

SCELGO
FULL SERVICE



BEER HOP'S

FINO AL 31 AGOSTO 2022

www.scelgofullservice.com

INDICE

ALTA FERMENTAZIONE

 ABBAZIA	PAG. 9
 ALE / IPA / APA	PAG. 12
 BLANCHE	PAG. 24
 ROSSE	PAG. 26
 STOUT E SCURE	PAG. 26
 STRONG BLONDE	PAG. 27
 WEISS	PAG. 29

BASSA FERMENTAZIONE

 CLASSIC LAGER	PAG. 33
 AROMATIZZATE	PAG. 40
 DOPPELBOCK	PAG. 40
 GLUTEN FREE	PAG. 40
 HELLS	PAG. 42
 ROSSE	PAG. 43
 NON FILTRATE	PAG. 46
 STRONG BLONDE	PAG. 48

 FERMENTAZIONE SPONTANEA	PAG. 53
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

 SPILLATORE E FUSTI	PAG. 55
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

 BICCHIERI DA BIRRA	PAG. 60
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



LA BIRRA

È UNA BEVANDA MOLTO ANTICA,
PRODOTTA IN TUTTO IL MONDO.

Le birre si declinano in *numerose varietà*,
ne esistono *più di 1.200 tipologie*,
ognuna con le sue specificità.



Il mondo birrario raggruppa le birre
in tre grandi famiglie,
suddividendole in base al
METODO DI FERMENTAZIONE

adottato:

**ALTA, BASSA O
FERMENTAZIONE SPONTANEA.**

ALTA FERMENTAZIONE

BIRRE DAL GUSTO PIÙ CARATTERIZZATO, DOTATE DI FORTE PERSONALITÀ.

La fermentazione ha luogo a temperatura ambiente tra i 15° e i 25°.

Si parla di birra ad alta fermentazione quando per realizzarla sono aggiunti lieviti della famiglia "Saccharomyces cerevisiae".

LE BIRRE AD ALTA FERMENTAZIONE SONO AD ESEMPIO:



ABBAZIALI

Questo stile può essere prodotto in birrifici commerciali che hanno l'autorizzazione di operare su licenza di un'abbazia o utilizzare il nome di un monastero chiuso.



ALE

Identifica tutte le birre ad alta fermentazione. Appartengono a questo stile le birre inglesi aromatizzate con un grado alcolico che non supera i 5,5%.



ALE SPECIALE

Identifica la birra Ale con l'aggiunta di frutta o malti particolari, ad esempio di whisky.



BIÈRE BLANCHE O WITBIER

(Birra Bianca) Identifica la birra di frumento prodotta in Belgio. Viene lavorata con il 40-60% di frumento non maltato, malto d'orzo e con poca avena. Si aggiungono luppolo, scorza d'arancia, curacao e spezie, tra cui il coriandolo. Spesso, il prodotto non viene filtrato né pastorizzato.



STOUT (ALE)

Corrisponde a una Ale molto forte di matrice anglo-irlandese, dal gusto spiccatamente tostato, derivante dall'orzo torrefatto. Il gusto di una Stout deve essere sostanzioso, ma non troppo rotondo. Oltre al senso di asciuttezza e al sapore torrefatto, dovrebbe essere fruttata e fresca per esprimere al palato una sensazione di morbidezza.



STRONG (ALE)

Corrisponde a una Ale la cui gradazione alcolica è stata aumentata aggiungendo diversi zuccheri raffinati. Il colore va dall'ambrato chiaro al marrone scuro.



TRAPPISTE (ALE)

Nasce nei birrifici dei monasteri di Westvleteren, Westmalle, Rochefort, Chimay e Orval in Belgio odi Schaapskooi (letteralmente ovile) in Olanda. La denominazione trappista è riservata a queste sole sei aziende. Il colore può variare dal biondo al nero; il gusto dal dolce all'amaro. Appartengono tutte alla categoria delle Ale e il loro grado di robustezza è indicato dai termini singolo, doppio e triplo.



WEISSEBIER O WEIZEN (ALE)

Nasce in Germania e corrisponde a una Ale contenente frumento. Intensa, ideale per l'estate, dal carattere scarsamente deciso. L'aroma tipico è quello dei chiodi di garofano. Si consiglia di agitarle prima di versarle poiché il lievito rimane in sospensione conferendo un gusto particolare e un aspetto opaco. Le versioni non filtrate si chiamano Refe Weizen, quelle filtrate Kristall Weizen.



BASSA FERMENTAZIONE

BIRRE DISSETANTI, DAL GUSTO SEMPLICE E PULITO.

Si ottengono dai lieviti della famiglia "Saccharomyces pastorianus" che hanno bisogno di basse temperature, tra i 5° e i 9°, per fermentare al meglio. Il prodotto può essere consumato dopo essere maturato al freddo per alcune settimane.

LE BIRRE A BASSA FERMENTAZIONE SONO AD ESEMPIO:



BOCK

Corrisponde a una lager maltata, a bassa fermentazione completa, di colore variabile dal bianco al bruno scuro. Il sapore è deciso, la presenza di luppolo latente. Vi sono diversi tipi di bock: estive, di malto, doppelbock, invernali.



EXPORT (LAGER)

Il nome corretto di questo particolare stile è Dortmunder: lager di stile tedesco, prodotta nella zona di Dortmund, più comunemente nota con il nome di "Export". Si tratta di una lager piuttosto robusta ma chiara, con note decise di malto e moderate di luppolo.



ICE (LAGER)

Lanciato dalla canadese Labatt, questo stile corrisponde a una birra conservata a temperature così basse da favorire la formazione di cristalli di ghiaccio, poi rimossi. Il metodo è paragonabile alla distillazione per bollitura, salvo che la congelazione conserva nella birra altre sostanze gradite. Il tasso alcolico non cambia di molto rispetto a una Lager tradizionale.



LAGER

È lo stile più diffuso, corrisponde a birra che si produce in tutto il mondo con la tecnica della bassa fermentazione. È quindi una grande famiglia in cui si ritrovano birre dal diverso colore. La differenza del sapore è data dal luppolo che, se aggiunto in grandi quantità, può dare origine a una birra dal sapore amaro.



LAGER ANALCOLICA

Viene privata dell'alcool appena completato il ciclo di fermentazione e maturazione. L'alcool è determinante nel gusto e nell'aroma di una birra, dunque quella analcolica ha un sapore leggermente diverso, per quanto gradevole, rispetto all'originale.



LAGER SPECIALE

È una lager alla quale vengono aggiunti sapori e profumi diversi, conferiti dall'aggiunta di sostanze in grado di produrre particolari aromi durante le fasi di fermentazione o maturazione.



PILS O PILSNER

Una lager bionda di malto, con un generoso apporto di luppolo Saazer, dall'aroma luppolato e dal gusto amaro. Fu prodotta la prima volta nella città ceca di Pilsen. Il corpo non è pieno e il suo carattere non particolarmente frizzante.



STRONG LAGER

Corrisponde a una lager con alto tenore alcolico. Ha un colore che va dall'oro chiaro al rosso ambrato.



SUPER DRY ORIENTALI

Lo stile Dry venne concepito in Giappone per accompagnare piatti di pesce, corrisponde a una Lager bionda con il 5% di alcool. La densità è bassa, il colore pallido e trasparente. Poco luppolo per un gusto piuttosto neutro.

FERMENTAZIONE Spontanea

AVVIENE SENZA BISOGNO DI AGGIUNGERE ULTERIORI LIEVITI.

Il mosto viene lasciato fermentare in grandi vasche aperte, dove entra in contatto con i batteri presenti nell'aria.

Il mosto viene quindi trasferito in delle botti di rovere o di ciliegio, dove inizia la vera e propria fermentazione spontanea.

LA CARATTERISTICA DELLE BIRRE A FERMENTAZIONE SPONTANEA È LA LORO ACIDITÀ, CHE VARIA IN BASE AL PROCESSO CHE VIENE UTILIZZATO PER LA FERMENTAZIONE.



5,35 Euro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

CHIMAY GRAND RESERVE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **TRAPPISTA**

Aroma: Leggero sentore fiorato
Gusto: Forte con una nota caramellata
Schiuma: Morbida, cremosa e persistente
Retrogusto: Marcato di luppolo amaro, prolungato
Descrizione: Nata come una birra di Natale, le caratteristiche che la contraddistinguono sono le spezie invernali, in particolare la noce moscata. Una birra che viene millesimata e che si presta molto bene all'invecchiamento
Abbinamento: Formaggi stagionati, arrosti e grigliate, stufati e zuppe di cereali. Ottimo l'abbinamento con la pasticceria secca
Temperatura di Servizio: 9-10° C
Colore: Scuro
Alcol: 9% vol.



cod. 76630



BICCHIERE

Trappista

CHIMAY PREMIERE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **TRAPPISTA**

Aroma: Dolce di caramello
Gusto: Setoso al profumo di albicocca, fruttato con aroma di luppolo
Schiuma: Compatta e cremosa
Retrogusto: Dolce/amaro
Descrizione: Dalla più antica ricetta fra le Chimay, inventata da padre Theodor dopo la seconda guerra mondiale, nasce questa birra speciale secondo il metodo tradizionale trappista. Una birra corposa, poco frizzante ed equilibrata, ideale con i formaggi. Una parte dei ricavi viene devoluta alle necessità della comunità o a opere sociali
Abbinamento: Ideale da abbinare a formaggi stagionati, ottima con carne alla griglia, hamburger o tagliata di manzo
Temperatura di Servizio: 10-12° C
Colore: Ambrato
Alcol: 7% vol.

4,39 Euro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 77250



BICCHIERE

Trappista

2,09 Euro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

CHIMAY TAPPO BLU

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **TRAPPISTA**

Aroma: Leggero sentore floreale
Gusto: Forte con una nota caramellata
Schiuma: Morbida, cremosa e persistente
Retrogusto: Marcato di luppolo amaro, prolungato
Descrizione: Nata come una birra di Natale, le caratteristiche che la contraddistinguono sono le spezie invernali in particolare la noce moscata. Da servire a chi desidera gusti intensi ed esperienze uniche, da proporre in abbinamento a formaggi a tendenza grassa
Abbinamento: Da fine pasto insieme a formaggi a pasta molle, tendenzialmente grassi, oppure è ideale con formaggi erborinati come Gorognzola o Stilton
Temperatura di Servizio: 10-12° C
Colore: Scuro
Alcol: 9% vol.



cod. 12756



BICCHIERE

Trappista

CHIMAY TAPPO ROSSO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **TRAPPISTA**

Aroma: Dolce di caramello
Gusto: Setoso al profumo di albicocca, fruttato con aroma di luppolo
Schiuma: Compatta e cremosa
Retrogusto: Dolce/amaro
Descrizione: Dalla più antica ricetta fra le Chimay, inventata da padre Theodor dopo la seconda guerra mondiale, nasce questa birra speciale secondo il metodo tradizionale trappista. Una birra corposa, poco frizzante ed equilibrata ideale con i formaggi. Il fromato 33 è ideale per chi vuole uscire fuori dal coro e sorseggiare da solo una birra di altissima qualità
Abbinamento: Perfetta con polenta al formaggio, fontina, fonduta e con qualsiasi tipologia di formaggio a pasta semicotta. Ottimo l'abbinamento con il parmigiano o con il caciocavallo
Temperatura di Servizio: 10-12° C
Colore: Ambrato
Alcol: 7% vol.

1,79 Euro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 12755



BICCHIERE

Trappista

ALTA FERMENTAZIONE - ABBAZIA -

2,59 Euro

LEFFE BLONDE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



Aroma: Fruttato, leggermente speziato
Gusto: Rotondo, leggermente maltato
Schiuma: Abbondante, non fine
Retrogusto: Lievemente amaro
Descrizione: Leffe Blonde è un'autentica birra d'abbazia, dal gusto dolce e al contempo leggermente amaro, che si può assaporare in ogni momento della giornata. È la birra da degustazione per eccellenza: si abbina facilmente a molti piatti. Presente nei nostri store in due varianti: il formato da 33 cl e quello da 75 cl
Abbinamento: Pizza, salmone affumicato, carni rosse, formaggi, piatti marinati
Temperatura di Servizio: 7° C
Colore: Dorato
Alcol: 6,6% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

cod.09561

LEFFE BLONDE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



1,15 Euro

ALTA FERMENTAZIONE - ABBAZIA -

LEFFE AMBREE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



Aroma: Speziato
Gusto: Malto tostato, lievemente luppolato
Schiuma: Densa
Retrogusto: Lievemente luppolato
Descrizione: La Leffe Ambree è una birra raffinata e delicata, caratterizzata da note di malto grigliato e sentori di buccia d'arancia
Abbinamento: Pizza, primi piatti con sughi di carne bianca o di verdure, secondi piatti di carne bianca
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Ambrato
Alcol: 6,6% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

cod.62088

CURIOSITÀ STORICHE

ESTD YEAR

NEL MEDIOEVO LA BIRRA FACEVA PARTE DELLA DIETA DI ALCUNI PAESI PER IL SUO RICCO CONTENUTO CALORICO E VALORI NUTRITIVI.

Accadeva soprattutto nel nord Europa. E in alcuni luoghi veniva servita ai pasti, preferita all'acqua di cui era più difficile garantire la purezza.

1,15 Euro

LEFFE ROUGE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



Aroma: Intenso di malto con note di caffè tostato e di agrumi canditi
Gusto: Pieno e vellutato
Schiuma: Corposa e persistente
Retrogusto: Erbaceo
Descrizione: Leffe Rouge è una birra corposa e morbida, dal gusto forte e dallo stile inconfondibile
Abbinamento: Pizza, primi e secondi piatti strutturati, carne rossa alla griglia, formaggi di lunga stagionatura
Temperatura di Servizio: 9 - 12° C
Colore: Ambrato
Alcol: 6,6% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

cod.00719

LEFFE ROUGE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



2,59 Euro

cod.16674

GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



Aroma: Caramello, uvetta, malto
Gusto: Ampio
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Dolce con sentori di caramello
Descrizione: Il suo colore ambrato scuro è dovuto alla tostatura del malto che dona a questa birra sentori di caramello e liquirizia. In bocca è morbida ed è ideale per accompagnare pasti intensi. Perfetta anche da meditazione
Abbinamento: Ottima con formaggi semistagionati o stagionati da servire come fine pasto. Ideale in abbinamento a grigliate miste
Temperatura di Servizio: 8-9° C
Colore: Ambrato scuro
Alcol: 6,5% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano svasato

cod.63060

GRIMBERGEN BLONDE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



Aroma: Frutta matura e aromi speziati di fiori di garofano
Gusto: Fruttato
Schiuma: Densa color crema
Retrogusto: Intenso ed equilibrato
Descrizione: La birra della fenice, dopo le diverse sventure che i monaci dell'abbazia di Grimbergen dovettero subire, decisero che l'emblema fosse la fenice, animale che rappresenta la rinascita continua. Una birra d'abbazia autentica e dal gusto pieno
Abbinamento: Ottima in abbinamento ai crostacei, ad arrosti di pesce, carni bianche e formaggi semi stagionati
Temperatura di Servizio: 8-9° C
Colore: Dorato
Alcol: 6,7% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano svasato

cod.77218

ALTA FERMENTAZIONE - ALE/IPA/APA -

3,89 €uro LA CHOUFFE GOLDEN ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl ALE



Aroma: Dolce
Gusto: Dolce e asciutto
Schiuma: Fitta e persistente
Retrogusto: Fruttato
Descrizione: Una birra elegante, molto piacevole, che si fa bere con estrema disinvoltura. Assaggio importante, potente, piacevolmente alcolico, e allo stesso tempo equilibrato, specialmente nella lunga persistenza caramellata
Abbinamento: Pizza, primi piatti leggeri, carni bianche, formaggi anche piuttosto stagionati, salmone, coniglio cucinato con un bicchiere di Chouffe Blonde
Temperatura di Servizio: 8 - 10° C
Colore: Biondo dorato
Alcol: 8% vol.



