

SCELGO ✓
FULL SERVICE

fino al 31 agosto 2025

CATALOGO
BIRRA
LA NOSTRA SELEZIONE

www.scelgofullservice.com





CATALOGO

BIRRA

LA NOSTRA SELEZIONE

06 ALTA FERMENTAZIONE

- 07 WEISS
- 10 BLANCHE
- 14 ALE/IPA/APA
- 25 STRONG BLOND
- 26 ABBAZIA
- 30 ROSSE
- 32 STOUT E SCURE

34 BASSA FERMENTAZIONE

- 35 ANALCOLICHE
- 36 GLUTEN FREE
- 40 CLASSIC LAGER
- 58 AROMATIZZATE
- 60 DOPPLEBOCK
- 62 NON FILTRATE
- 64 HELLES
- 68 STRONG BLONDE

70 FERMENTAZIONE SPONTANEA

72 BIRRE ORIENTAL

76 SPILLATORE E FUSTI

88 SNACK

90 ATTREZZATURE

INDICE



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

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.

ALE SPECIALE

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.

ALTA FERMENTAZIONE

ALTA FERMENTAZIONE

WEISS

1,49 €

MAISEL'S ORIGINAL
WEISSE

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEISS



cod. 10424

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%



BICCHIERE
Calice a chiudere

1,39 €

HB
WEISS

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEISS



cod. 73986

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



BICCHIERE
Weiss

AUGUSTINER
WEIZEN

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEIZEN

1,99 €

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

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 frittiture 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



cod. 07702



BICCHIERE
Weiss

HB
SCHWARZE WEISS

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl DUNKELWEIZEN

1,39 €

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

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, compostità 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

1,95 Euro

KAPUZINER
KELLERWEIZENPAESE D'ORIGINE
GERMANIAALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEIZEN NON FILTRATA

cod. 23487

BICCHIERE
Weiss

Aroma: Fruttato
Gusto: Rotondo
Schiuma: Compatta e ben equilibrata
Retrogusto: Lieviti e cereali
Descrizione: La KELLERWEIZEN viene prodotta con un quantitativo decisamente più elevato di malto di frumento e di colore ambrato. L'opalescenza è più marcata rispetto alle altre Weizen, il contenuto di anidride carbonica molto piacevole.
Abbinamento: Ottima in abbinamento ad arrosto di carne, hamburger
Temperatura di Servizio: 4-8° C
Colore: Ambrato
Alcol: 5,1% vol.

KAPUZINER
HEFE WEIZENALTA 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 abbinano molto bene con quelli a base di frutta e creme delicate
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Oro
Alcol: 5,4% vol.

1,69 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

cod. 70332

BICCHIERE
WeissFRANZISKANER
HEFE WEISSBIERALTA 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 birrificio 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.

1,19 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

cod. 36162

BICCHIERE
Colonna conica

1,25 Euro

KAISERDOM
WEIZENPAESE D'ORIGINE
GERMANIAALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEISS

cod. 40091

BICCHIERE
Colonna Conica

Aroma: Caratterizzata da un sorprendente profumo di banane, con una nota fruttata che resta sul palato.
Gusto: Fresca e leggera con note fruttate che la rendono piacevolmente rinfrescante
Schiuma: Densa e cremosa
Retrogusto: Luppolo
Descrizione: birra ad alta fermentazione prodotta con malto di frumento. Racchiude l'essenza della cultura tedesca, offrendo un'esperienza di gusto autentica e senza tempo.
Abbinamento: perfetta per accompagnare piatti estivi come insalate, pesce alla griglia o carpacci
Temperatura di Servizio: 7° C
Colore: giallo dorato con riflessi arancioni
Alcol: 4,7% vol.

1,05 Euro

PAULANER
WEISSBIERPAESE D'ORIGINE
GERMANIAALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEIZEN

cod. 63660

BICCHIERE
Weiss

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, braciole di pesce spada o una classica grigliata di pesce
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5,3% vol.

BENEDIKTINER
WEISSALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEISS

Aroma: Dolce che ricorda il miele scuro e i cereali maturi
Gusto: Pieno e completo
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolo 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 cucchiaio
Temperatura di Servizio: 5° - 7° C
Colore: Arancio dorato
Alcol: 5,4 % vol.

1,45 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

cod. 04218

BICCHIERE
Weiss

Weiss ad Alta Fermentazione

Velature dorate, profumi avvolgenti, una bevuta che racconta storie antiche e sapori moderni.

C'è una magia discreta nella Weissbier, una poesia che nasce dalla torbidità vellutata del frumento e dall'arte sottile della fermentazione alta. Questo stile, di origine bavarese, si distingue per il corpo morbido, la schiuma generosa e quella firma olfattiva inconfondibile che mescola banana matura, spezie dolci e un accenno di chiodi di garofano: tutto merito di lieviti selezionati che, lavorando a temperature elevate, rilasciano note aromatiche complesse e avvolgenti.

Ma la Weiss non è solo tradizione: è anche contemporaneità, versatilità, incontro. Si beve volentieri nelle giornate calde, ma sorprende nei mesi freddi con il suo profilo confortante. È la compagna perfetta per piatti semplici ma saporiti — come un brezel caldo, un'insalata di patate, una tartare affumicata — e sa osare con formaggi freschi o dessert fruttati.

