubino e la sua schiuma fine e soffice. Grazie ai 3 tipi di lievito e ai malti tostati, sviluppa fantastici aromi caramellati, di cioccolato ma anche di spezie come il coriandolo e la liquirizia. Al palato colpisce per il suo corpo robusto e caldo dovuto alla gradazione alcolica: il gusto è complesso, fruttato, con un finale dove si fanno sentire la tostatura dei malti e il luppolo.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Jack Daniel's!***

STILE: **DARK STRONG ALE**

COLORE: **Ambrato scuro**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **9°**

GRADO ALCOLICO: **8,5% vol.**

IBU: **24**



LITRI 0.33.....€ **7.00**

## HOLUNDER HELLES 0,0%

### LA BIRRA

Fresca come una birra leggera e completamente analcolica. In abbinamento al gusto unico del sambuco proveniente da frutteti selezionati.

**Una nuova esperienza di piacere senza compromessi!**

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Gorgo chili peppers!***

STILE: -

COLORE: **Giallo sole**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **-°**

GRADO ALCOLICO: **0% vol.**

IBU: -



LITRI 0.33.....€ **4.00**

# BIRRE IN BOTTIGLIA



## COMLOT IPA

### LA BIRRA

La prima ipa realizzata con un luppolo mediterraneo, molto complessa al naso, con sentori speziati, floreali, fruttati e resinosi. Colore giallo dorato carico, con riflessi arancioni. L'assaggio è complesso, con aromi di pompelmo rosa, mango, pesca, pera e fiori bianchi.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro Yuppy!*

STILE: **INDIA PALE ALE**

COLORE: **Ambrato**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **6/8°**

GRADO ALCOLICO: **6,6% vol.**

IBU: **47**



LITRI 0.33.....€ **6.50**

## LOST IN SPACE

### LA BIRRA

Corpo rotondo con note di frutta tropicale e agrumi, amaro pronunciato e finale secco. Birra avvolgente e complessa che regala piacevoli riflessioni soprattutto dopo la seconda!

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro Yuppy!*

STILE: **DDH IPA**

COLORE: **Dorato chiaro**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **-°**

GRADO ALCOLICO: **6,5% vol.**

IBU: **-**



LITRI 0.50.....€ **9.00**

## EMPOWERED

### LA BIRRA

Corpo medio con note di pesca e albicocca, amaro bilanciato e finale secco, molto dissetante!

*L'abbinamento perfetto? Provala con il nostro Gorgo chili peppers!*

STILE: **SESSION IPA**

COLORE: **Giallo paglierino velato**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **5% vol.**

IBU: **-**



LITRI 0.50.....€ **9.00**

# BIRRE IN BOTTIGLIA



## GOLD HELL

### LA BIRRA

Prodotta nel rispetto dell'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto e luppolo, si presenta limpida e dorata, con un aroma di malto e sentori di frutta e miele.

*L'abbinamento perfetto? Provala con il nostro Tartufo!*

STILE: **EXPORT HELL**

COLORE: **Biondo**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **8/9°**

GRADO ALCOLICO: **5,4% vol.**

IBU: **18**



LITRI 0.50.....€ **6.50**

## WEISSE HELL

### LA BIRRA

Prodotta, come la sorella Gold, nel rispetto dell'Editto della Purezza, si presenta chiara e velata, con una schiuma fine e persistente. Caratterizzata dal gusto dolce e da leggeri sentori speziati.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro Chèl del Gianì!*

STILE: **HEFEWEISS**

COLORE: **Biondo**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **7/8°**

GRADO ALCOLICO: **5,2% vol.**

IBU: **12**



LITRI 0.50.....€ **6.50**

## POCULATOR

### LA BIRRA

Doppelbock dunkel, ambrata scura a bassa fermentazione. Si presenta limpida, con schiuma beige fine e persistente. Aromi intensi, gusto ricco e notevole persistenza.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro Jack Daniel's!*

STILE: **DOPPELBOCK DUNKEL**

COLORE: **Ambrato scuro**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **8/9°**

GRADO ALCOLICO: **7,6% vol.**

IBU: **18**



LITRI 0.50.....€ **7.50**



# E SE INVECE VUOI ASSAGGIARE UNA BIRRA DELLA VAL RENDENA...

## BRENTA BRÄU WEIZEN

### LA BIRRA

Si presenta con il suo colore biondo dorato e opalescente come vuole lo stile. Al naso sono evidenti le note fruttate e fragranti di lievito, di banana e chiodi di garofano. In bocca è fresca, dal sapore fruttato e piacevolmente acidula e dissetante.

STILE: **BAYERISCHE WEIZEN**

COLORE: **Giallo opalescente con riflessi ambra**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **5/7°**

GRADO ALCOLICO: **5,3% vol.**

IBU: **13**



LITRI 0.50.....€ **7.00**

## BRENTA BRÄU GLUTEN-HELL

### LA BIRRA

La Birra senza glutine del Birrificio Val Rendena.

STILE: **SENZA GLUTINE**

COLORE: **Biondo**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **5/7°**

GRADO ALCOLICO: **4,9% vol.**

IBU: **no**



LITRI 0.50.....€ **7.00**

**AMARI** ..... **4.00€**

**BRAULIO,  
LIMONCELLO,  
AMARO DEL CAPO,  
JÄGERMEISTER**

**BIBITE** ..... **3.00€**

**ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0.5L** ..... **1.50€**

**CAFFÈ/CAFFÈ DECAFFEINATO** ..... **1.50€**

**CAFFÈ CORRETTO SAMBUCA** ..... **2.00€**

**COPERTO 1.50€**