BICCHIERE
Trappista

cod. 84370

LA CHOUFFE GOLDEN ALE 1,99 €uro

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 89116

11,45 €uro LA CHOUFFE GOLDEN ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
1,5l ALE



cod. 84372

LA CHOUFFE GOLDEN ALE 1,79 €uro

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 05682



12

ALTA FERMENTAZIONE - ALE/IPA/APA -

1,99 €uro CHOUFFE HOUBLON

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ABBEY IPA



cod. 63054



BICCHIERE
Calice a tulipano

Aroma: Forte, fruttato e floreale
Gusto: Inizialmente dolce con chiusura amara
Schiuma: Bianca elegante
Retrogusto: Amaro
Descrizione: Un incrocio insolito tra lo stile IPA americano e lo stile belga. Una birra di corpo che nasconde bene i suoi 9 gradi di alcol, ma che comunque rimane equilibrata e rinfrescante
Abbinamento: Paste speziate o saporite, carni rosse, carni con salse saporite o speziate, formaggi stagionati o piccanti
Temperatura di Servizio: 9° C
Colore: Biondo
Alcol: 9% vol.

MC CHOUFFE SCOTCH ALE 4,09 €uro

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl SCOTCH ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 84371



BICCHIERE
Trappista

Aroma: Forte e suadente
Gusto: Speziato
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Lieve ma persistente, speziato
Descrizione: Deliziosa birra dal gusto dolce, fin dal primo sorso denota toni caldi ed avvolgenti che alla fine svelano un carattere suadente e forte. Piacevoli le sfumature di banana, più chiare nel finale. Lunga e persistente, lascia intendere sapori di spezie aromatiche.
Abbinamento: Da abbinare a pizza, grigliate e formaggi stagionati, pesce affumicato e dolci a base di caffè o cioccolato
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Rosso Scuro
Alcol: 8% vol.

1,02 €uro GUINNESS HOP HOUSE 13

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER



cod. 04941



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Fruttato con sentori di pesca e alibricca
Gusto: Rinfrescante
Schiuma: Densa
Retrogusto: Sottili note di malto e luppolo. Finale secco
Descrizione: La Guinness Hop House 13 è una Lager a doppia luppolatura, caratterizzata dall'utilizzo di 100% malto d'orzo irlandese, lievito utilizzato anche per la classica Guinness Stout, e una miscela di luppoli australiani e americani, che donano a questa birra un carattere unico
Abbinamento: Pizza, antipasti di verdure, formaggi freschi, insalate e carne rossa alla griglia
Temperatura di Servizio: 3,5 - 5,5° C
Colore: Ambrato
Alcol: 5% vol.

LAGUNITAS IPA 1,65 €uro

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl IPA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 18271



BICCHIERE
Trappista

Aroma: Amara, resinosa
Gusto: Malto, caramello
Schiuma: Compatta e di colore bianco
Retrogusto: agrumi, resina, e leggere note di miele
Descrizione: Questa birra è caratterizzata da un bouquet intenso che si alterna tra note balsamiche di pino e di resina e agrumate di pompelmo. Si presenta come una birra equilibrata, bilanciata e di facile approccio, con un finale molto pulito e non eccessivamente lungo
Abbinamento: Pizza, primi piatti leggeri, carni bianche, formaggi anche piuttosto stagionati, salmone, cibo orientale
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Ambrato carico con riflessi aranciati
Alcol: 6,2% vol.



13

ALTA FERMENTAZIONE - ALE/IPA/APA -

MAISEL & FRIENDS IPA

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl IPA

Aroma: Toffee, pino, agrumi
Gusto: Malti di caramella dolce, resina, limone, astringente
Schiuma: Bianca e cremosa
Retrogusto: Frutti di bosco e leggermente amaro

Descrizione: La India Pale Ale di Maisel & Friends è una birra complessa e molto gustosa, prodotta utilizzando diverse varietà di luppolo le conferiscono particolari caratteristiche. Birra caratterizzata da una buona nota di amaro ma allo stesso tempo risulta piacevolmente fruttata.

Abbinamento: Si abbina bene con carne di maiale, anche alla brace, carni bianche saporite come un galletto alla griglia o allo spiedo, oppure un coniglio in porchetta.

Temperatura di Servizio: 5 - 7° C

Colore: Biondo ramato

Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Pinta americana shaker

cod. 18849

O'HARA IRISH PALE ALE

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl PALE ALE

Aroma: Agrumato, tropicale, con note di pompelmo
Gusto: Morbido

Schiuma: Croccante, bianca e cremosa
Retrogusto: Amaro e persistente
Descrizione: La O'Hara Irish Pale Ale è contraddistinta dall'utilizzo del dry-hopping (luppolatura a freddo). È caratterizzata da una facilissima bevibilità e scorrevolezza. Ottima come aperitivo per le sue note amarognole e rinfrescanti che stimolano l'appetito.

Abbinamento: Pizza, preparazioni leggermente speziate, frittura mista di pesce, carne di maiale e vitello e secondi di di carne in genere.

Temperatura di Servizio: 7 - 9° C

Colore: Biondo

Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Pinta americana shaker

cod. 15105

ALTA FERMENTAZIONE - ALE/IPA/APA -

€uro
2,75

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

MORETTI GRAND CRU

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl ALE SPECIALE

Aroma: Note fruttate che ricordano la mela golden e di leggera speziatura di pepe bianco
Gusto: Bilanciato e armonico, morbido e rotondo
Schiuma: Candida, compatta, fine e persistente

Retrogusto: Note di miele e di caramello, finale sorretto da una piacevole e accennata acidità

Descrizione: La Birra Gran Cru nasce per celebrare i 150 anni di Moretti. Pensata per veri intenditori, regala un'esperienza gustativa unica ed è la compagna ideale per una cena o una serata speciale

Abbinamento: Pizza, barbecue, soprattutto costine di maiale, classici arrostiti abruzzesi, primi piatti con sughi ricchi, anche piccanti, salmone affumicato, lasagna e carni bianche speziate

Temperatura di Servizio: 8 - 10° C

Colore: Dorato brillante

Alcol: 6,8% vol.



BICCHIERE
Calice a stelo lungo

cod. 52958

CERES MOSAIC IPA

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl IPA

Aroma: Fruttato, con note di mango e agrumi

Gusto: Piacevolmente amaro

Schiuma: Compatta

Retrogusto: Amaro

Descrizione: Il luppolo Mosaic, famoso per la sua delicatezza, è frutto dell'amore: nasce infatti dall'unione tra una pianta maschio varietà Nugget e una femmina di Simcoe

Abbinamento: Perfetta al bar per un aperitivo, da accompagnare a salumi o cibi piccanti e agrodolci

Temperatura di Servizio: 4-7° C

Colore: Giallo

Alcol: 5,7% vol.



BICCHIERE
Biconico

cod. 09124

€uro
2,55

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BIRRA DEL BORGO IPA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl IPA

Aroma: Luppolatura abbondante, rivela freschi profumi agrumati
Gusto: Incredibilmente scorrevole

Schiuma: Invitante, compatta e persistente

Retrogusto: Piacevolmente amaro

Descrizione: Un'identità e un carattere ben precisi per questa classica ipa incredibilmente scorrevole e intraprendente

Abbinamento: Il barbecue e le grigliate sono i suoi compagni ideali. Si sposa benissimo con primi piatti di carne e di terra, come ragù o lasagne

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C

Colore: dorato chiaro

Alcol: 4% vol.



BICCHIERE
Pinta

cod. 18164

BIRRA DEL BORGO AMBRA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl BELGIAN STRONG ALE

Aroma: Complesso ed intenso

Gusto: Rotondo

Schiuma: Importante

Retrogusto: Morbido

Descrizione: Le note etiliche sono appena accennate e addolcite dai sentori di caramello e frutta secca

Abbinamento: Perfetta con secondi di carne elaborati, come stracotti, ma anche con formaggi aromatici e stagionati

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Colore: Ambrato

Alcol: 7% vol.



BICCHIERE
Pinta

cod. 19238

€uro
2,09

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

KWAK

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ALE

Aroma: Speziato

Gusto: Maltato

Schiuma: Fine e compatta

Retrogusto: Dolce, caramellato

Descrizione: Ormai divenuta famosa in tutto il mondo e molto richiesta dalla clientela, la Kwak si presenta dolciastra, con un retrogusto amarognolo che spiazza

Abbinamento: Una birra che si sposa bene con formaggi a pasta molle magari presentati insieme ad una mostarda di frutta. Ottimo anche l'abbinamento a salumi affumicati

Temperatura di Servizio: 7-10° C

Colore: Rosso pelo di volpe

Alcol: 8,4% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

cod. 40518

KWAK

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

€uro
4,99



cod. 17985

ALTA FERMENTAZIONE - ALE/IPA/APA -

1,99 Euro

FOUNDERS ALL DAY IPA

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

ALTA FERMENTAZIONE
35,5 cl **IPA**

Aroma: Intenso di fiori bianchi, miele ed agrumi
Gusto: Note di malto
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Intenso, in grado di farsi ricordare a lungo
Descrizione: Una delle birre più bevute negli Stati Uniti, una session beer, ovvero una birra da accompagnamento, quotidiana, che si presenta molto bilanciata e delicatamente amara
Abbinamento: Carni rosse, grigliate di carne, fritto misto di verdure, funghi e carne
Temperatura di Servizio: 9-11° C
Colore: Ambrato chiaro
Alcol: 4,7% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

COD. 53341

HOBGOBLIN IPA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **IPA**

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA

Aroma: Tropicale
Gusto: Leggermente amaro
Schiuma: Compatta e persistente
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: La Hobgoblin IPA, rimane fedele alle sue tradizioni ancestrali attraverso l'utilizzo dei luppoli fuggles, golding e stiria e poi ampliati con l'aggiunta di alcuni potenti luppoli americani
Abbinamento: Antipasti, primi piatti, carni bianche
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Ambrato
Alcol: 5,3% vol.



BICCHIERE
Pinta

COD. 07301

ALTA FERMENTAZIONE - ALE/IPA/APA -

1,29 Euro

MA.MA CHIARA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ALE**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

Aroma: Maltato
Gusto: Fresco, amaro e delicato
Schiuma: Compatta, cremosa e aderente
Retrogusto: Persistente
Descrizione: Prodotta con malto d'orzo al 100%. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia
Abbinamento: Esprime al massimo le sue caratteristiche in abbinamento con la pizza o con antipasti e formaggi delicati.
Da provare con crudi di carne o di pesce
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

COD. 12109

MA.MA CHIARA

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **ALE**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



COD. 12117

1,75 Euro

HOBGOBLIN GOLD

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **BLONDE ALE**

Aroma: Tropicale di agrumi e frutto della passione
Gusto: Fresche note di limone e scorza di lime
Schiuma: Bianca e persistente
Retrogusto: Lime
Descrizione: La combinazione tra quattro differenti varietà di luppolo, il malto d'orzo e il grano rendono questa birra unica e beverina. Di media struttura è ottima per accompagnare un pasto a base di carne
Abbinamento: Ideale con arrosti di carne bianca, ottimo con agnello
Temperatura di Servizio: 8° - 10° C
Colore: dorato
Alcol: 4,5% vol.



BICCHIERE
Pinta

COD. 10787

HOBGOBLIN RUBY

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **PREMIUM BITTER ALE**

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA

Aroma: Complesso, caratterizzata da note di cioccolato e caramello
Gusto: Note fruttate
Schiuma: Pronunciata e persistente
Retrogusto: Amaro moderato
Descrizione: Un'inglese dal sapore equilibrato, nata tra la magia di fate e folletti. Presenta riflessi color rubino e una ricchezza aromatica molto complessa grazie all'utilizzo di malti pregiati come Crystal e Chocolate, che le donano un corpo deciso
Abbinamento: Ideale con arrosti di carne, tagliata ma anche con primi strutturati
Temperatura di Servizio: 8° - 10° C
Colore: rosso
Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Pinta

COD. 15104

1,29 Euro

MA.MA IPA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **IPA**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

Aroma: Maltato
Gusto: Intenso
Schiuma: Compatta, cremosa e aderente
Retrogusto: Erbaceo, dato dall'uso di luppoli aromatici selezionati
Descrizione: Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia
Abbinamento: Ideale in abbinamento a risotti, secondi di carne bianca, pollo e selvaggina e verdure grigliate
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Giallo
Alcol: 5,9% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

COD. 12110

BIG WAVE KONA

ALTA FERMENTAZIONE
35,5 cl **PALE ALE**

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

Aroma: Fruttato, luppolo tropicale, malto al caramello
Gusto: Luppolo leggero, rinfrescante, caramellato e tropicale
Schiuma: Bianca, cremosa e persistente
Retrogusto: Brillante e dissetante
Descrizione: Una birra chiara e leggera con un aroma e un sapore di luppolo tropicale. L'icona delle Hawaii, è caratterizzata da freschezza, genuinità, grande bevibilità e un gusto fruttato inconfondibile
Abbinamento: Ottima con la Pokè, si accompagna bene anche con frutti di mare, piatti di pollo e insalate fusion
Temperatura di Servizio: 7° C
Colore: Oro chiaro
Alcol: 4,4% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

COD. 12155

ALTA FERMENTAZIONE - ALE/IPA/APA -

1,99 Euro

SHIPYARD IPA

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **IPA**



Aroma: Agrumato
Gusto: Fresche note di limone
Schiuma: Bianca e persistente
Retrogusto: Limone e pompelmo
Descrizione: L'unione della migliore qualità di malto d'orzo con i luppoli americani, rendono la Shipyard Ipa una birra dissetante e audace allo stesso tempo
Abbinamento: Piatti leggeri a base di carni bianche, con contorni di verdure alla griglia o al vapore. Ottima con formaggi freschi a pasta molle
Temperatura di Servizio: 6 - 8 °C
Colore: Dorato intenso
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Pinta

cod. 18835

SHIPYARD APA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **APA**

Aroma: Fruttato e agrumato
Gusto: Agrumato e leggermente luppolato
Schiuma: Bianca e persistente
Retrogusto: Amaro e rinfrescante
Descrizione: Presenta una gradazione alcolica contenuta, con i suoi soli 4,5% che risulta essere molto scorrevole e dissetante. La Shipyard Apa è una birra audace e con un'interessante luppolatura.
Abbinamento: Ideale con arrosti di carne e formaggi saporiti
Temperatura di Servizio: 6° - 8° C
Colore: Ambrato chiaro
Alcol: 4,5% vol.