Lo sapevi?

Il rito del servizio è parte integrante dell'esperienza. La Weiss si serve in bicchieri alti e affusolati, che ne esaltano l'aroma. Versarla richiede un tocco lento e deciso, e solo all'ultimo si libera il fondo del lievito, agitando leggermente per completare la bevuta con il suo cuore autentico.

Chi ama la Weiss?

Chi sceglie una Weiss cerca un sorso ricco e sincero, che appaga senza appesantire. È la birra di chi ama lasciarsi sorprendere, ma senza rinunciare all'equilibrio. È per chi ama l'eleganza informale, le tradizioni reinterpretate, i brindisi genuini.

ALTA FERMENTAZIONE

BLANCHE

1,09 €uro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

GRIMBERGEN
BLANCHE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl BIÈRE BLANCHE

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 frittura di pesce, insalata di mare e formaggi freschi
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: Giallo
Alcol: 6% vol.



cod. 11126



BICCHIERE
Cilindrico

BLANCHE
DE NAMUR

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl BIÈRE BLANCHE

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 frittura, formaggi freschi e a pizze bianche, è ideale anche con dolci secchi
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: Opalescente
Alcol: 4,5% vol.

1,79 €uro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 05688

BICCHIERE
Cilindrico

1,35 €uro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

BLANCHE
DE NAMUR

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl BIÈRE BLANCHE

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 frittura 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.



cod. 17781



BICCHIERE
Cilindrico

BLANCHE
DE NAMUR

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl BIÈRE BLANCHE

2,79 €uro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 81919



10



GRIMBERGEN

ABBAYE FONDÉE EN - ABBEY FOUNDED IN

+1128+



Seguici su:

GRIMBERGENITALY

GRIMBERGEN

WWW.BIRRAGRIMBERGEN.IT

BEVI RESPONSABILMENTE

Lo sapevi?

Il nome Blanche, che in francese significa "bianca", fa riferimento all'aspetto velato e lattiginoso di questa birra, dato dall'uso di frumento non maltato. Originaria del Belgio, la Blanche (o Witbier) era quasi scomparsa fino agli anni '60, quando fu riscoperta e rilanciata dal birraio Pierre Celis. Speziata con scorza d'arancia amara e coriandolo, offre un profilo fresco, agrumato e delicatamente speziato, con una leggerezza che la rende perfetta nelle giornate più calde. È una birra che unisce semplicità e fascino, tradizione e vivacità.

Chi ama le Blanche?

È la scelta di chi cerca freschezza e leggerezza, ma non rinuncia al carattere. Di chi apprezza i profumi sottili, gli aromi floreali, la delicatezza speziata. È la birra di chi ama l'estate, la convivialità spensierata, il piacere di un brindisi luminoso e rinfrescante.

KRONENBOURG
1664 BLANCALTA FERMENTAZIONE
33 cl LAGERPAESE D'ORIGINE
FRANCIA

Aroma: Caratterizzata da sfumature agrumate e aromi di frutta esotica
Gusto: Leggera, frizzante e rinfrescante
Schiuma: Fine e aderente
Retrogusto: sottile retrogusto amaro
Descrizione: Grazie a una meravigliosa miscela di luppoli pregiati e un tocco di coriandolo, sprigiona una nota speziata e un sottile retrogusto amaro, perfettamente bilanciato dall'aroma delicato della pesca bianca
Abbinamento: Carne rossa, pesce, cotture alla griglia e verdure
Temperatura di Servizio: 11°C
Colore: Dorato
Alcol: 5 % vol.

Euro
0,89

cod.23604

BICCHIERE
Calice Teku

HOEGAARDEN

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl BIÈRE BLANCHEPAESE D'ORIGINE
BELGIO

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 birrificio 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.



cod.22497

BICCHIERE
CilindricoEuro
2,45BALADIN NAZIONALE
BIANCAPAESE D'ORIGINE
ITALIAALTA FERMENTAZIONE
33 cl BIÈRE BLANCHE

Aroma: Equilibrio dei cereali, perfettamente bilanciati con le note agrumate e il piacevole amaro del luppolo
Gusto: Rinfrescante e appagante
Schiuma: Particolarmente fine e profumata
Retrogusto: Agrumato e speziato
Descrizione: Piccolo capolavoro di incastri tra i singoli elementi gustativi. Una birra pulita e beverina, resa semplicemente complessa dall'equilibrio dei suoi ingredienti
Abbinamento: Ottima con la mozzarella, si abbina con pesce crudo e grigliato, carni bianche, fritti leggeri di verdura, formaggi vaccini freschi e semi stagionati
Temperatura di Servizio: 6-8°C
Colore: Giallo paglierino leggermente velato
Alcol: 5% vol.



cod.37420

BICCHIERE
Calice a stelo lungoTOSCA
BLANCHEALTA FERMENTAZIONE
50 cl BLANCHEPAESE D'ORIGINE
ITALIA

Aroma: Sono riconoscibili gli ingredienti della speziatura. Il coriandolo e la scorza d'arancia complessano le note di lievito, crosta di pane e un delicato citrico.
Gusto: Fresca, rotonda ed equilibrata, quasi per nulla amara.
Schiuma: Bianca candida e vellutata
Retrogusto: Crosta di pane
Descrizione: Birra creata con malto d'orzo, frumento, farro non maltato. Speziata con coriandolo e scorze di arancia amara.
Abbinamento: Pesce e carni bianche, insalate e verdure, formaggi a pasta filata e freschi
Temperatura di Servizio: 6°C
Colore: Giallo chiaro velato
Alcol: 4,9% vol.

