



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



AGRICOLA HELLES

LA BIRRA

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione. Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. Nel pieno della tradizione birraria i toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo affloresale.

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

STILE: **LAGER**

COLORE: **Oro chiaro**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **7% vol.**

IBU: **37**



LITRI 0.33.....€ **5.50**

AGRICOLA ROSSA

LA BIRRA

Birra di origine tedesca caratterizzata da pronunciati toni maltati. Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro, con una schiuma color avorio. L'amaro sostiene i gusti del malto permettendo però alla dolcezza di restare sul finale. Birra strutturata ma al contempo facile da bere.

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

STILE: **RED LAGER**

COLORE: **Ambrato carico**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

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

IBU: **30**



LITRI 0.33.....€ **6.00**

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**

BIRRE IN BOTTIGLIA



COMPLIT 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**

EN?GMA

LA BIRRA

Corpo vellutato con schiuma fine e persistente. Le note citriche si bilanciano ad un amaro leggermente pronunciato che regala un finale secco e dissetante. Birra dalla struttura complessa ma molto beverina!

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

STILE: **IPA CALIFORNIA COMMON**

COLORE: **Giallo paglierino**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **5% vol.**

IBU: -



LITRI 0.50.....€ **9.00**

SPLASH!

LA BIRRA

Corpo rotondo con note esplosive di frutta tropicale, pesca ed albicocca, finale leggermente amaro

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

STILE: **NEW ENGLAND IPA**

COLORE: **Giallo opalescente**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **6% vol.**

IBU: -



LITRI 0.50.....€ **9.00**

BIRRE IN BOTTIGLIA



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: **NEW ENGLAND IPA**

COLORE: **Giallo paglierino velato**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **5% vol.**

IBU: -



LITRI 0.50.....€ **9.00**

BILLY THE BEER DOG

LA BIRRA

Al naso le note fresche dei luppoli nobili tedeschi si sposano con sapori di scorza di pane, caramello e nocciola. Amaro medio e corpo rotondo

*L'abbinamento perfetto? Provala con i nostri **Limited edition!***

STILE: **CALIFORNIA COMMON**

COLORE: **Ambrato**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **5,6% 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 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€