BICCHIERE
Pinta

cod. 18836

1,85 Euro

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI



ALTA FERMENTAZIONE - ALE/IPA/APA -

BISKAYNE BAY TROPICAL

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **IPA**



Aroma: Fruttato
Gusto: Leggermente Amaro
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Una Tropical IPA, ispirata a Miami, con spiccate note fruttate e tropicali, date dall'utilizzo dei luppoli Centennial, Mosaic, Strata Meridian e Simcoe. Particolarmente fresca e piacevole.
Abbinamento: Perfetta da aperitivo, si sposa bene con frittiture di pesce e finger food
Temperatura di Servizio: 5 - 7 °C
Colore: Dorato
Alcol: 6% vol.



BICCHIERE
Pinta imperiale

cod. 18859

BISKAYNE BAY MIAMI

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **APA**

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI



Aroma: Fruttato e floreale
Gusto: Piacevolmente amaro
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Piacevolmente amaro
Descrizione: Prodotta seguendo la tipica tradizione americana, la Miami Pale Ale ha un gusto unico e inconfondibile. Le note agrumate e floreali si mescolano con quelle più dolci del malto. Finale secco e piacevolmente amaro.
Abbinamento: Perfetta da aperitivo, si sposa bene con frittiture di pesce e finger food
Temperatura di Servizio: 5 - 7 °C
Colore: Dorato
Alcol: 5,5% vol.



BICCHIERE
Pinta imperiale

cod. 18856

PROCESSO DI BIRRIFICAZIONE

ESTD YEAR

L'AMMOSTATURA

Il malto, precedentemente macinato finemente, viene miscelato con acqua tiepida; la temperatura viene poi progressivamente aumentata allo scopo di trasformare gli amidi del malto in zuccheri.

LA COTTURA

Il mosto viene portato ad ebollizione in apposita caldaia. Un diverso tempo di cottura in questa fase, determina una diversa tipologia di birra; quindi viene aggiunto il luppolo, responsabile dell'aroma e del tipico sapore amaro.

LA FERMENTAZIONE

Inizia con l'aggiunta di lievito: gli zuccheri del mosto si trasformano in alcool etilico, anidride carbonica e sostanze aromatiche.

LA MATURAZIONE

Nelle successive settimane la birra riposerà nei tini. In questa fase la birra otterrà un gusto armonico e la giusta saturazione di anidride carbonica; a seconda della durata di questa fase (da 3 a 5 settimane) si ottengono diverse tipologie.

LA FILTRAZIONE

Determina il grado di limpidezza, eliminando residui e sostanze insolubili.



GUINNESS BLONDE

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

ALTA FERMENTAZIONE
44 cl **IPA**



Aroma: Floreale, agrumato
Gusto: Morbido
Schiuma: Croccante, bianca e cremosa
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Guinness Blonde IPA è una birra rinfrescante e aromatica con grande alcolico contenuto, che la rende facile da bere. I sapori sono perfettamente bilanciati, in perfetto stile Guinness
Abbinamento: Pizza, preparazioni leggermente speziate, frittura mista di pesce
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: Biondo oro
Alcol: 5 % vol.



BICCHIERE
Pinta imperiale

cod. 19619

O'HARA WEST COAST

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **IPA**

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA



Aroma: Resinoso, agrumato
Gusto: Amaro
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Un'audace IPA in stile West Coast con aromi di luppolo di pino e agrumi, sottile dolcezza di malto e amaro rinfrescante. Perfetta per ogni occasione, una garanzia per soddisfare le papille gustative di tutti gli amanti del luppolo
Abbinamento: Si abbina egregiamente a secondi di carne bianca, pollo e selvaggina, con verdure grigliate o al vapore
Temperatura di Servizio: 5-7°C
Colore: Biondo
Alcol: 6,2 % vol.



BICCHIERE
Pinta imperiale

cod. 18861

ALTA FERMENTAZIONE - ALE/IPA/APA -

2,09 €uro

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

AVERY IPA

ALTA FERMENTAZIONE
35,5 cl IPA

Aroma: Erbaceo e resinoso
Custo: Intenso e persistente, tendente all'amaro
Schiama: Persistente
Retrogusto: Luppolato e agrumato
Descrizione: L'amaro from Colorado. Una birra radicata allo stile IPA autentico. Dedicata ad una clientela che ama questo stile
Abbinamento: Risotto di pesce e frittura di pesce. Ideale anche con carni bianche arrosto. La fragranza erbacea si abbina bene con pietanze erbacee
Temperatura di Servizio: 4 - 5°C
Colore: Chiaro
Alcol: 6,5 % vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

cod.07487

2,09 €uro

ALTA FERMENTAZIONE
35,5 cl WHITE ALE

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

Aroma: Zest d'arancia e coriandolo
Custo: Agrumato
Schiama: Compatta e persistente
Retrogusto: Secco e speziato
Descrizione: La più famosa del birrifico Avery. Una birra classica, ricercata ed elegante, che racconta la storia delle birre americane
Abbinamento: Per il suo gusto speziato si abbina bene a formaggi freschi, ma anche a insalate estive o antipasti di pesce
Temperatura di Servizio: 4 - 5°C
Colore: Chiara opalescente
Alcol: 5,6 % vol.



BICCHIERE
Cilindrico basso

cod.07476

ALTA FERMENTAZIONE - ALE/IPA/APA -

1,65 €uro

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

SIERRA NEVADA CALIFORNIA IPA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl SESSION IPA

Aroma: Pino e agrumi
Custo: Dissertante e ricco di note luppolate
Schiama: Bianca e costante
Retrogusto: Amaro
Descrizione: Birra leggera e gradevole, molto estiva e rinfrescante. Il nuovo metodo di distillazione del luppolo sul luogo del raccolto crea una birra unica e sensazionale, dalla forte caratteristica aromatica
Abbinamento: Perfetta con preparazioni di pesce, in particolare antipasti e primi ai frutti di mare
Temperatura di Servizio: 5 - 7°C
Colore: Biondo dorato
Alcol: 4,2% vol.



BICCHIERE
Pinta imperiale

cod.05687

1,75 €uro

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

SIERRA NEVADA PALE ALE

ALTA FERMENTAZIONE
35,5 cl AMERICAN PALE ALE

Aroma: Luppolato
Custo: Morbido, amaro, ben equilibrato con sentori di mango e pompelmo
Schiama: Aderente e persistente
Retrogusto: Armonico e secco
Descrizione: Prodotto di punta del birrifico californiano. L'innovativa versione in lattina, grazie ad un microfilm interno, riesce a proteggere meglio la birra e custodire aromi e sentori più a lungo
Abbinamento: Ottima con sushi, sashimi e crudité, ma anche con hamburger o panini gourmet
Temperatura di Servizio: 6 - 8°C
Colore: Ambrato
Alcol: 5,6 % vol.



BICCHIERE
Pinta imperiale

cod.05686

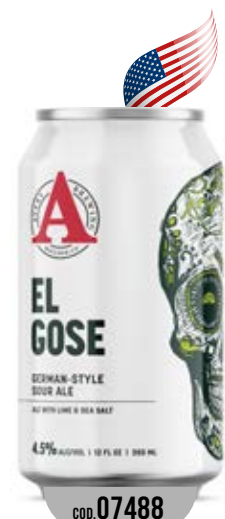
2,09 €uro

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

AVERY EL GOSE

ALTA FERMENTAZIONE
35,5 cl GOSE IPA

Aroma: Zest di agrumi
Custo: Sapido, leggermente acido e speziato
Schiama: Compatta
Retrogusto: Agrumato
Descrizione: Uno stile deciso quello della Gose, che si caratterizza per essere una birra salata e acida. Ma l'Avery aggiunge un plus a questo stile, ovvero il lime, che con la sua delicata asprezza rende El Gose più rinfrescante e scorrevole, anche per chi non ama questo stile
Abbinamento: Ottima con pesce marinato con cipolle, pollo speziato e sauté di cozze
Temperatura di Servizio: 6 - 8°C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 4,5% vol.



BICCHIERE
Cilindrico basso

cod.07488

I VANTAGGI DELLA LATTINA

ESTD YEAR

Grazie al lavoro dei birrifici americani che prima di tutti, già una ventina d'anni fa, hanno iniziato a credere in questa innovazione, oggi il mondo della birra è caratterizzato da una grande varietà di lattine di qualsiasi stile e provenienza.

I VANTAGGI DELLA LATTINA RISPETTO ALLA BOTTIGLIA IN VETRO SONO NUMEROSI E RILEVANTI:

Innanzitutto la birra può trarre beneficio dall'assenza di luce, che andrebbe ad intaccare le note aromatiche conferite dai luppoli, presenti in quantità così importanti; da non trascurare è poi l'aspetto ecologico: si tratta di un contenitore più leggero e meno ingombrante rispetto agli altri, fattore che conduce a trasporti meno impattanti a livello ambientale, oltre che economico. Un mercato che è destinato a crescere nei prossimi anni, ampliando inesorabilmente occasioni di consumo grazie ad un pubblico sempre più disposto a sperimentare e ad approfondire nuovi aspetti qualitativi della birra.

1,79 €uro

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

O'HARA STORMBURST IPA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl NEW ENGLAND IPA

Aroma: Agrumato di frutta tropicale
Custo: Morbido, molto fruttato e poco amaro
Schiama: Compatta
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Una vera New England Ipa. Chiamata anche Juicy per il suo forte aroma fruttato. Caratterizzata da un packaging accattivante e giovanile
Abbinamento: Perfetta da bere in purezza in una calda serata estiva. Si sposa bene con preparazioni di pesce, in particolare arrosto
Temperatura di Servizio: 6°C
Colore: Dorato
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Cilindrico basso

cod.07469

1,79 €uro

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

O'HARA STATE IPA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl AMERICAN IPA

Aroma: Fruttato
Custo: Pieno e amaro
Schiama: Compatta e aderente
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: La O'hara State Ipa è una birra per intenditori, dal carattere forte ed intenso, sia nei profumi che nel sapore
Abbinamento: Ottima da aperitivo, da abbinare a formaggi semistagionati, ma anche verdure grigliate al vapore e carni bianche grigliate
Temperatura di Servizio: 6 - 8°C
Colore: Dorato
Alcol: 6% vol.

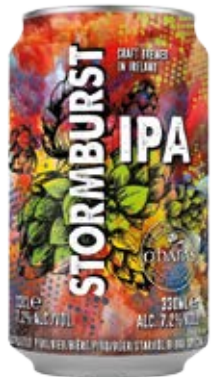


BICCHIERE
Cilindrico basso

cod.07466



Il birrificio Carlow Brewing Company, fondato nel 1996 dalla Famiglia O'Hara's, è stato tra i primi birrifici artigianali, pioniere nel mondo craft. Situato nella valle del fiume Barrow nel cuore dell'Irlanda, famosa per le coltivazioni di orzo e luppolo. L'immagine stilizzata del logo O'Hara's raffigura la spada e lo scudo di un guerriero celtico, simbolo dell'intensità e del carattere di queste birre.



STORMBURST IPA

Stormburst una IPA dal gusto pieno e fruttato con accattivanti note tropicali. Il luppolo utilizzato le conferisce una piacevole nota agrumata, leggermente amara. Una IPA che si ispira allo New England Style per creare un equilibrio perfetto di aromi e sentori.

IRISH PALE ALE

Una IPA ambrata estremamente scorrevole, in cui i luppoli americani conferiscono un buon amaro e intense note fruttate e floreali.



51ST STATE IPA

Per questa birra, l'Irlanda si trasforma nel cinquantunesimo stato degli Stati Uniti. Torbida, estremamente fruttata, non eccessivamente amara: una IPA complessa, ma con una estrema bevibilità.



WEST COAST IPA

Un'audace IPA in stile West Coast con sentori resinosi e agrumati; prodotta utilizzando varietà di luppolo che includono Cascade e Mosaic. Perfetta per ogni occasione e in grado di soddisfare il palato dei veri appassionati di birre lupolate.

IRISH RED ALE

Insieme alla stout, la red ale rappresenta lo stile irlandese per antonomasia. Bassa gradazione alcolica, color rubino intenso, questa birra è caratterizzata dalle note lievemente tostate dei malti.



Chimay e mondo trappista



GUSTO. SENSO. AUTENTICITÀ.

L'ordine trappista è un ordine monastico nato in Francia nel '600, famoso per le birre prodotte dalle abbazie, specialmente belghe. Le birre che possono fregiarsi del logo "Autentico Prodotto Trappista" sono prodotte all'interno dell'abbazia e sotto il controllo dei monaci.

Le 3 REGOLE per definire una birra TRAPPISTA:

- 1) La birra deve essere prodotta all'interno delle mura di un'abbazia trappista.
- 2) La produzione, la scelta dei processi produttivi e l'orientamento commerciale devono dipendere dalla comunità monastica.
- 3) I ricavi della produzione di birra devono essere diretti al sostentamento dei monaci e alla beneficenza.

ROUGE, PREMIÈRE (TAPPO ROSSO)

ALC. 7% VOL.

Dubbel Di colore ramato e con fragranti sfumature fruttate, nelle quali svela l'aroma di albicocca.

BLEUE, GRANDE RÉSERVE (TAPPO BLU)

ALC. 9% VOL.

Strong Di colore scuro in cui prevalgono le note di cioccolato e frutta secca.



Una birra prodotta con sapienza



ALTA FERMENTAZIONE - BLANCHE -

0,85 Euro

EDELWEISS

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **BIÈRE BLANCHE**



COD. 18545

Aroma: Piacevole e avvolgente
Gusto: Di erbe aromatiche come salvia, coriandolo e sambuco
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Rinfrescante
Descrizione: Questa birra dal gusto particolarmente morbido è prodotta con tutti gli ingredienti naturali: acqua pura, grano e ingredienti selezionati di prima qualità che garantiscono un gusto equilibrato e un finale delicato
Abbinamento: Ottima in abbinamento a frittiture di pesce, insalata di mare, formaggi freschi, pizze bianche a base di verdure
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Opalescente
Alcol: 4,9% vol.



BICCHIERE
Weisse

BLANCHE DE NAMUR

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **BIÈRE BLANCHE**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

1,75 Euro

Aroma: Piacevole e forte
Gusto: Speziato e fruttato
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Una delle bianche più acclamate dagli esperti e non, la Blanche de Namur arriva in lattina per mantenere tutta la sua freschezza e gli aromi, protetta dalla luce e dalla temperatura esterna
Abbinamento: Ottima in abbinamento a frittiture, formaggi freschi e a pizze bianche, è ideale anche con dolci secchi
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: Opalescente
Alcol: 4,5% vol.



COD. 05688

BICCHIERE
Cilindrico



ALTA FERMENTAZIONE - BLANCHE -

HOEGAARDEN

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **BIÈRE BLANCHE**



COD. 22497

Aroma: Delicato
Gusto: Amabile, fresco e dissetante
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Di coriandolo
Descrizione: La Hogaarden è la regina delle bianche, inconfondibile già alla vista, biondo pallido come quello della chiara di un uovo. In bocca è fresca e acidula, con una deliziosa nota dolce di miele ed un finale lungo, con una leggera punta acida di limone. La storia di questa birra è l'esempio di come le piccole imprese riescano a decollare. Il birificio fu fondato da Pierre Celis nel 1965, in un piccolo paese nei pressi di Bruxelles, ricco di campi di frumento. La produzione era destinata ad una piccola cerchia di consumatori locali, oggi è tra le bianche più famose al mondo
Abbinamento: Pesci e carni bianche, dolci a base di frutta, ottima con cibo etnico Thai e cinese
Temperatura di Servizio: 5 - 6° C
Colore: Biondo velato
Alcol: 4,9% vol.