Euro
1,85

cod.39742

BICCHIERE
Cilindrico bassoEuro
2,25PAESE D'ORIGINE
ITALIAPERONI GRAN RISERVA
BIANCAALTA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl WEIZEN

Aroma: Fruttato e speziato
Gusto: Aromatico e fresco, piacevolmente beverina
Schiuma: Cremosa e persistente
Retrogusto: Piacevole e delicato
Descrizione: Prodotta nel rispetto dello stile birrario tradizionale ad alta fermentazione. Per garantire un prodotto di alta qualità viene utilizzato solo Malto d'orzo e di frumento 100% Italiani
Abbinamento: pasti leggeri e antipasti freschi
Temperatura di Servizio: 6 - 8°C
Colore: biondo torbido
Alcol: 5,1% vol.



cod.39830

BICCHIERE
Calice

1,99 €

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



LAGUNITAS IPA

ALTA FERMENTAZIONE
35,5 cl IPA

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.



BICCHIERE
Trappista

cod. 18271

2,45 €

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



BALADIN NAZIONALE AMBRATA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl IPA

Aroma: profumi di frutta esotica e agrumi
Gusto: all'assaggio il lievito Baladin ne caratterizza il sapore armonizzando il cereale maltato e l'amaro del luppolo. Piacevolmente beverina lascia la bocca pulita pronta per il sorso successivo
Schiuma: bianca e fine
Retrogusto: amaro di luppolo
Descrizione: Una IPA tutta italiana con la riconoscibile interpretazione stilistica ed equilibrata di Baladin
Abbinamento: ottima per le grigliate di carne, gli hamburger, formaggi di media stagionatura
Temperatura di Servizio: 6° - 8° C
Colore: ambrato
Alcol: 5,5% vol.



BICCHIERE
Calice da vino rosso

cod. 37421

PORETTI 9 LUPPOLI

ALTA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl IPA

Aroma: Agrumato
Gusto: Tipico delle birre Indian Pale Ale
Schiuma: Bianca e fine
Retrogusto: Amaro
Descrizione: Birra non filtrata ad alta fermentazione caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che le donano un aroma agrumato, e da un'abbondante luppolatura sia a fine bollitura sia a freddo, per esaltarne al massimo i profumi. Fra queste varietà di luppoli, i nostri mastri birrai hanno scelto il cascade coltivato in Italia
Abbinamento: Piatti decisi e strutturati come pasta alla norma, fiorentina, anatra alla pechinese, formaggi e salumi stagionati
Temperatura di Servizio: 3-6 °C
Colore: Oro antico
Alcol: 5,9% vol.



BICCHIERE
Pinta

cod. 44949

BALADIN NAZIONALE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl BLOND ALE

Aroma: delicato, con un perfetto equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate
Gusto: complesso dato dall'amaro del luppolo italiano, prodotto nei campi Baladin, che si bilancia perfettamente con le note dolci e agrumate
Schiuma: bianca e fine di buona persistenza
Retrogusto: complesso
Descrizione: birra artigianale 100% italiana, perfetta per chi ama bere bene e gustare sapori tutti made in Italy
Abbinamento: pizza, polpo con patate, ravioli, formaggi a pasta molle o mediamente stagionati
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: giallo intenso
Alcol: 6% vol.



BICCHIERE
Calice da vino rosso

cod. 20528

2,59 €

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

NAZIONALE BIANCA
Witbier (Blanche) all'italiana dal tipico colore giallo paglierino leggermente velato.

NAZIONALE AMBRATA

Una IPA con la riconoscibile interpretazione stilistica ed equilibrata di Baladin.

NAZIONALE FORTE

Birra di colore giallo carico, con schiuma fine e compatta. Al naso, note maltate di biscotto, frutti maturi a pasta gialla e sentori agrumati di luppolo.

NAZIONALE

Una Blonde Ale, un piccolo capolavoro di incastri tra i singoli elementi gustativi nelle due versioni, con e senza glutine.

NO ALCOHOLIC

BOTANIC BLONDE

Birra di colore giallo paglierino opalescente, con una schiuma bianca leggera. Al naso, emergono intensi sentori di cereale e crosta di pane, accompagnati da un profumo di Cannabis sativa. Al palato, il corpo è pulito e fresco, con persistenti note balsamiche. Il malto d'orzo si fonde armoniosamente con le botaniche, mentre l'amaro della radice di genziana e la nota balsamica finale lasciano una sensazione di pulizia, rendendo la birra piacevole.

BOTANIC IPA

La birra ha un colore oro ramato e una schiuma leggera. Al naso, emergono profumi di agrumi, come scorza di arancia amara e pompelmo, con un finale di crosta di pane. Al gusto, il corpo leggero si distingue per l'amaro del luppolo e le sue note agrumate, concludendo con sentori di cereale e radice di genziana.

ALTA FERMENTAZIONE

ALE/IPA/APA

1,99 €

HOBGOBLIN
SESSION IPA

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl IPA



BICCHIERE
Pinta

cod.36543

Aroma: piccante e fresco
Gusto: intenso dato dalla luppolatura di frutta tropicale e agrumi
Schiuma: persistente
Retrogusto: acidulo e rinfrescante
Descrizione: birra leggera, beverina, rinfrescante
Abbinamento: pesce fritto, crostacei, molluschi e preparazioni di pesce in genere
Temperatura di Servizio: 8° - 10° C
Colore: Giallo pallido
Alcol: 3,4% vol.

HOBGOBLIN
IPA

2,09 €

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl IPA

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA



BICCHIERE
Pinta

cod.07301

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.

2,39 €

KWAK

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ALE



BICCHIERE
Calice a chiudere

cod.40518

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.

ORVAL
TRAPPISTA

1,79 €

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl BELGIAN PALE ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



BICCHIERE
Pinta

cod.35881

Aroma: Di arancia dolce e frutta matura
Gusto: Complesso, inizialmente amaro
Schiuma: Bianca candida di buone dimensioni e persistenza
Retrogusto: Fruttato e agrumato
Descrizione: Stile unico dato dalla scelta dei malti (ne vengono usate tre varietà diverse), dai tipi di luppolo impiegati, fino alle particolari colture di lieviti autoctoni
Abbinamento: Primi piatti, carni bianche, frutti di mare, bbq e affumicati
Temperatura di Servizio: 6-10° C
Colore: Biondo arancio
Alcol: 6,2% vol.

HOBGOBLIN



UNA TRADIZIONE CON LOOK INNOVATIVO

Il birrificio è celebre per le sue birre dal carattere unico e distintivo. Ispirato alle leggende della foresta di Wychwood, produce dal 1983 birre ricche di storia e personalità, tra cui l'iconica Hobgoblin. Con una passione per la qualità e ingredienti selezionati, porta avanti la tradizione della birra inglese con un tocco di magia.



● GIALLO PAGLIERINO
SERVIZIO: 8-10°C

SCHIUMA
CORPO
MALTO
LUPPOLO
8 x 50 cl

SESSION IPA - 3,4%

- ✓ Colore giallo paglierino
- ✓ Aroma fresco e agrumato ottenuto dall'impiego di cinque luppoli del Nuovo Mondo
- ✓ Sapori di frutta tropicale e agrumi

IBU: 38
ABBINAMENTI: Arrostiti, aperitivi, pasta

● RAMATA
SERVIZIO: 8-10°C
SCHIUMA
CORPO
MALTO
LUPPOLO
8 x 50 cl

IPA - 5%

- ✓ Dorata con riflessi arancioni
- ✓ Luppoli britannici, varietà raccolte nelle coste del Pacifico
- ✓ Esplosione tropicale di arance piccanti, pompelmo, miele e amarezza succosa

IBU: 50
ABBINAMENTI: Formaggi, cucina speziata

○ NERO CORVINO
SERVIZIO: 10-12°C

SCHIUMA
CORPO
MALTO
LUPPOLO
8 x 50 cl

STOUT - 4,1%

- ✓ Nera intensa, con schiuma cremosa
- ✓ Aromi intensi di caffè tostato, cioccolato fondente e liquirizia
- ✓ Gusto vellutato, equilibrio tra dolcezza e tostatura

IBU: 40
ABBINAMENTI: Carni grigliate, dolci, ostriche

1,95 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 18849

MAISEL & FRIENDS
IPA

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 che 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: 6,3% vol.



BICCHIERE

Pinta americana shaker

FOUNDERS
ALL DAY IPA

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.

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI



cod. 53341



BICCHIERE

Calice a tulipano

2,05 Euro

2,09 Euro

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI



cod. 18859

BISKAYNE BAY
TROPICAL

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

SHIPYARD
IPA

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.

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI



cod. 18835



BICCHIERE

Pinta imperiale

2,19 Euro



SPECIALE

IPA

Tra i tanti effetti della rivoluzione della birra artigianale c'è la diffusione di un acronimo, conosciuto ormai da molti:

che sta ad indicare uno degli stili più influenti degli ultimi decenni, la cui nascita, quasi leggendaria, appartiene alla tradizionale cultura brassicola britannica, ma la cui riscoperta in tempi recenti è merito dei birrifici craft americani.

IPA MAISEL & FRIENDS

Una American IPA dal gusto rinfrescante e fruttato, con un finale leggermente amaro. Le sottili note di malto si mescolano con quelle agrumate.

grado alcolico: 6,3 %
stile: american IPA
fermentazione: alta
colore: ambrato

TROPICAL BAY - IPA

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

grado alcolico: 6 %
stile: american IPA
fermentazione: alta
colore: dorato

ALL DAY

Una Session IPA dalle intense note profumate di agrumi, fiori e miele. I sentori di malto e di luppolo sono perfettamente bilanciati in un finale pulito.

grado alcolico: 4,7 %
stile: session IPA
fermentazione: alta
colore: ambrato chiaro

BREWRISER
matter of style

#BREWRISER @BREWRISER BREWRISER.COM

ALTA FERMENTAZIONE

ALE/IPA/APA

3,95 Euro

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 84370

LA CHOUFFE
GOLDEN 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

10,90 Euro

ALTA FERMENTAZIONE
1,5 l ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 84372

1,99 Euro

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 89116

1,89 Euro

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 05682



20

CHOUFFE®

BIRRA BELGA PRODOTTA NELLA VALLE DEGLI GNOMI



ALTA FERMENTAZIONE

ALE/IPA/APA

1,99 €

CHOUFFE
HOUBLON

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ABBEY IPA

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.