BICCHIERE
Cilindrico

GINETTE NATURAL WHITE BIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **WHEAT BEER**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



COD. 18860

Aroma: Speziato
Gusto: Delicato
Schiuma: Cremosa
Retrogusto: Delicato
Descrizione: Una birra di frumento versatile e rinfrescante, prodotta con coriandolo e scorza d'arancia. Completamente biologica.
Abbinamento: Pizza, frittura di pesce, carne di maiale e vitello
Temperatura di Servizio: 7 - 9° C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 5%



BICCHIERE
Cilindrico basso

1,29 Euro

BLANCHE DE NAMUR

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **BIÈRE BLANCHE**



COD. 17781

Aroma: Piacevole e forte
Gusto: Speziato e fruttato
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: L'alta qualità e il know how le hanno conferito il titolo di migliore blanche al mondo. Una blanche che la brasserie Du Bocq ha voluto dedicare all'amata principessa "Blanche De Namur" divenuta poi regina di Svezia e Norvegia
Abbinamento: Ottima in abbinamento a frittiture di pesce, insalata di mare, formaggi freschi, pizze bianche a base di verdure. Ideale con tagliolini al limone o alle vongole. Da non escludere il suo accostamento ai dolci, in particolare pasticceria secca come biscotti o crostate
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: Opalescente
Alcol: 4,5% vol.



BICCHIERE
Cilindrico basso

BLANCHE DE NAMUR

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **BIÈRE BLANCHE**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

2,85 Euro



COD. 81919

1,19 Euro

GRIMBERGEN BLANCHE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **BIÈRE BLANCHE**



COD. 11126

Aroma: Intenso, fruttato e speziato
Gusto: Rinfrescante
Schiuma: Fine e cremosa
Retrogusto: Fruttato e agrumato
Descrizione: La Grimbergen Blanche è un'autentica bière blanche belga di abbazia. La doppia fermentazione le conferisce un gusto rinfrescante e un intenso aroma fruttato e speziato.
Abbinamento: Ottimo in abbinamento a frittiture di pesce, insalata di mare e formaggi freschi
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: Giallo
Alcol: 6%



BICCHIERE
Cilindrico basso

BIRRA BIANCA VS BIRRA WEISS

CI SI CHIEDE SPESSO QUALE SIA LA DIFFERENZA TRA LE DUE, VISTO CHE ENTRAMBE SONO BIRRE DI FRUMENTO AD ALTA FERMENTAZIONE.

La Blanche belga contiene almeno il 50% di frumento non maltato, mentre la Weiss tedesca non segue un quantitativo fisso. La differenza più evidente si ha al momento della degustazione. Infatti, la particolarità della Blanche è il suo sapore aromatizzato grazie all'aggiunta di spezie come il coriandolo e la buccia d'arancia. La Blanche subisce la rifermentazione in bottiglia grazie ai lieviti che sono presenti in grandi quantità al suo interno, ecco perché è sempre leggermente torbida.

ALTA FERMENTAZIONE - ROSSE -

1,29 €uro

MA.MA ARTIGIANALE ROSSA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ROSSA**

Aroma: Maltato
Gusto: Intenso
Schiuma: Compatta, cremosa e aderente
Retrogusto: Caramello
Descrizione: Birra ambrata doppio malto prodotta con malto d'orzo al 100%
Abbinamento: Perfetta con secondi di carne, salumi e formaggi stagionati
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Ambrato
Alcol: 5,9 % vol.



cod. 12093



BICCHIERE
Calice a chiudere

MC CHOUFFE SCOTCH ALE

1,99 €uro

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ALE**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

Aroma: Forte e suadente
Gusto: Speziato
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Delicatamente amaro, equilibrato e molto gradevole
Descrizione: Si tratta di una sorta di scozzese belga, nel quale prevalgono note dei malti tipici delle Scotch Ale anglosassoni ma comunque prodotta con l'antica ricetta belga. Un bell'incrocio con dei risultati strabilianti, una birra da accompagnare carni strutturate o da bere in purezza dopo pasto per gustare tutte le sensazioni organolettiche che la caratterizzano
Abbinamento: Carni alla griglia, tagliata di manzo, arrosto di manzo
Temperatura di Servizio: 8-12° C
Colore: Rosso
Alcol: 8% vol.



cod. 89117



BICCHIERE
Trappista

ALTA FERMENTAZIONE - STRONG BLONDE -

1,79 €uro

BELZEBUTH BLONDE

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG ALE**

Aroma: Di cereali, spezie e frutta candita
Gusto: Attacco zuccherino mette in risalto un sentore di banana, finale secco con una punta luppolata
Schiuma: Consistente
Retrogusto: Amarognolo
Descrizione: La Belzebuth Blonde è uno dei prodotti di punta dei birrifici francesi ed è dedicata agli amanti delle birre intense. È corposa e dolce allo stesso tempo, grazie ad un particolare ceppo di lievito che viene usato per la sua produzione, e ai tre diversi tipi di malto utilizzati
Abbinamento: Carni rosse e formaggi stagionati
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Colore: Dorato
Alcol: 8,5% vol.



cod. 60112



BICCHIERE
Calice a tulipano

PAULANER WEISSBIER

0,89 €uro

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEIZEN**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

Aroma: Delicato di chiodi di garofano
Gusto: Dolcezza del malto e finale secco
Schiuma: Densa e cremosa
Retrogusto: Amarognolo
Descrizione: Conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo, questa birra prevede un frizzante delicato e un aroma raffinato di lievito. La parola Naturtrüb fa riferimento alla naturale opalescenza della birra data dalla non filtrazione dei lieviti che rimangono in sospensione
Abbinamento: Ideale l'abbinamento con secondi di pesce come rombo in crosta di patate, braciolate di pesce spada o una classica grigliata di pesce
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5,3% vol.



cod. 63660



BICCHIERE
Weiss

ALTA FERMENTAZIONE - STOUT E SCURE -

1,99 €uro

GUINNESS WEST INDIES PORTER

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **PORTER**

Aroma: Dolce con idea di caramello e cioccolato
Gusto: Cioccolato e caffè con note di malto tostato
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Morbido e dolce
Descrizione: Inventata nel 1801 per la necessità di trasportare una birra che dovesse resistere a 4-5 settimane di navigazione in climi tropicali fino alle Indie. Oggi la ricetta è stata rivista per rispondere ai gusti moderni, rendendola più dolce e ricca, dai sentori di cioccolato e caffè
Abbinamento: Eccellente in abbinamento a formaggi erborinati, si abbina bene ad una mousse al cioccolato fondente o comunque dessert nei quali cioccolato caffè e frutta secca giochino dei ruoli fondamentali. Si consiglia anche di berla in meditazione per assaporarne tutte le sfumature gusto-olfattive
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Nero
Alcol: 6% vol.



cod. 56294



BICCHIERE
Calice a chiudere

GUINNESS DRAUGHT

0,99 €uro

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **STOUT**

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

Aroma: Intensa ed intrigante e richiama aromi di malto e caffè
Gusto: La dolcezza del malto bilancia perfettamente la punta amara del luppolo
Schiuma: Vigorosa
Retrogusto: Cremoso, vellutato e persistente
Descrizione: Con oltre due secoli di produzione della birra alle spalle, Guinness non ha bisogno di presentazioni. Una delle birre più amate al mondo, dal primo assaggio vellutato all'ultima goccia persistente, ogni sorso, scuro ed intenso, è un'esperienza sensoriale gratificante
Abbinamento: Brasati di manzo, agnello arrosto e dessert a base di cioccolato
Temperatura di Servizio: 8° - 10° C
Colore: rosso rubino intenso
Alcol: 4,2 % vol.



cod. 09192



BICCHIERE
Pinta

COS'È IL LUPPOLO?

ESTD YEAR

A DARE ALLA BIRRA IL GUSTO AMARICANTE SONO I FIORI DEL LUPPOLO, UNA PIANTA RAMPICANTE, ALTA FINO A SEI METRI, DOTATA DI FIORI FEMMINA E FIORI MASCHI.

Le coltivazioni si riconoscono dagli alti pali che dominano la campagna dove i fiori femminili, più aromatici, vengono lasciati crescere nella loro forma vagamente conica senza essere fecondati, eliminando gli altri man mano che appaiono.

Leffe



RADDOPPIA IL GUSTO

BEVI RESPONSABILMENTE



La nostra storia trova la sua origine a Notre-Dame de Leffe, un'abbazia di canonici premostratensi fondata nel 1152. Nel 1240, i monaci decisero di dare il benvenuto ai pellegrini offrendo loro una bevanda sana e ritemprante. Era un periodo difficile: le numerose epidemie che all'epoca scuotevano il territorio rendevano l'acqua poco sicura. La soluzione fu geniale: costruire un birrificio nei pressi dell'abbazia! Durante il processo di fermentazione, la temperatura bollente uccideva i microbi, rendendo così sicura la birra. Oggi, si continua a tramandare la tradizione della birra Leffe, fabbricata secondo la stessa ricetta dal 1240.

BLONDE

Delicata ma caratteristica, Leffe Blonde è la birra da degustazione per eccellenza: regala un tocco di sapore in più ai piatti semplici e accompagna con leggerezza anche i tuoi fritti.

AROMA: floreale e speziato con note di vaniglia e chiodi di garofano.

SAPORE: dolce, con un retrogusto leggermente speziato, caratterizzato da note di frutta a pasta gialla e scorza d'arancia nel finale.



ROUGE

Un gusto avvolgente, caratterizzato dal caramello. Leffe Rouge esalta alla perfezione sapori molto diversi tra loro: valorizza al meglio carni rosse, salumi e formaggi stagionati e dolci alla mandorla.

AROMA: speziato con note di tostatura e caramello.

SAPORE: avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia.



ALTA FERMENTAZIONE - WEISS -

ERDINGER WEISSBIER

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEIZEN**

Aroma: Intenso
Gusto: Fresco e frizzante
Schiuma: Compatta e ben equilibrata
Retrogusto: leggermente affumicato
Descrizione: Il più grande produttore di Weizen al mondo, un marchio storico con un grande lavoro di ricerca e selezione dei lieviti. Una birra rifermentata in bottiglia secondo la ricetta tradizionale che prevede l'eliminazione dei lieviti esauriti durante la prima fermentazione in tiri e l'aggiunta di lieviti freschi direttamente nella bottiglia per innescare una seconda fermentazione
Abbinamento: Ottima in abbinamento ad arrosto di pesce o alla griglia, hamburger, salsiccia
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5,3% vol.



COD. 79608



BICCHIERE
Weiss

1,15 Euro

HB WEISS

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEISS**

Aroma: Fiori, spezie e crosta di pane
Gusto: Pieno e rotondo
Schiuma: Fine e cremosa
Retrogusto: Leggermente affumicato
Descrizione: HB è uno dei simboli della capitale bavarese e con questa birra conferma l'eccellente qualità per cui è conosciuta. La birra bianca di Baviera per eccellenza, semplice e d'impatto, facile da bere e rinfrescante
Abbinamento: Formaggi media stagionatura, tagliere di affettati, primo con sughi a base di verdure, carni bianche alla griglia
Temperatura di Servizio: 6 - 7° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 5,1% vol.



COD. 73986



BICCHIERE
Weiss

BENEDIKTINER WEISS

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEISS**

Aroma: Dolce che ricorda il miele scuro e i cereali maturi
Gusto: Pieno e completo
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppulo e chiodi di garofano
Descrizione: Dal gusto pieno e al tempo stesso con schiuma fine e colore ambrato luminoso, la weiss Benediktiner si presenta con un proporzionato intorbidamento da lievito. La combinazione armoniosa di delicata frizzantezza ed effervescenza agrumata è ciò che rende questa birra artigianale un momento di gusto così forte ed espressivo.
Abbinamento: Accompagna insalate di mare arricchite da crostacei, carni bianche ma anche dolci al cucchiaino
Temperatura di Servizio: 5° - 7° C
Colore: Arancio dorato
Alcol: 5,4% vol.



COD. 04218



BICCHIERE
Weiss

HB SCHWARZE WEISS

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **DUNKELWEIZEN**

Aroma: Deciso tostato con note di chiodi di garofano
Gusto: Sentori fruttati, tipo macedonia, ma anche decisi sentori dolci e caramellati
Schiuma: Color cappuccino, compatta e persistente
Retrogusto: Freschezza, corposità ed eleganza
Descrizione: Versione scura e ancestrale della Hefeweizen che assembla toni caldi e rinfrescante frizzantezza
Abbinamento: Umido di cacciagione, carne magra e scura, formaggi e dessert al cioccolato
Temperatura di Servizio: 7° - 9° C
Colore: Scuro
Alcol: 5,1% vol.



COD. 10673



BICCHIERE
Calice a imboccatura stretta



ALTA FERMENTAZIONE - WEISS -

0,95 Euro

FRANZISKANER DUNKEL

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **DUNKELWEIZEN**

Aroma: Intenso e complesso
Gusto: Pane fresco, noci e caramello
Schiuma: Abbondante e bianca
Retrogusto: Cioccolato
Descrizione: viene prodotta utilizzando malti tostati che le conferiscono un bel colore rosso-bruno. Presenta un corpo complesso e allo stesso tempo deciso e morbido, che la rendono una vera prelibatezza per gli intenditori del settore.
Abbinamento: Accompagna perfettamente piatti a base di carne e selvaggina o anche deliziosi dessert
Temperatura di Servizio: 6-7° C
Colore: Ambrato carico
Alcol: 5,0% vol.



COD. 18729



BICCHIERE
Calice a chiudere

FRANZISKANER HEFE WEISSBIER

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEISSE**

Aroma: Fruttato e speziato
Gusto: Fruttato con predominanza di banana
Schiuma: Alta, compatta e pannosa
Retrogusto: Dolciastro
Descrizione: Franziskaner Weissbier è il prodotto di punta dell'omonimo birrifico di Monaco di Baviera. È una birra fresca, dissetante e di grande versatilità, si adatta perfettamente ad ogni occasione ed è ideale in accompagnamento a molti piatti
Abbinamento: Pizza, insalata di mare, carne di maiale, bolliti, pesce al forno e formaggi affumicati
Temperatura di Servizio: 6 - 7° C
Colore: Biondo dorato
Alcol: 5% vol.

0,95 Euro



COD. 36162



BICCHIERE
Colonna conica

1,09 Euro

MENABREA WEISS

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **WEISS**

Aroma: Delicato e fruttato
Gusto: Corpo strutturato
Schiuma: Abbondante, di media persistenza
Retrogusto: Amaro moderato
Descrizione: Le acque pure e leggerissime conferiscono a questa birra la delicatezza e la sua caratteristica beverina. Una birra italiana 100% che è ottima soprattutto durante i pasti
Abbinamento: Gamberi in tempura, arrosti e grigliate di pesce in particolare a tendenza grassa, carne di maiale, formaggi freschi
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Giallo
Alcol: 5,2% vol.



COD. 03540



BICCHIERE
Weiss

KAPUZINER HEFE WEIZEN

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEIZEN**

Aroma: Di lievito
Gusto: Fiorito di miele
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Fruttato
Descrizione: a Kulmbach, città tedesca che gli intenditori hanno rinominato "la città della birra", nasce questa classica weizen prodotta seguendo la classica ricetta della purezza. Non può mancare nella carta delle birre per la sua versatilità e freschezza
Abbinamento: Ottima birra da aperitivo con un assietto di formaggi e frutta fresca o con finger food a base di pesce. Ideale in abbinamento a risotti a base di pesce o verdure. Con i dessert si abbina molto bene con quelli a base di frutta e creme delicate
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Oro
Alcol: 5,4% vol.