BICCHIERE
Calice a tulipano

cod. 63054

MC CHOUFFE
SCOTCH ALE

3,95 €

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl SCOTCH ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

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.



BICCHIERE
Trappista

cod. 84371

ALTA FERMENTAZIONE

ALE/IPA/APA

1,55 €

SIERRA NEVADA
CALIFORNIA IPA

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl SESSION IPA

Aroma: Pino e agrumi
Gusto: Dissertante e ricco di note luppolate
Schiuma: Bianca e costante
Retrogusto: Amarognolo
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

SIERRA NEVADA
PALE ALE

1,85 €

ALTA FERMENTAZIONE
35,5 cl AMERICAN PALE ALE

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

Aroma: Luppolato
Gusto: Morbido, amaro, ben equilibrato con sentori di mango e pompelmo
Schiuma: Aderente e persistente
Retrogusto: Armonico e secco
Descrizione: Nella sua produzione vengono impiegate generose quantità di luppolo cascade che le donano il suo fragrante profumo e aroma speziato
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. 40524

1,85 €

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

TOSCA
IPA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl INDIA PALE ALE

Aroma: Profumi di agrumi, erba appena tagliata, resine. Tutti aromi equilibrati con la dolcezza delle note di bisotto conferite dai malti d'orzo.
Gusto: Fresco, secco e dissetante. Il mix di luppoli selezionati aggiunti in cotta rilasciano una bella amarezza e un gusto piacevolmente erbaceo, resinoso e leggermente agrumato.
Schiuma: Poco persistente
Retrogusto: Amaro
Descrizione: caratterizzata da mix di luppoli aggiunti in cotta. I malti d'orzo dovrebbero far emergere note di biscotto ma restano impercettibili, sormontate nettamente da accenti di cacao derivati dalla tostatura del malto. Una IPA pensata anche per chi non è amante di questo amatissimo stile notoriamente sbilanciato sull' amaro.
Abbinamento: Birra da aperitivo e fritti in generale
Temperatura di Servizio: 10-12° C
Colore: Oro
Alcol: 5,7% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

cod. 39743

1,95 €

O'HARA
STORMBUST IPA

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl NEW ENGLAND IPA

Aroma: Agrumato di frutta tropicale
Gusto: Morbido, molto fruttato e poco amaro
Schiuma: 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

O'HARA
STATE IPA

1,89 €

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl AMERICAN IPA

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

Aroma: Fruttato
Gusto: Pieno e amaro
Schiuma: 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

1,89 €

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA



GUINNESS
BLONDE IPA

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 grado alcolico contenuto, che la rende facile da bere. I sapori sono perfettamente bilanciati, in perfetto stile Guinness
Abbinamento: Pizza, preparazioni leggermente speziata, frittura mista di pesce
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: Biondo oro
Alcol: 5 % vol.



BICCHIERE
Pinta imperiale

IPA & APA L'anima luppolata delle Ale

Vibranti, aromatiche, inconfondibili: le Ale più audaci parlano americano.

Nate oltreoceano ma ormai protagoniste delle spine di tutto il mondo, le IPA (India Pale Ale) e le APA (American Pale Ale) sono luppolate per vocazione. Agrumi, resina, frutta tropicale e un amaro secco ma pulito definiscono la loro identità, giocata sull'equilibrio tra intensità e freschezza.

Le APA puntano sulla bevibilità, le IPA osano di più. Ma entrambe raccontano la stessa storia: quella di uno stile capace di rivoluzionare il gusto contemporaneo della birra artigianale.

In sintesi se l'APA è la sorella spigliata e accessibile, l'IPA è l'anima rock della famiglia Ale. Diverse per intensità, ma unite da una comune vocazione: celebrare il luppolo in tutte le sue sfumature.

1,89 €

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA



cod. 60112

BELZEBUTH
BLONDE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl STRONG ALE

Aroma: Di cereali, spezie e frutta candita
Gusto: Attacco zuccherino che 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.



BICCHIERE
Calice a tulipano

1,09 €

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA



GUINNESS
HOP HOUSE 13

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

Aroma: Fruttato con sentori di pesca e alibricocca
Gusto: Rinfrescante
Schiuma: Densa
Retrogusto: Sottili note di malto e luppolo. Finale secco
Descrizione: La Guinness Hop House 13 è una Lager a doppia luppatura, 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.



BICCHIERE
Calice a chiudere

O'HARA
IRISH PALE ALE

ALTA FERMENTAZIONE
33 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 (luppatura 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 speziata, frittura mista di pesce, carne di maiale e vitello e secondi di carne in genere.
Temperatura di Servizio: 7 - 9°C
Colore: Biondo
Alcol: 5,2% vol.

1,79 €

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA



cod. 23196



BICCHIERE
Pinta americana shaker

Strong Blonde ad Alta Fermentazione

La forza della luce. Dorata, strutturata, sorprendente: la bionda che non ti aspetti.