1,59 Euro



COD. 70332



BICCHIERE
Weiss

ALTA FERMENTAZIONE - WEISS -

1,25 Euro

MAISEL'S ORIGINAL WEISSE

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEISS**

Aroma: Dominato dal pane, lievito, spezie e sfumature fruttate di pera e banana
Gusto: Cremoso e rinfrescante
Schiuma: Densa e cremosa
Retrogusto: Vanigliato
Descrizione: L'accurata selezione dei migliori malti di frumento e d'orzo conferiscono a questa splendida birra il suo colore ambrato brillante, unito ad un carattere unico grazie agli speciali e tradizionali lieviti
Abbinamento: Secondi di pesce e verdure grigliate
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Ambrato torbido
Alcol: 5,2%



COD. 10424



BICCHIERE
Calice a chiudere

AUGUSTINER WEIZEN

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEIZEN**

Aroma: Banana, chiodi di garofano e cereali
Gusto: Rinfrescante e dissetante
Schiuma: Densa e persistente
Retrogusto: Speziato delicato e leggermente amaro
Descrizione: Rappresenta alla perfezione lo stile Weizen caratterizzata da una beva molto piacevole. Delicata e profumata è una birra ideale da aperitivo
Abbinamento: aperitivi in abbinamento con frittelle di pesce o pinzimoni, primi di verdure e risotto ai frutti di mare, crostacei ma anche carni bianche, insalate
Temperatura di Servizio: 5-7° C
Colore: Dorato
Alcol: 5,4% vol.

1,79 Euro



COD. 07702



BICCHIERE
Weiss

LA PAURA DEL BOCCALE VUOTO

ESTD YEAR

TUTTI ABBIAMO QUEL TIPO DI AMICO CHE SI AGITA A RITROVARSI COL BOCCALE DELLA BIRRA VUOTO E SENTE LA NECESSITÀ DI DOVER ORDINARE UN ALTRO GIRO.

A questo comportamento è stato dato un nome ed è stato riconosciuto come una vera e propria fobia: la *cenosillicaphobia*!

BASSA FERMENTAZIONE - CLASSIC LAGER -

BECK'S BIRRA

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PILSNER



cod. 15392



BICCHIERE
Colonna conica

Aroma: Profumo lievemente luppolato
Gusto: Si presenta con un corpo medio leggero e
Schiuma: Fine e cremosa
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Considerata la birra tedesca più famosa al mondo. Viene prodotta ancora oggi con soli 4 ingredienti: acqua, malto, luppolo e lievito. Risulta amara e al tempo stesso fresca, grazie ai lieviti selezionati dai mastri birrai. Ha un profumo pungente, caratteristico sentore di erba appena tagliata, con un aroma più agrumato sul finale
Abbinamento: Ideale da bere da sola come aperitivo, ma anche in accompagnamento a risotti, primi piatti leggeri o pizza
Temperatura di Servizio: 3°-4° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 5% vol.

CORONA EXTRA

PAESE D'ORIGINE
MESSICO

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER



cod. 12749



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Luppolato
Gusto: Decisamente neutro, leggermente secco
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Leggermente dolce/amaro
Descrizione: Ideale da aperitivo, questa birra viene anche utilizzata per la creazione di cocktail
Abbinamento: Pizza ai frutti di mare, frittiture di pesce, formaggi a pasta filata come mozzarella
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Paglierino
Alcol: 4,6% vol.

1,09 Euro

HEINEKEN SILVER

PAESE D'ORIGINE
PAESI BASSI

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl LAGER



cod. 18646



BICCHIERE
Colonna conica

Aroma: Profumi vegetali, dominati dal luppolo
Gusto: Brillante e con un retrogusto piacevole e delicato
Schiuma: Fine e cremosa
Retrogusto: Delicato
Descrizione: Il processo di maturazione a -1° esalta il gusto extra rinfrescante, brillante ma delicato di questa birra. Una lager caratterizzata da un grado alcolico moderato con una piacevole amarezza ed un gusto rinfrescante
Abbinamento: Ideale da bere da sola come aperitivo, ma anche in accompagnamento a risotti, primi piatti leggeri o pizza
Temperatura di Servizio: 3 - 4° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 4% vol.

HEINEKEN SILVER

PAESE D'ORIGINE
PAESI BASSI

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER



cod. 18650



33

0,72 Euro

BASSA FERMENTAZIONE

BEER
HOP'S



BASSA FERMENTAZIONE - CLASSIC LAGER -

MORETTI FILTRATA A FREDDO

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
55 cl **LAGER**

Aroma: Elegante nota fruttata e di fiori bianchi
Gusto: Fresco, dissetante, bilanciato, dall'amarezza gradevole
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Lievemente amaro
Descrizione: Nuovissima birra chiara dalla personalità unica. Grazie ad un processo di filtrazione a freddo unico nel suo genere, la birra viene portata fino ad una temperatura di -1°C, il risultato è una birra facile da bere, dal bilanciato grado di amarezza e intensamente dissetante
Abbinamento: Ideale da aperitivo in accompagnamento a finger food, ma anche insalate gourmet e primi piatti leggeri di pesce
Temperatura di Servizio: 3° C
Colore: Paglierino brillante
Alcol: 4,3 % vol.



BICCHIERE
Pinta

cod.06018

ADELSCOTT 3,69 Euro

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

Aroma: Malto, torba
Gusto: Rotondo e corposo
Schiuma: Densa e persistente
Retrogusto: Di Whisky
Descrizione: Birra aromatizzata al malto di whisky, si distingue per il suo gusto affumicato, morbido e rotondo
Abbinamento: Formaggi a crosta fiorita, tateggio, robiolo e primi piatti delicati di pesce. Interessante anche con insalate di frutta, pasticceria lievitata da forno, pasta frolla alla frutta
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Ambrato
Alcol: 6,6% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

cod.43014

BASSA FERMENTAZIONE - CLASSIC LAGER -

1,25 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

MENABREA

BASSA FERMENTAZIONE
66 cl **PREMIUM LAGER**

Aroma: Floreale e fruttato
Gusto: Pieno e raffinato
Schiuma: Fine
Retrogusto: Amarognolo
Descrizione: La Menabrea è una lager leggera e dissetante, unica nel suo genere. È il risultato di un utilizzo sapiente di materie prime di grande qualità: lieviti speciali, luppolo della pianura di Hallertau e l'acqua delle Prealpi biellesi
Abbinamento: Crostacei, preparazioni di pesce, pizza e verdure
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Colore: Paglierino
Alcol: 4,8% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

cod.04353

MENABREA 150

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PREMIUM LAGER**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

0,79 Euro

Aroma: Floreale e fruttato
Gusto: Pieno e raffinato
Schiuma: Aderente e persistente
Retrogusto: Amarognolo
Descrizione: Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono un gusto pieno e raffinato. Birra molto equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.
Abbinamento: Crostacei, pesce, pizza e verdure
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Colore: Paglierino
Alcol: 4,8% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

cod.73939

0,59 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

PAULANER MUNCHNER HELL

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**

Aroma: Intenso
Gusto: Fresco, acidulo che sviluppa in bocca un sapore maltato
Schiuma: Di giusta persistenza
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Birra altamente beverina, si tratta di una classica monacense bavarese. Ideale come aperitivo, o a tutto pasto per chi preferisce la birra al vino
Abbinamento: Bruschette, zuppe di legumi e cereali, arrosti di volatili, pesce e carni bianche, formaggi a pasta semidura e dura, formaggi erborinati
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Biondo
Alcol: 4,9% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

cod.67216

PERONI PERONCINO 0,51 Euro

BASSA FERMENTAZIONE
25 cl **PREMIUM LAGER**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

Aroma: Cereali e malto tostato
Gusto: Gusto secco e rinfrescante, con giusto bilanciamento di malto e mais
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Peroncino, con la piccola bottiglia da 25 cl, è la birra ideale per un aperitivo di gusto. Elegante e ricercata grazie alle sue linee morbide e sinuose. Dal gusto frizzantino e rinfrescante grazie ad un attento bilanciamento dei suoi ingredienti: il malto e il mais entrambi 100% italiani.
Abbinamento: Perfetta per l'aperitivo da gustare con formaggi freschi e salumi poco stagionati, sfiziosi finger food di verdure e pizza
Temperatura di Servizio: 4 - 6° C
Colore: Giallo Oro
Alcol: 4,7% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

cod.67553

0,77 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

MENABREA ARTE

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PILS**

Aroma: Intenso
Gusto: Notevole e floreale, rimane secco sul finale
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Leggermente luppolato
Descrizione: Il suo aroma floreale con finale secco e pulito la rende adatta a qualsiasi abbinamento. Un packaging moderno e seducente che permette di mantenere inalterati gli aromi di questa birra
Abbinamento: Ideale con carni bianche arrosto, si abbina anche molto bene ad una grigliata di pesce. Perfetta con ogni tipo di pizza
Temperatura di Servizio: 6-7° C
Colore: Giallo oro
Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

cod.03535

MESSINA CRISTALLI DI SALE 1,02 Euro

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

Aroma: Floreale e fruttato
Gusto: Morbido, fine ed equilibrato
Schiuma: Compatta e persistente
Retrogusto: Fresco e pulito
Descrizione: L'ultima nata del birrifico Messina, una lager con l'aggiunta di cristalli di sale siciliano, un mix di ingredienti che donano equilibrio e grande freschezza. Già l'etichetta evoca le saline, il mare e una terra di incroci di popoli e culture. Una birra nuova, diversa ma facile da bere
Abbinamento: Ottimo l'abbinamento con mozzarella di bufala, caciotta o caprino fresco. Ideale con una pizza bianca a base di verdure o con crostacei
Temperatura di Servizio: 3-5° C
Colore: Dorato
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Pinta americana shaker

cod.01276

BASSA FERMENTAZIONE - CLASSIC LAGER -

ICHNUSA ANIMA SARDA

BASSA FERMENTAZIONE
66 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 87234

Aroma: Piacevole con sentori di luppolo
Gusto: Moderatamente amara
Schiuma: Densa, bianca e consistente
Retrogusto: Leggermente amarognola
Descrizione: Attraverso la degustazione della birra Ichnusa la storia e il carattere della Sardegna possono essere percepiti anche da chi non vive il territorio, rivelandosi uno dei migliori prodotti italiani
Abbinamento: Ideale con grigliata di carne di maiale, piatti piccanti e saporiti. E' ottima anche in accompagnamento a formaggi semi stagionati
Temperatura di Servizio: 3-4° C
Colore: Bionda
Alcol: 4,7% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

ICHNUSA ANIMA SARDA

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 05013

BASSA FERMENTAZIONE - CLASSIC LAGER -

0,72 €

PAESE D'ORIGINE
SPAGNA

SANMIGUEL FRESCA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**

Aroma: Intenso di cereali
Gusto: Leggermente fruttato, con toni morbidi di luppolo e malto
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Bilanciato con note di luppolo
Descrizione: Birra a bassa fermentazione, leggera e rinfrescante
Abbinamento: Ideale da servire fresca, sotto l'ombrellone, con una fetta di limone e degli snack
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato
Alcol: 4,4 % vol.



cod. 12773



BICCHIERE
Calice a chiudere

STELLA ARTOIS

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**

Gusto: Distintivo e decisamente amaro
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Amaro e secco
Descrizione: Stella Artois è una Premium Lager di grandissima qualità, grazie all'utilizzo di ingredienti interamente naturali: acqua, malto, luppolo, lievito, grano non maltato, e ai migliori processi di miscela e di fermentazione. Una birra deliziosa, piacevolmente dissetante e fresca nell'aroma
Abbinamento: Pizza, insaccati, grigliate di pesce o di carne, coniglio alle prugne o con un'insalata sfiziosa
Temperatura di Servizio: 4° C
Colore: Dorato
Alcol: 5,2% vol.

0,68 €

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 03660

BICCHIERE
Calice a chiudere

0,55 €

PAESE D'ORIGINE
SPAGNA

SAN MIGUEL ESPECIAL

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PILSNER**

Aroma: Agrumato
Gusto: Corposo
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Bilanciato con una nota di cereali e luppolo
Descrizione: San Miguel Especial bilancia perfettamente l'amaro per creare una birra corposa con un sapore pulito, frizzante e fresco
Abbinamento: Ideale da aperitivo in accompagnamento a tapas, prosciutti e formaggi
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato chiaro
Alcol: 5 % vol.



cod. 05899



BICCHIERE
Calice a chiudere

SAN MIGUEL TRADICION

BASSA FERMENTAZIONE
1 l **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
SPAGNA

1,29 €

Aroma: Intenso di cereali
Gusto: Rotondo e gradevole
Schiuma: Abbondante
Retrogusto: Bilanciato con note di luppolo
Descrizione: Prediletta per la sua freschezza e per il suo grande equilibrio, è ideale per ogni momento di relax
Abbinamento: Ideale da aperitivo, si sposa bene con tutti i piatti della cucina spagnola
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Giallo dorato
Alcol: 5 % vol.



cod. 05898



BICCHIERE
Calice a chiudere

1,99 €

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

LONGBOARD KONA

BASSA FERMENTAZIONE
35,5 cl **LAGER**

Aroma: Luppolato
Gusto: Fresco e morbido
Schiuma: Densa
Retrogusto: Leggermente speziato
Descrizione: È una birra di facile beva, alla mano, che non passa mai di moda. Molto leggera, è fruibile in tutti i momenti della giornata, nel vero spirito della vita "Aloha"
Abbinamento: Ideale al bar per un aperitivo in accompagnamento a salatinati o nachos
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Oro chiaro
Alcol: 4,6% vol.



cod. 15133



BICCHIERE
Pinta

HB BIRRA DUNKEL

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**

Aroma: Fruttato e caramellato
Gusto: Maltato e luppolato
Schiuma: Abbondante e bianchissima
Retrogusto: Fruttato
Descrizione: Prodotta secondo il metodo tipico di Monaco "Munchner Art". Una birra scura tradizionale e antica, ma dal gusto originale e moderno
Abbinamento: Antipasti freddi e caldi, primi piatti con salse, pesce, carni bianche arrosto e rosse poco grasse, formaggi a media e lunga stagionatura ma non piccanti
Temperatura di Servizio: 6 - 7° C
Colore: Scuro
Alcol: 5,5% vol.

1,15 €

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 15609

BICCHIERE
Calice a chiudere

BASSA FERMENTAZIONE - CLASSIC LAGER -

0,84 €uro

PILNER URQUELL

PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PILS

Aroma: Malto e grano, con note di caramello
Gusto: Pieno, intensamente luppolato
Schiuma: Abbondante e densa
Retrogusto: Amarognolo
Descrizione: La Pilsner è una birra unica per gusto e aroma. Prodotta con ingredienti di indiscussa qualità come l'orzo della Moravia, il luppolo Saaz e l'acqua purissima delle sorgenti locali. Il suo profumo richiama intensamente questi ingredienti, insieme a delicate note floreali
Abbinamento: Stracotti, brasati, stufati di carni rosse o bianche, salumi grassi e formaggi stagionati
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Dorato
Alcol: 4,4% vol.



cod. 11769



BICCHIERE
Flute

BUD

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

Aroma: Delicato e rinfrescante
Gusto: Pulito
Schiuma: Fine ed abbondante
Retrogusto: Amaro
Descrizione: È una birra dallo stile giovane, leggero e rinfrescante, con poca quantità di luppolo, cosa che la rende particolarmente indicata per chi non gradisce il sapore forte del luppolo. Il processo di chiarificazione avviene sopra le schegge di legno di faggio, caratteristica che rende la birra particolarmente frizzante
Abbinamento: Pizza, torte salate, speck e formaggi dolci
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Giallo
Alcol: 5% vol.