Dietro il colore chiaro e la trasparenza luminosa di una Strong Blonde Ale si cela una forza misurata e seducente. Questo stile, frutto della tradizione belga dell'alta fermentazione, unisce l'immediatezza di una birra chiara alla profondità aromatica e alla struttura di una birra importante. È una "bionda" per intenditori: rotonda al palato, spesso sostenuta da un tenore alcolico deciso ma ben bilanciato, mai invasivo.

Il suo profilo gustativo è ricco e stratificato. Le note maltate, morbide e quasi mielate, si intrecciano con sentori fruttati, spezie gentili e un tocco di luppolo floreale o erbaceo. Al naso, emerge un bouquet elegante che prelude a una bevuta piena, avvolgente, sorprendentemente scorrevole. Una birra che invita alla lentezza, alla conversazione, alla scoperta.

Quando e come gustarla

Perfetta per una cena importante o un brindisi fuori dagli schemi, accompagna con disinvoltura piatti di carne bianca, arrostiti leggeri, primi piatti al forno e formaggi stagionati. Servita tra gli 8 e i 10 °C in calici a tulipano, sprigiona tutta la sua eleganza.

Chi ama la Strong Blonde?

È la scelta di chi cerca profondità senza pesantezza. Di chi apprezza l'equilibrio tra dolcezza e carattere, tra luce e intensità. È la birra di chi ha già incontrato l'universo brassicolo... e vuole continuare a esplorarlo con occhi curiosi.

ALTA FERMENTAZIONE

ABBAZIA

1,29 €

LEFFE
BLONDE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ABBAZIA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod.09561

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

LEFFE
BLONDE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl ABBAZIA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod.84373

2,95 €

1,29 €

LEFFE
AMBREE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ABBAZIA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod.62088

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

LEFFE
AMBREE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl ABBAZIA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod.23850

2,95 €

1,29 €

LEFFE
ROUGE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ABBAZIA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod.00719

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

LEFFE
ROUGE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl ABBAZIA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod.16674

2,95 €

1,09 €

GRIMBERGEN
DOUBLE AMBREE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ABBAZIA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod.63060

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

GRIMBERGEN
BLONDE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ABBAZIA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod.77218

Aroma: Frutta matura e aromi speziati di fiori di garofano
Gusto: Fruttato
Schiuma: Densa color crema
Retrogusto: Intenso ed equilibrato
Descrizione: Chamata la birra della fenice poichè, 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 arrostiti 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

Birre d'Abbazia La ricetta del tempo

Spiritualità brassicola, profondità monastica, gusto eterno.

Nate nei silenzi operosi dei monasteri, le birre d'Abbazia portano con sé il peso e la grazia della storia. Corpose, avvolgenti e complesse, sono spesso realizzate con lieviti ad alta fermentazione che donano aromi ricchi: frutta matura, spezie, pane tostato e caramello. Ogni sorso è meditazione, ogni bottiglia un'eredità.

Oggi reinterpretate anche da birrifici laici, queste birre mantengono lo spirito originale: un equilibrio nobile tra forza alcolica, dolcezza profonda e raffinatezza aromatica. Non semplici bevande, ma veri riti di lentezza e contemplazione.

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.

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

€uro
4,75



cod. **77250**

BICCHIERE
Trappista



Quello che contraddistingue le birre trappiste è il rispetto di minuziose regole produttive e di determinati valori etici, che si riflettono anche sul logo esagonale concesso in licenza dall'Associazione Internazionale Trappista con lo scopo di tutelare l'autenticità di questi prodotti. A Chimay, birrificio belga dell'Abbazia di Notre Dame de Scourmont, dal 1862 oltre al rispetto delle 3 regole fondamentali per denominare le proprie birre come prodotto autentico trappista, i monaci basano le proprie scelte produttive impartendo una rigida disciplina per continuare a mantenere viva la tradizione e la bontà nei loro prodotti

€uro
2,25

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 Gorgonzola o Stilton
Temperatura di Servizio: 10-12° C
Colore: Scuri
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 formato 33 è ideale per chi vuole uscire fuori dal coro e sorvegliare 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.

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

€uro
2,09



cod. **12755**

BICCHIERE
Trappista



BREWRISE®
matter of style

#BREWRISESRL @BREWRISESRL BREWRISE.COM CHIMAY.COM

ALTA FERMENTAZIONE

ROSSE

1,69 €uro

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA



cod. 23195

O'HARA
IRISH RED

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl IRISH RED ALE

Aroma: Dolce e tostato
Gusto: Tostato e luppolato
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Lieve ma persistente
Descrizione: Un equilibrio perfetto tra il dolce e l'amaro dei malti utilizzati, con una nota distintiva che rende questa birra color rubino particolarmente morbida al palato
Abbinamento: Zuppe di cereali, spezzatini di carne, brasati, spaghetti all'amatriciana, formaggio di fossa
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: Rosso rubino
Alcol: 4,3 % vol.



BICCHIERE
Pinta

MC CHOUFFE
SCOTCH ALE

1,99 €uro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. 89117

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.