0,69 €uro

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI



cod. 05543



BICCHIERE
Calice a chiudere

BASSA FERMENTAZIONE - CLASSIC LAGER -

0,99 €uro

QUILMES

PAESE D'ORIGINE
ARGENTINA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

Aroma: Leggermente maltato
Gusto: Cereale
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Amaro
Descrizione: Tra le birre più famose dell'America Latina, non a caso sull'etichetta campeggia lo slogan "Argentina's favorite beer". Nasce da ingredienti naturali di alta qualità: il luppolo della Patagonia, l'orzo maltato della Pampa e dalle acque purissime delle Ande. È una birra lager dal gusto fresco ed originale, da bere in ogni momento della giornata
Abbinamento: Carni alla griglia, verdure cotte al vapore, pesci al vapore o alla griglia, formaggi e salumi poco stagionati
Temperatura di Servizio: 5-6° C
Colore: Paglierino
Alcol: 4,9% vol.



cod. 73944



BICCHIERE
Calice a chiudere

1,45 €uro

GREVENSTEINER ORIGINAL

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl LAGER

Aroma: Di caramello con un lieve tocco di miele, mandorle tostate e freschi sapori di frutta
Gusto: Una leggera nota amara, unita a un sapore nocciolato, preannuncia un finale deciso
Schiuma: Morbida
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: La Grevensteiner Original è una birra non filtrata, di grande bevibilità e piacevolezza, prodotta con materie prime di alta qualità: acqua di sorgente dolce e luppolo appena raccolto e subito lavorato.
Abbinamento: Pizza, formaggi stagionati e speziati, salumi grassi, stracotti, brasati e carni bianche
Temperatura di Servizio: 8-9° C
Colore: Ambrato
Alcol: 5,2% vol.



cod. 04917



BICCHIERE
Boccale

1,89 €uro

FISCHER TRADITION

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

BASSA FERMENTAZIONE
65 cl LAGER

Aroma: Delicato e fruttato
Aroma: Spiccato sentore di malto e luppolo
Gusto: Bilanciato
Schiuma: Abbondante e persistente
Retrogusto: Secco con sentori speziati
Descrizione: La Fisher Tradition è una birra di grande bevibilità e di facile approccio grazie ad un corpo leggero. L'esclusivo processo di fermentazione a bassa temperatura, lungo e complesso, le conferisce un gusto morbido e unico, che la rende particolarmente apprezzata anche da un target femminile. Ideale per accompagnare serate in pizzeria o cene con gli amici, grazie anche ad un grado alcolico non particolarmente elevato
Abbinamento: Pizza, bolliti, arrostiti e formaggi a pasta semicotta di media stagionatura
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Chiaro
Alcol: 6% vol.



cod. 52594



BICCHIERE
Calice a tulipano

GINETTE BIO BLOND

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

Aroma: Frutta, fiori, malto
Gusto: Morbido
Schiuma: Bianca
Retrogusto: Delicato
Descrizione: Una bionda dorata e di carattere ma morbida al palato. La versione bio di una classica lager belga. Dal gusto tradizionale e bilanciato, ma in chiave moderna. Il corpo leggero e la bassa gradazione alcolica la rendono ancora più facile da bere
Abbinamento: Pizza, frittura di pesce, carne di maiale e vitello
Temperatura di Servizio: 5 - 7° C
Colore: Biondo
Alcol: 4% vol.



cod. 18854



BICCHIERE
Calice a chiudere

0,85 €uro

BUDWEISER BUDVAR

PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

Aroma: Luppolato
Gusto: Pieno e intensamente luppolato
Schiuma: Densa
Retrogusto: Delicatamente amaro
Descrizione: La birra originale di Budweis in Repubblica Ceca, conosciuta in passato come la "birra dei re" della Boemia, risulta amabile ed equilibrata al palato, merito anche dei 90 giorni di maturazione. Nasce da ingredienti unici: i fiori femminili interi del luppolo di Žatec in Boemia, uno dei luppoli più pregiati in tutto il mondo e dai chicchi migliori di malto d'orzo della Moravia
Abbinamento: Ottima con la pizza, primi piatti leggeri e carni bianche
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Colore: Dorato chiaro
Alcol: 5% vol.



cod. 85122



BICCHIERE
Colonna conica

BUDWEISER BUDVAR

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl LAGER

PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

0,95 €uro



cod. 14468

BASSA FERMENTAZIONE - AROMATIZZATE -

0,92 €uro

DESPERADOS TEQUILA

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER SPECIALE**

Aroma: Trasgressivo
Gusto: Tendente al dolce, aromatizzata alla tequila
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Dolce
Descrizione: Per coloro che amano il gusto della birra, ma anche quello della tequila, è apprezzata soprattutto da una clientela più giovanile, avendo un profilo gusto olfattivo delicato e fresco al palato. Da anni il birrificio collabora con street artists, tatio, skateboarders, tanto da aver creato un festival così da essere una birra sempre attuale e inserita nel mondo di oggi
Abbinamento: Salumi e formaggi giovani, pasticceria, biscotteria, frutta secca. Ideale anche con pasti etnici come cibo messicano, sushi o sashimi
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5,9% vol.



cod. 48732



BICCHIERE
Calice a chiudere

BASSA FERMENTAZIONE - DOPPELBOCK -

PAULANER SALVATOR

0,95 €uro

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **BOCK**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

Aroma: Di cereale tostato
Gusto: Robusto, maltato
Schiuma: Morbida e persistente
Retrogusto: Pane fresco
Descrizione: La storia del Birrificio Paulaner nasce con questa birra doppio malto a bassa fermentazione, prodotta da oltre 375 anni. Realizzata con il più pregiato malto di Monaco, si presenta piacevolmente intensa e con un avvolgente fragranza di cioccolato
Abbinamento: Pizza, formaggi, stinco di maiale, arrosto di agnello
Temperatura di Servizio: 9° C
Colore: Ambrato
Alcol: 7,9% vol.



cod. 10545



BICCHIERE
Flute

BASSA FERMENTAZIONE - GLUTEN FREE -

1,19 €uro

TENNENT'S GLUTEN FREE

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **SENZA GLUTINE**

Aroma: Luppolo con sentori di agrumi
Gusto: Decisamente maltato e raffinato
Schiuma: Corposa
Retrogusto: Bilanciato tra luppolo e malto
Descrizione: Grazie ad una selezione di malti d'orzo scozzesi e ad un processo produttivo che permette di eliminare il glutine, conserva l'inconfondibile gusto originale
Abbinamento: Perfetta con la pizza o per un aperitivo con stuzzichini gluten free
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Paglierino
Alcol: 4,7% vol.



cod. 21703



BICCHIERE
Calice a chiudere

LA CELIACHIA

ESTD YEAR



LA CELIACHIA È UN'INTOLLERANZA AL GLUTINE, SOSTANZA PROTEICA PRESENTE IN AVENA, FRUMENTO, FARRO, KAMUT, ORZO, SEGALE, SPELTA E TRITICALE.

Oggi grazie a processi produttivi in grado di abbattere il quantitativo di glutine fino a valori molto bassi, potrete offrire queste birre ai clienti celiaci che non vogliono rinunciare al gusto di bere una buona birra!

600 anni di tradizione belga. Questo è LO STILE * ARTOIS



- Le origini di Stella Artois risalgono al 1366 con la nascita del birrificio «De hoorn», il cui simbolo è ancora presente sul logo della birra. Durante la Prima guerra mondiale il birrificio venne distrutto e solo nel 1926, in occasione del Natale, ripartì l'effettiva produzione. Stella Artois è uno fra i 10 marchi più antichi al mondo tutt'ora ancora utilizzati. Il lievito utilizzato è unico al mondo ed è sempre lo stesso dal 1926.

Perché Stella Artois?

- **Il nostro consumatore:** Dopo il primo assaggio, 3 consumatori su 4 dichiarano di voler comprare Stella Artois.
La nostra occasione: Quasi il 50% del totale consumo di birra in Italia avviene durante i pasti. (snack, aperitivo, cena, pranzo). In queste occasioni 8 birre su 10 sono lager.
Il nostro abbinamento: Il gusto delicato e la sua leggerezza permette l'abbinamento di Stella Artois sia con piatti leggeri, insalate, pesce, che con la più tradizionale pizza.

Bevi responsabilmente

BASSA FERMENTAZIONE - HELLS -

1,45 €uro GREVENSTEINER HELLES

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **HELL**

Aroma: Luppolato
Aroma: Fruttato e fresco, completato da sentori di malto molto fine
Gusto: Corpo raffinato, morbido, vivace, aromatico al malto e che si beve bene, fine nota di luppolo
Schiuma: Densa
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Per le occasioni speciali, i fratelli Carl e Anton Veltins hanno preparato una Grevensteiner piacevole, leggera e delicata, gustosa e, come si usava all'epoca, naturalmente torbida. Grazie alla sua nota fruttata e fresca e al fine aroma di malto, la Grevensteiner Hell ha un gusto armoniosamente arrotondato
Abbinamento: Pizza, carni bianche e rosse, primi piatti con salse al formaggio, secondi piatti di patate, sorbetto al limone
Temperatura di Servizio: 5 - 8° C
Colore: Giallo paglierino velato
Alcol: 5,2% vol.



COD. 04918



BICCHIERE
Boccale

SPATEN MUNCHEN

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **HELL**

Aroma: Maltato
Gusto: Un buon equilibrio tra la dolcezza del malto e l'amaro del luppolo
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Una birra fortemente doppio malto rotonda e strutturata, legata alla tradizione tedesca
Abbinamento: Taglieri di formaggi e salumi in aperitivo anche con stuzzichini salati, in abbinamento ad hamburger, pizza o panini. Ottima anche con arrosti
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Biondo oro
Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

0,89 €uro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



COD. 12750

BASSA FERMENTAZIONE - HELLS -

1,15 €uro HB ORIGINAL

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **HELLES**

Aroma: Fresco e leggermente amaro
Gusto: Dolce e biscottato dei malti bavaresi
Schiuma: Fine e densa
Retrogusto: Di miele
Descrizione: Hofbräuhaus original è la birra della tradizione bavarese, prodotta dal birrifico nazionale della Corte di Monaco, oggi di proprietà del governo bavarese. E' una birra fresca, frizzante e dal carattere inconfondibile
Abbinamento: Pizza, secondi di carne bianca, verdure e specialità bavaresi come würstel
Temperatura di Servizio: 6 - 7° C
Colore: Giallo Oro
Alcol: 5,1% vol.



COD. 46715



BICCHIERE
Colonna conica

0,69 €uro LÖWENBRÄU ORIGINALE

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **HELLES**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

Aroma: Luppolato
Gusto: Maltato
Schiuma: Bianca
Retrogusto: Amaro
Descrizione: La Lowenbrau, in tedesco "birra del leone", è una birra rinfrescante, caratterizzata da dolci note di malto, equilibrate dal sapiente uso del luppolo. Di facile beva, ha reso questo stile riconoscibile e famoso in tutto il mondo
Abbinamento: Pizza, primi piatti con sughi di pesce, contorni di verdure, molluschi, crostacei, pesce alla griglia e carne bianca
Temperatura di Servizio: 4 - 5° C
Colore: Dorato
Alcol: 5,2% vol



COD. 73940



BICCHIERE
Cilindrico

1,79 €uro AUGUSTINER EDELSTOFF

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **HELL**

Aroma: Malto e luppolo
Gusto: Pieno ed equilibrato
Schiuma: Bianca, compatta e persistente
Retrogusto: Equilibrato
Descrizione: Birra di consistenza vellutata, frizzante e fresca al tempo stesso, prodotta con ingredienti di primissima qualità. La migliore testimone dell'antica arte bavarese di produrre birra
Abbinamento: Pizza, in particolare con patate e speck, con i piatti in stile nordico, zuppa di patate e cipolle, canederli, gnocchetti di spinaci, carne arrosto o allo spiedo, polpettine speziate. Interessante anche con torta alle mele e dolci lievitati
Temperatura di Servizio: 4 - 6° C
Colore: Biondo
Alcol: 5,6% vol.



COD. 07699



BICCHIERE
Colonna conica

1,35 €uro BAYREUTHER HELLE

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **HELL**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

Aroma: Deciso e piacevolmente fresco
Gusto: Deciso e fresco
Schiuma: Generosa e cremosa
Retrogusto: Sentori di malto e cereali
Descrizione: Viene raffinata in botti di legno nelle cantine naturali della birreria, dove raggiunge grazie al tempo la sua piena maturità
Abbinamento: Ideale a tutto pasto, perfetta con pizze in genere e focacce
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Giallo dorato
Alcol: 4,9%



COD. 10422



BICCHIERE
Calice a chiudere

1,69 €uro CANNABIS RED POWER

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**

Aroma: Luppolato
Gusto: Tendente al dolce
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Secco
Descrizione: Nasce a Dusseldorf, uno dei centri delle industrie di birra più famose al mondo. Ingredienti di altissima qualità, basti pensare all'utilizzo dell'acqua proveniente dalla Black Forrest. Una birra di carattere, di alta gradazione alcolica adatta a cibi strutturati
Abbinamento: Insaccati affumicati, carni rosse alla brace e formaggi semistagionati
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Ambrato
Alcol: 8% vol.



COD. 73937



BICCHIERE
Calice a chiudere

BASSA FERMENTAZIONE - ROSSE -

TEMPERATURA DI SERVIZIO

ESTD YEAR

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO INFLUISCE IN MODO CONCRETO SULL'AROMA E IL GUSTO DELLA BIRRA.

Se qualcosa non va nella temperatura, si vede dalla schiuma.

BIRRE CHIARE E LEGGERE DEVONO ESSERE SERVITE TRA I 5 - 8° C.

BIRRE ALE E STOUT DEVONO ESSERE SERVITE FINO A 10° C.

BIRRE TRAPPISTE E LE ABBAZIE DEVONO ESSERE SERVITE FINO A 13° C.

Fondata a Biella da Giuseppe Menabrea nel 1846, Birra Menabrea ha indubbiamente contribuito a fare la storia della birra in Italia e rappresenta uno dei più celebri ed apprezzati marchi di birra, i cui valori sono custoditi dalla stessa famiglia e riproposti nella birra che ancora oggi potete gustare.



MENABREA
BIELLA

Il birrificio attivo
più antico d'Italia

Da oltre 170 anni
la nostra tradizione custodisce
il nostro presente.