BICCHIERE
Trappista

1,85 €uro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 39741

TOSCA ROSSA
DOPPIO MALTO

FREDDA FERMENTAZIONE
50 cl RED ALE

Aroma: Note erbacee e speziate delicate del luppolo.
Gusto: Note di malto d'orzo e biscotto al naso, in bocca ritroviamo i sentori olfattivi in accompagnamento ad un corpo medio e una discreta carbonatazione
Schiuma: delicata
Retrogusto: Amabile
Descrizione: Birra rotonda e piacevolmente dolce, le note dell'orzo maltato spiccano sopra la lieve amaricatura e le note erbacee e speziate delicate del luppolo. Il finale è decisamente amabile.
Abbinamento: taglieri di formaggi semi stagionati o affumicati, pizze e primi piatti sugosi e secondi piatti di carni rosse arrostate/ grigliate o al forno.
Temperatura di Servizio: 6°C
Colore: Ambrato
Alcol: 6% vol.



BICCHIERE
Calice a bordo largo

Birre Rosse Il calore del malto

Intense, avvolgenti, naturalmente conviviali.

Le birre rosse seducono al primo sguardo, con le loro sfumature che vanno dall'ambrato profondo al rame brillante. Il loro segreto è nel malto: tostato, caramellato, a volte speziato. Ne nasce una bevuta morbida, dal corpo pieno, che può variare dalla dolcezza rotonda delle Red Ale alla secchezza più decisa delle Amber Lager.

Più che uno stile unico, un universo cromatico e gustativo dove la struttura incontra l'equilibrio. Ideali con carni alla griglia, piatti speziati, formaggi stagionati o anche da sole, in un momento di pausa che sa di terra e legno.

TOSCA



IPA

BIRRA INDIA PALE ALE
5.7% vol. 50 cl

Profumi di agrumi si trasformano in un gusto fresco, secco e dissetante. Il mix di luppoli selezionati rilascia una bella amarezza e un gusto piacevolmente erbaceo, ben equilibrati dalla dolcezza delle note di malto d'orzo. Una IPA pensata anche per chi non è amante di questo stile notoriamente sbilanciato sull'amaro.

ABBINAMENTI

Birra da aperitivo e fritti in generale, ottima con hamburger, carni alla brace e torte salate.



ROSSA

BIRRA DOPPIO MALTO
6.0% vol. 50 cl

Birra rotonda e piacevole, dove le note dell'orzo maltato spiccano sopra la presenza delicata del luppolo. Il colore ambrato la rende estremamente attraente.

ABBINAMENTI

Tosca Rossa è una birra adatta ad accompagnare taglieri di formaggi stagionati, pizze e primi piatti sugosi (non piccanti); pasticci di verdure ricchi di besciamella, e secondi piatti di carni rosse.



BLANCHE

BIRRA NON FILTRATA
4.9% vol. 50 cl

Birra realizzata con malto d'orzo, frumento, farro non maltato; speziata con semi di coriandolo romagnolo e scorze di arancia amara siciliana. Una birra delicata e profumata.

ABBINAMENTI

Si sposa a pesce e carni bianche, insalate, verdure e formaggi. Ottima all'aperitivo con qualche crostino, perfetta con verdure o spiedini di pesce.

2,25 €

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

GUINNESS WEST INDIES PORTER

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.



BICCHIERE
Calice a chiudere

cod. 56294

1,15 €

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

GUINNESS DRAUGHT

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl STOUT

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.



BICCHIERE
Pinta

cod. 09192

1,99 €

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA

HOBGOBLIN STOUT

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl STOUT

Aroma: malti tostati e cioccolato
Gusto: morbido e vellutato. Le note tostate di caffè e cioccolato già percepite al naso, seguono perfettamente anche durante la bevuta
Schiuma: compatta e persistente
Retrogusto: tostato e persistente
Descrizione: birra vellutata ma estremamente beverina, grazie alla sua contenuta gradazione alcolica
Abbinamento: piatti di carne, stufati, brasati, dolci
Temperatura di Servizio: 8°-10° C
Colore: Nero corvino
Alcol: 4,1% vol.



BICCHIERE
Pinta

cod. 37867

Stout & Scure Il gusto profondo della notte

Intense, cremose, misteriose

Le birre scure, e in particolare le Stout, sono un omaggio alla tostatura. Il loro colore, quasi impenetrabile, anticipa una bevuta ricca di suggestioni: caffè, cacao amaro, liquirizia, pane nero. Nella loro versione più morbida regalano cremosità vellutata, mentre le più secche svelano una bevuta diretta, asciutta e sorprendentemente scorrevole.

Nate dalla tradizione britannica, oggi rivivono in molteplici interpretazioni, dalle Dry Stout leggere e beverine, fino alle Imperial Stout complesse e strutturate. Sono birre da camino, da cioccolato fondente, da momenti lenti e consapevoli. Eppure, sanno anche essere quotidiane, a patto di essere ascoltate.

PROCESSO DI BIRRIFICAZIONE

ESTD

YEAR

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 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.