**La 150°
BIONDA**
bottiglia 33 cl - 66 cl

Birra Premium Lager.
Notevole sentore di floreale e di fruttato, grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.
alc. 4,8% vol

**La 150°
WEISS**
bottiglia 33 cl

Birra Weiss
Birra non filtrata dal sapore estremamente equilibrato, delicato e fruttato con schiuma abbondante.
alc. 5,2% vol

Pils
lattina 33 cl - bottiglia 33 cl - fusto 5 l

Birra Pils
Contraddistinta per il ruolo marcato del luppolo aromatico, per la schiuma compatta e per l'intenso profumo.
alc. 5,2 % vol

www.birramenabrea.com f @ y



**ALLA
RICERCA
DI UNA
VITA PIÙ
RICCA**

Bevi responsabilmente

CERVEZAS
SanMiguel
SINCE 1890

BASSA FERMENTAZIONE - NON FILTRATE -

ICHNUSA NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER NON FILTRATA**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



Aroma: Leggeri sentori di luppolo e note fruttate, delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca
Gusto: Leggermente amara con un corpo intenso e profondo
Schiuma: Bianca, fine e persistente
Retrogusto: Piacevole ricordo di crosta di pane, nota amara lieve e moderata
Descrizione: L'ichnusa è la birra sarda per eccellenza, dimostrazione della grande maestria di questo popolo. È una birra corposa ed equilibrata, unica, grazie all'assenza di filtrazione, tradizionale e dal gusto inconfondibile
Abbinamento: Pizza, grigliate di carne, pesci affumicati, formaggi stagionati
Temperatura di Servizio: 3° C
Colore: Dorato e luminoso
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

ICHNUSA NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER NON FILTRATA**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 53346

BASSA FERMENTAZIONE - NON FILTRATE -

1,09 Euro CERES NON FILTRATA

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER NON FILTRATA**



cod. 09123



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Note di agrumi grazie alla luppolata a freddo
Gusto: Velato e morbido al palato
Schiuma: Bianca e spessa
Retrogusto: Morbido
Descrizione: La luppolatura a freddo le regala aromi agrumati e di frutti tropicali. Aspetto velato, sorpresa doppia. Merito della sua naturalezza che, nonostante il suo essere grezza, la fa rimanere morbida al punto giusto sul palato
Abbinamento: Ideale con hamburger, pizza e formaggi
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: Giallo scuro
Alcol: 6,9%



0,92 Euro

MENABREA ARTE NON FILTRATA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER NON FILTRATA**



cod. 08132



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Elegante nota fruttata e di fiori bianchi
Gusto: Pieno e corposo
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Morbido
Descrizione: Birra bionda non filtrata di bassa fermentazione dall'aspetto tipicamente velato per la presenza di lieviti in sospensione
Abbinamento: Ideale da aperitivo in accompagnamento a finger food, ma anche insalatone gourmet e primi piatti leggeri di pesce
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 5,2 % vol.

BIRRA DEL BORGO LISA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. 05656



BICCHIERE
Calice a imboccatura stretta

Aroma: Fragranti e intense le note di cereale e crosta di pane
Gusto: Elegante e deciso
Schiuma: Invitante
Retrogusto: Equilibrato
Descrizione: La Lisa è una rivisitazione delle Lager tradizionali, con un tocco di italianità. Per la sua produzione viene utilizzato solo il Grano Cappelli, una variante di grano antico, che dona intensità e morbidezza alla birra. Viene aggiunta poi scorza d'arancia, un ingrediente atipico per lo stile, che le dona grande freschezza
Abbinamento: Pizza, primi piatti della tradizione e frittura di terra o di mare
Temperatura di Servizio: 10-12° C
Colore: Dorato
Alcol: 5 % vol.

0,88 Euro

CUCINARE CON LA BIRRA IL POLLO

L'ABBINAMENTO POLLO E BIRRA È OTTIMO, MA SI SPOSANO
BENISSIMO ANCHE COME INGREDIENTI DI UNA STESSA RICETTA!

Come si può utilizzare la birra nella preparazione del pollo? Semplice: per sfumare e saltare! In questo modo si aggiunge alla ricetta un particolare retrogusto che lega benissimo con la tenerezza della carne. Inoltre il pollo alla birra può essere servito come secondo unendo altri ingredienti come cipolle, peperoni e patate, ma riducendolo in straccetti è anche un'ottima farcitura per tacos e panini.

BASSA FERMENTAZIONE - STRONG BLONDE -

CERES STRONG ALE

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG LAGER**



cod.02970



BICCHIERE
Ballon

Aroma: Delicato, note di malto e fini note di luppolo aromatico
Gusto: Deciso, leggermente fruttato
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Piacevolmente amaro
Descrizione: La Ceres Strong Ale è in realtà una Strong Lager, ottenuta con il processo della bassa fermentazione e caratterizzata da un elevato grado alcolico. Un must-have per pub e bar di tutto il mondo, una birra perfetta da condividere con gli amici
Abbinamento: Formaggi stagionati e salumi, secondi a base di selvaggina
Temperatura di Servizio: 6 - 7° C
Colore: Giallo Oro
Alcol: 7,7% vol.

CERES STRONG ALE 1,09 Euro

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG LAGER**

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA



cod.01081



BICCHIERE
Ballon

Aroma: Delicate note di malto e fini note di luppolo aromatizzato
Gusto: Deciso e leggermente fruttato
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Piacevolmente amaro
Descrizione: Un packaging moderno ed elegante per la classica Ceres Strong Ale. Una birra adatta ad accompagnare cibi strutturati
Abbinamento: Formaggi stagionati e salumi, secondi a base di selvaggina
Temperatura di Servizio: 6-7° C
Colore: Giallo oro
Alcol: 7,7% vol.

BASSA FERMENTAZIONE - STRONG BLONDE -

TENNENT'S SUPER

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG LAGER**



cod.35813



BICCHIERE
Calice a tulipano

Aroma: Intenso ma semplice, di malto pregiato con note di mela
Gusto: Forte e leggermente dolce
Schiuma: Fine e poco persistente
Retrogusto: Secco, decisamente luppolato
Descrizione: Solo malto d'orzo 100% scozzese per questa birra dal sapore autentico, forte, deciso e ad alto grado di piacere. Qualità e prestigio che dipendono anche dalla storicità e dall'importanza del birrifico, la più antica attività commerciale di Glasgow, fondata già alla fine dell'800
Abbinamento: Pizza, primi piatti con sughi saporiti, tortini di verdure, insaccati, carni alla griglia
Temperatura di Servizio: 4° C
Colore: Chiaro
Alcol: 9% vol.

TENNENT'S SUPER

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG LAGER**

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

1,35 Euro



cod.05655



BICCHIERE
Calice a tulipano

Aroma: Intenso, di malto pregiato, con note di mela
Gusto: Forte e leggermente dolce
Schiuma: Fine
Retrogusto: Secco, decisamente luppolato
Descrizione: Una delle lager più famose, conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo
Abbinamento: Ottima con una pizza classica, ma anche con salumi e tortini di verdure. Vista la alta gradazione si sposa bene anche con arrosti di carne
Temperatura di Servizio: 4° C
Colore: Chiaro
Alcol: 9% vol.

1,09 Euro CERES EXTREME TEN

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PILS**



cod.14153



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Ricco e intenso con sentori di malto
Gusto: Vigoroso e deciso
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: In apparenza una birra bionda carica e aggressiva, sorprende con il suo gusto dolce, poi amaro. Ricco e intenso ma facile da apprezzare
Abbinamento: Ideali con piatti di carne e secondi saporiti
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Biondo oro
Alcol: 10% vol.

1,29 Euro BJORNE DOPPIO MALTO

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA



cod.35818



BICCHIERE
Pinta

Aroma: Erbaceo e di malto
Gusto: Fresco e vigoroso
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Meglio conosciuta come "la birra dell'orso" per l'emblematica etichetta e per il suo alto grado alcolico. Si presenta chiara di colore ma dal gusto estremamente deciso e travolgente
Abbinamento: Ottima da abbinare a sughi di carne come ragù. Ideale in abbinamento a carne rossa o agnello
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 8,3% vol.

1,59 Euro DU DEMON

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER STRONG**



cod.00661



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Malto
Gusto: Secco e mielato
Schiuma: Delicata
Retrogusto: Moderatamente dolce con forte sentore di malto
Descrizione: Bionda di carattere e qualità, una tra le birre più forti al mondo con i suoi 12 gradi alcolici. Sapore inconfondibile, percepibile fin dal primo sorso
Abbinamento: Hamburger, fiorentina alla brace, filetto ai ferri, ottima anche con i dolci
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Biondo
Alcol: 12% vol.

0,99 Euro SLALOM STRONG

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG ALE PREMIUM**

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA



cod.73918



BICCHIERE
Calice a tulipano

Aroma: Deciso con tardo bouquet di luppolo
Gusto: Eccellente equilibrio di dolce e amaro
Schiuma: Densa e persistente
Retrogusto: Amaro, luppolato, persistente
Descrizione: Una birra fuori dal comune dal carattere forte e deciso. La sua gradazione alcolica le dà una marcia in più a livello gustativo ed aromatico. Un corpo ricco dal gusto originale intenso e fresco.
Abbinamento: Una birra da accompagnare con antipasti corposi come affettati o insaccati di ginepro, formaggi stagionati non piccanti. Ottima anche con carni alla brace o arrostiti
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Giallo
Alcol: 9%



GRIMBERGEN

ABBAYE FONDÉE EN - ABBEY FOUNDED IN
+1128+



Birra stile
blanche d'abbazia
dall'aspetto
giallo paglierino e
opalescente.

Birra stile
blonde d'abbazia
dall'aspetto dorato.

Birra stile double
ambrée d'abbazia
dall'aspetto
ambrato, tendente
al mogano.

SHIPYARD

BREWING CO

Nata dall'idea di Fred Forsley e del mastro birraio Alan Pugsley di aprire un pub nel pittoresco villaggio costiero di Kennebunkport Harbor nel Maine, oggi la Shipyard Brewing Company è uno dei **birrifici artigianali** più in espansione negli **USA**.

AMERICAN PALE ALE

Audace, scorrevole e dall'interessante luppolatura. Aromi fruttati e agrumati iniziali con finale gradevolmente amaro.

% 4,5 vol. 🌡️ 6-8° C

💧 Colore ambrato chiaro

🍴 Ideale per accompagnare carni e formaggi saporiti e piatti tipici della tradizione messicana.



AMERICAN IPA

Rinfrescante e di carattere. Note agrumate di limone e pompelmo con finale secco e leggermente amaro.

% 5,0 vol. 🌡️ 6-8° C

💧 Colore dorato intenso

🍴 Perfetta insieme alle carni grigliate e ad hamburger gourmet.





BEER
HOP'S



FERMENTAZIONE SPONTANEA

1,75 Euro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



COD. 84374

LINDEMANS KRIEK

FERMENTAZIONE SPONTANEA
25 cl **FRUITY BEER**

Aroma: Sentori di ciliegia
Gusto: Acidulo e frizzante con note di ciliegia e zucchero candito

Schiuma: Compatta
Retrogusto: Dolce

Descrizione: Si utilizza un filtrato di amarene, non zuccherato e non concentrato e lo si unisce ad una lambic di almeno un anno, poi avviene la fermentazione spontanea e rifermentazione in bottiglia per un risultato di un mix tra una birra acida e una birra alla frutta. Indimenticabile e oggi molto richiesta dai clienti

Abbinamento: Ideale da abbinare a crostate di frutta, cheesecake, biscotti al burro o dolci cremosi e a base di frutta. Ottima anche in abbinamento a stuzzichini da aperitivo, torte salate e crostate di frutta

Temperatura di Servizio: 6° C

Colore: Rosa torbido

Alcol: 3,5% vol.



BICCHIERE

Calice a chiudere

1,89 Euro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



COD. 84375

LINDEMANS FRAMBOISE

FERMENTAZIONE SPONTANEA
25 cl **LAMBIC**

Aroma: lampone e leggere note di caramello

Gusto: Acidulo e frizzante con note di lamponi

Schiuma: Compatta

Retrogusto: Sapori fruttati e note di caramello

Descrizione: Prodotta con l'aggiunta di lamponi durante la fermentazione spontanea, questa birra acida ha un profumo di sottobosco che smorza un pochino le note acidule.

Abbinamento: Ideale come aperitivo. Accompagna meravigliosamente i piatti e dessert diversi

Temperatura di Servizio: 6° C

Colore: Rosa intenso

Alcol: 2,5% vol.



BICCHIERE

Calice a chiudere

RICETTA BIRRAMISÙ

ESTD YEAR



INGREDIENTI

- Panna 300 ml
- Mascarpone 60 g
- Savoiard 12
- Cacao amaro in polvere q.b.

RIPIENO

- Birra 60 ml
- Tuorli 6
- Zucchero 120 g

BAGNA

- Caffè 200 ml
- Zucchero 50 g
- Birra 200 ml

PREPARAZIONE

Preparate la bagna: mettete sul fuoco un pentolino con la birra e aggiungete lo zucchero.

Quando lo zucchero sarà completamente sciolto, aggiungete il caffè e lasciate il liquido sul fuoco finché l'alcool della birra non sarà evaporato.

Montate la panna e con una spatola ammorbidite il mascarpone, poi unite poco alla volta e delicatamente. Conservate in frigorifero.

Procedete con il ripieno: montate i tuorli con lo zucchero finché il composto risulti chiaro e spumoso. Aggiungete, a filo, la birra e continuate a montare. Versate la vostra crema in una pentola con il manico e ponetela a bagnomaria. Intanto, continuate a mescolare con una frusta elettrica per 10-15 minuti finché la crema risulti densa e gonfia. Aggiungete la crema alla birra al composto di panna e mascarpone. La crema del birramisù è pronta.

Inzuppate i Savoiard nella bagna e formate il primo strato. Ricoprite i Savoiard con uno strato di crema alla birra e così via fino a riempire il vostro contenitore, al termine spolverate con il cacao amaro tutta la superficie.



SPILLATORE
FUSTI
SW

BEER
HOP'S



SPILLATORE E FUSTI

PHILIPS IMPIANTO PERFECT DRAFT

225,00 ^{€uro}



cod. 64010

IL PERFECT DRAFT PHILIPS È UN SISTEMA DI
EROGAZIONE DELLA BIRRA MOLTO FUNZIONALE.

È disponibile con diverse tipologie di birra ed è caratterizzato da un display LCD con indicatore di temperatura, volume e freschezza. Permette di avere birra sempre fresca per 30 giorni a 3 °C.

È di facile utilizzo, si apre dal lato anteriore ed è molto semplice cambiare i fusti.

SPILLATORE E FUSTI

BECK'S

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
6l PILS PREMIUM

Aroma: Maltato
Gusto: Pulito, di malto leggero, dal corpo pieno e forte
Schiuma: Abbondante
Retrogusto: Leggermente amarognolo
Descrizione: Birra riconosciuta a livello mondiale, sicurezza alimentare e qualitativa, nel fusto da 6 litri per garantire freschezza. Adatta ad un ristorante che può avere una pils alla spina in maniera pratica e veloce per offrire un prodotto fresco ed effervescente
Abbinamento: Ideale in abbinamento a risotti, molluschi ma anche a carni bianche alla griglia
Temperatura di Servizio: 4° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5% vol.



cod. 63313



BICCHIERE
Flute

FRANZISKANER

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
6l WAISSE

Aroma: Fruttato e speziato
Gusto: Fruttato con predominanza di banana
Schiuma: Alta, compatta e pannosa
Retrogusto: Dolciastro
Descrizione: Molto richiesta, ideale per un ristorante. Il formato 6 litri garantisce freschezza e rotazione. Una garanzia anche per il cliente finale che riceve sempre una birra in piena effervescenza
Abbinamento: Insalate di carne o di mare, carne di maiale, bolliti in generale, pesce al forno e formaggi affumicati
Temperatura di Servizio: 6-7° C
Colore: Biondo dorato
Alcol: 5% vol.



cod. 69212



BICCHIERE
Flute

HOEGAARDEN

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
6l BIÈRE BLANCHE

Aroma: Delicato
Gusto: Amabile, fresco e dissetante
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Di coriandolo
Descrizione: La più grande blanche belga famosa ed acclamata per la sua qualità. Non stanca mai soprattutto se servita fresca in un bicchiere ghiacciato. Questo formato è ottimo per chi non ne fa un grande utilizzo o per chi vuole offrire un prodotto sempre fresco
Abbinamento: Pesce e carni bianche, dolci a base di frutta, ottima con cibo thai e cinese
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Biondo velato
Alcol: 4,9% vol.



cod. 63315



BICCHIERE
Cilindrico

LEFFE BLONDE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
6l ABBAZIA

Aroma: Fruttato, leggermente speziato
Gusto: Rotondo, leggermente maltato
Schiuma: Abbondante, non fine, persistente
Retrogusto: Lievemente amaro
Descrizione: Ingredienti naturali e selezionati con cura nel rispetto della tradizione. Una birra da abbazia in formato fusto da 6 litri proprio per dare freschezza al prodotto. Ideale per un tocco di novità nei bar, nelle piadinerie o in una pizzeria al taglio per donare cliente un prodotto di elevata qualità
Abbinamento: Salmone affumicato, carni rosse, formaggi, piatti marinati, pizza
Temperatura di Servizio: 7° C
Colore: Dorato
Alcol: 6,6% vol.



cod. 63316



BICCHIERE
Calice a tulipano



BIRRA DA SPILLARE



Prodotta nel rispetto dell'Editto della purezza, **Big Ben** ogni anno viene premiata dall'Associazione tedesca DLG per i suoi elevati standard qualitativi.

Disponibile in due differenti formati: nella classica versione a rendere da 30 litri oppure nella variante a perdere da 20 litri sostenibile, maneggevole e senza cauzione.

PROFILO Una Export dall'aroma deciso e lievi note di luppolo. Corpo morbido e pieno con un finale gradevolmente maltato.

GRADAZIONE 5% **TEMPERATURA SERVIZIO** 4-6° C

ASPETTO Colore dorato con schiuma fine

PAIRING Birra versatile ideale con taglieri di salumi, formaggi e piccoli stuzzichini. Perfetta anche per accompagnare hamburger, pizza e primi piatti come risotti.



FUSTI

HEINEKEN

PAESE D'ORIGINE
PAESI BASSI

BASSA FERMENTAZIONE
5 l **LAGER**



Aroma: Profumi agrumati
Gusto: Fresco ed equilibrato
Schiuma: Fine e cremosa
Retrogusto: Nota lievemente amarognola del luppolo
Descrizione: La birra più celebre al mondo. Dal colore chiaro è fresca, leggera e beverina, realizzata con malto d'orzo, acqua e luppolo è piacevolmente amarognola nel finale ed incredibilmente dissetante
Abbinamento: Ideale da bere con un aperitivo a base di salumi e formaggi non stagionati e torte rustiche
Temperatura di Servizio: 3-4° C
Colore: Giallo Chiaro
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

cod. 79578

12,95 Euro MENABREA ARTE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
5 l **PILS**



BICCHIERE
Calice a chiudere

cod. 10403

FUSTI

PAULANER WEISSBIER

7,95 Euro

ALTA FERMENTAZIONE
5 l **WEIZEN**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

Aroma: Delicato di chiodi di garofano
Gusto: Dolcezza del malto e finale secco
Schiuma: Densa e cremosa
Retrogusto: Amaro gnolo
Descrizione: Conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo, questa birra prevede un frizzante delicato e un aroma raffinato di lievito. La parola Naturtrüb fa riferimento alla naturale opalescenza della birra data dalla non filtrazione dei lieviti che rimangono in sospensione
Abbinamento: Ideale l'abbinamento con secondi di pesce come rombo in crosta di patate, braciole di pesce spada o una classica grigliata di pesce
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5,3% vol.



BICCHIERE
Weiss



cod. 14287

47,95 Euro BIG BEN EXPORT

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
30 l **PILS**



Aroma: Moderatamente luppolato
Gusto: Fresco
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Ogni anno viene premiata dall'associazione tedesca dlG per il suo alto livello qualitativo. Una birra di facile beva, ideale da aperitivo o da accompagnamento per tutto il pasto. Disponibile nella versione fusto in acciaio da 30 litri per un utilizzo più duraturo, oppure in petkeg pratico, veloce e maneggevole da 20 litri
Abbinamento: Taglieri di formaggi e salumi in aperitivo anche con stuzzichini salati, in abbinamento ad hamburger, pizza o panini. Ottima anche con risotti
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Biondo oro
Alcol: 5,1% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

cod. 79457

BIG BEN EXPORT PET KEG 38,50 Euro

ALTA FERMENTAZIONE
20 l **PILS**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 87227

CURIOSITÀ

ESTD YEAR

LA BIRRA È
LA TERZA BEVANDA
PIÙ POPOLARE
AL MONDO
DOPO L'ACQUA E IL TÈ.



VORALPENBRAU 44,20 Euro

BASSA FERMENTAZIONE
30 l **PILS**

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA

Aroma: Erbaceo
Gusto: Maltato e luppolato
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Voralpenbrau, birra effervescente e leggera, possiede una delicata armonia di luppolo e aromi di malto. Fermentata e maturata lentamente per 6 settimane. Viene prodotta secondo la migliore tradizione e secondo lo stile austriaco. Non pastorizzata, cruda, viene realizzata esclusivamente secondo il precetto di genuinità del 1516
Abbinamento: Carni bianche, insalata di riso, pasta fredda, antipasti
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Biondo oro
Alcol: 5,1% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere



cod. 10515

BICCHIERI DA BIRRA

BEER
HOP'S



BICCHIERI DA BIRRA

BORMIOLI ROCCO BICCHIERE BODEGA MAXI

UN ESEMPIO: 50 cl



cod.03044

€uro
0,97

Realizzato in vetro temperato, il bicchiere Bodega Maxi ha un design semplice e pulito ideale per l'uso quotidiano, e in particolare per essere utilizzato nei wine bar e pub. Il prodotto è lavabile in lavastoviglie. La capienza di questo bicchiere lo rende particolarmente indicato per il servizio della birra.

BICCHIERE BIRRA NONIX

UN ESEMPIO: 29 cl



cod.56491

€uro
0,99

Il Bicchiere Nonix di Bormioli è una mezza pinta dal design classico, che si adatta ad ogni tipologia di locale. Ideale per il servizio delle birre America Ale, facilmente lavabile in lavastoviglie ed impilabile. Presente nei nostri store in due formati, il 29 cl e il 56 cl.

BORGONOVO TAZZA DA BIRRA DON

1l



cod.36405

€uro
2,99

Boccale per la birra da 1 litro, dal design classico, caratterizzato da una decorazione a bolle. Molto resistente, può essere lavato comodamente in lavastoviglie.

BORGONOVO TAZZA DA BIRRA BREMA

UN ESEMPIO: 0,2l - 6 pz



cod.36449

€uro
5,95

Bicchieri da birra in vetro, ideale per servire la birra alla spina. Presente nei nostri store in 3 formati: 20 cl, 30 cl e 40 cl.

BICCHIERI DA BIRRA

BICCHIERE BIRRA EXECUTIVE

UN ESEMPIO: 26 cl - 3 pz



5,39 Euro

cod. 60519

Il Calice Executive di Borrioli è ideale per esaltare gli aromi delle birre aromatiche, dalla schiuma corposa. È caratterizzato da una forma a tulipano che: facilita la formazione di bollicine, impedisce una schiumatura troppo abbondante e favorisce la percezione olfattiva del profumo. Presente nei nostri store in 3 formati: il 26 cl, il più piccolo della collezione, il 39 cl perfetto per servire sia la birra alla spina che quella in bottiglia, ed infine il 53 cl, particolarmente indicato per il servizio alla spina.

ISAP BICCHIERE ECOKAY IN PLA COMPOSTABILE

UN ESEMPIO: 250 cc - 50 pz



cod. 12973

ISAP BICCHIERE PP SUPERTRASPARENTE

UN ESEMPIO: 330 cc - 50 pz



cod. 15387

ISAP BICCHIERE KRISTAL TRASPARENTE

UN ESEMPIO: 390 cc - 50 pz



cod. 20154

NEI SINGOLI REPARTI:

ORTOFRUTTA

CARNE FRESCA

PESCE FRESCO

SALUMI&GASTRONOMIA

LATTICINI

SURGELATI

SCELGÒ



DALL' 1 MARZO AL 31 DICEMBRE 2022

RICEVI UN **BUONO DA 150€**
(IVA INCLUSA)

AL RAGGIUNGIMENTO DI **4.000€**
(IMPONIBILI E MULTIPLI ANCHE IN DIVERSE FATTURE)

SCELGÒ



NEL REPARTO:

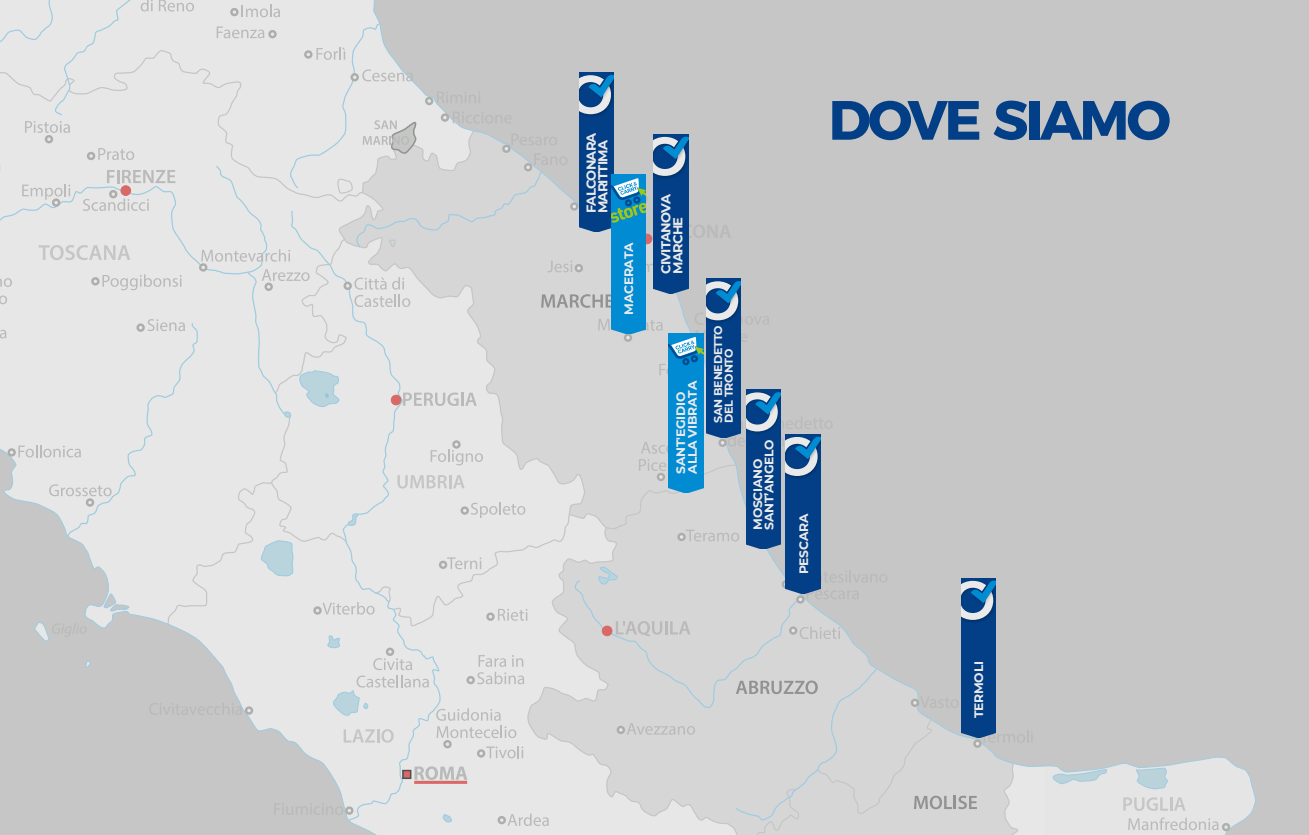
VINI- ENOTECA

DALL' 1 MARZO AL 31 DICEMBRE 2022

RICEVI UN **BUONO DA 100€**
(IVA INCLUSA)

AL RAGGIUNGIMENTO DI **1.000€**
(IMPONIBILI E MULTIPLI ANCHE IN DIVERSE FATTURE)

DOVE SIAMO



SCELGO FULL SERVICE

FALCONARA MARITTIMA (AN)

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 7:00 alle 18:30

SABATO E DOMENICA dalle 7:00 alle 12:30

Via del Commercio, 12

Da SS16 uscita Falconara

Da A14 uscita Ancona Nord dir. Falconara

Da SS76 uscita svincolo A14 dir. Falconara

Tel. 071.9156141 - Fax 071.9156615

CIVITANOVA MARCHE (MC)

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 7:00 alle 18:30

SABATO dalle 7:00 alle 18:30

DOMENICA dalle 7:00 alle 12:30

Via G. Pirelli

Uscita A14 dir. Macerata

Zona Industriale "A"

Tel. 0733.803801 - Fax 0733.803822

SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 6:00 alle 18:30

SABATO dalle 6:00 alle 18:30

DOMENICA dalle 6:00 alle 12:30

Via Valle Piana, 80

Uscita A14 dir. San Benedetto Tr.

c/o Centro Agroalimentare

Tel. 0735.654101 - Fax 0735.651322

MOSCIANO SANT'ANGELO (TE)

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 7:00 alle 18:30

SABATO E DOMENICA dalle 7:00 alle 12:30

Località Mulinetto

Uscita A14 a 500 metri

Dir. Giulianova

Tel. 085.807901 - Fax 085.8079022

PESCARA (PE)

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 6:00 alle 18:30

SABATO dalle 6:00 alle 18:30

DOMENICA dalle 6:00 alle 12:30

Villanova di Cepagatti

Uscita A25 - dir. Villanova

Davanti al mercato ortofrutticolo all'ingrosso

Tel. 085.9772767 - Fax 085.9772815

TERMOLI (CB)

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 7:00 alle 18:30

SABATO E DOMENICA dalle 7:00 alle 12:30

C/da Rivolta del Re

SS 87 Bifernina - Zona Industriale "A"

Tel. 0875.726107 - Fax 0875.725226

 [scelgofullservice](https://www.facebook.com/scelgofullservice)

 [scelgofullservice.com](http://www.scelgofullservice.com)

PUNTI DI RITIRO:



MACERATA

Via Emanuele Filiberto, 14

dal lunedì al venerdì

9:00-13:00 / 15:00-18:00

Tel. 345 5914004



SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA (TE)

Viale Kennedy, 115

martedì e venerdì

9:00-13:00 / 15:00-18:30

Tel. 345 6049532