L'AMMOSTATURA

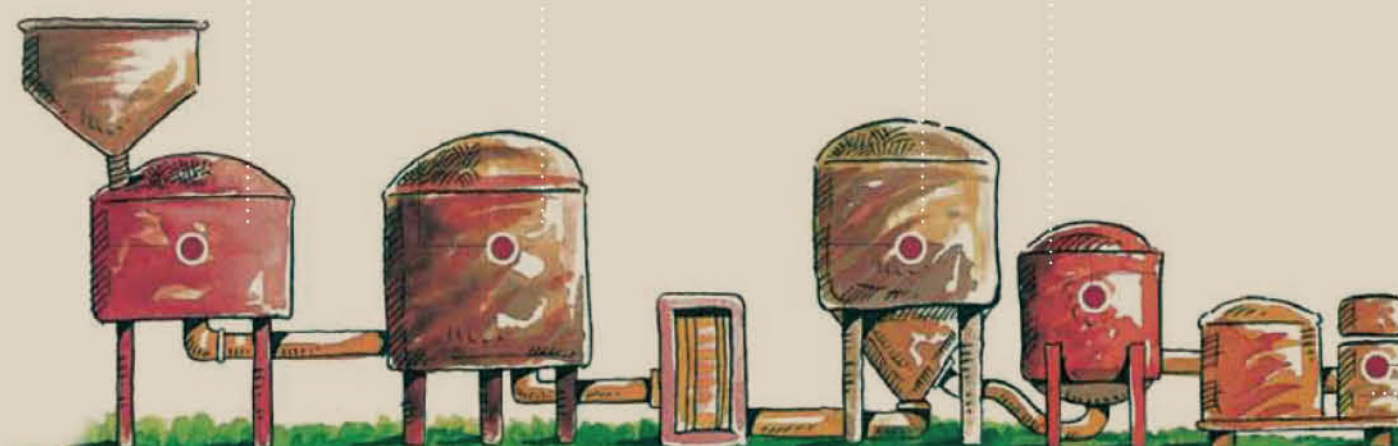
Il malto, precedentemente macinato finemente, viene miscelato con acqua tiepida; la temperatura viene poi progressivamente aumentata allo scopo di trasformare gli amidi del malto in zuccheri.

LA FERMENTAZIONE

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

LA FILTRAZIONE

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



BASSA FERMENTAZIONE

BASSA FERMENTAZIONE

ANALCOLICHE

€uro
2,09

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 79579

MORETTI
ZERO

BASSA FERMENTAZIONE
3X33 cl ANALCOLICA

Aroma: Note che ricordano la crosta di pane, la frutta gialla
Gusto: Gentile, morbido e fragrante
Schiuma: Bianca, fine e compatta
Retrogusto: Freschezza persistente
Descrizione: Una birra chiara, a bassa fermentazione, ottenuta miscelando sapientemente acqua, malto d'orzo e luppolo fiore selezionato con un aroma intenso, un corpo medio, un gusto bilanciato ed aromatico, leggera e piacevole da bere
Abbinamento: Da consumarsi anche lontano dai pasti e in abbinamento ai piatti della cucina mediterranea, è ideale infatti con focacce farcite, torte salate, insalate di pollo e frittate
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Tonalità oro



BICCHIERE
Calice a chiudere

€uro
2,29

PAESE D'ORIGINE
OLANDA



cod. 61560

HEINEKEN
0.0

BASSA FERMENTAZIONE
3X33 cl ANALCOLICA

Aroma: Fruttato e rinfrescante
Gusto: Morbido, maltato e perfettamente bilanciato
Schiuma: Candida e fina
Retrogusto: Lievemente luppolato
Descrizione: Heineken 0.0 è la versione analcolica della famosa Lager olandese
Abbinamento: Carni bianche, carni rosse e pizza
Temperatura di Servizio: 3° C
Colore: Oro brillante



BICCHIERE
Pinta

BECK'S
BLU ANALCOLICA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl ANALCOLICA

Aroma: Profumi freschi e pungenti del luppolo di Hallertau
Gusto: Deciso e limpido
Schiuma: Bianca e compatta
Retrogusto: Fresco
Descrizione: Beck's Blue ti offre il gusto pieno di Beck's ma senza alcol. Realizzata nel rispetto della legge tedesca della purezza, questa birra analcolica moltiplica le possibilità di poter godere di un momento Beck's. Bere responsabilmente, senza rinunciare al gusto
Abbinamento: Aperitivo insieme a degli stuzzichini, oppure dopo cena
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Giallo paglierino



BICCHIERE
Weiss

€uro
0,69

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 19416

TOURTEL
ANALCOLICA

BASSA FERMENTAZIONE
3X33 cl ANALCOLICA

Aroma: Fresco e maltato
Gusto: Pieno e rinfrescante
Schiuma: Bianca e fine
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Realizzata rispettando tutte le fasi della produzione della birra, senza alcuna dealcolizzazione. Il processo produttivo è caratterizzato da una fermentazione speciale con un lievito dedicato che garantisce in maniera naturale lo sviluppo di un grado alcolico inferiore allo 0,5%
Abbinamento: Ottimo accompagnamento per il pasto di metà giornata, per godersi un momento di break dalla routine quotidiana da condividere e gustare in compagnia
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Giallo paglierino



BICCHIERE
Pinta



cod. 15909

BASSA FERMENTAZIONE

ANALCOLICHE

1,05 Euro

PAESE D'ORIGINE
MESSICO



cod. 38055

CORONA
00

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER ANALCOLICA

Aroma: note fruttate e di luppolo
Gusto: corpo leggero e sapore delicato
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Erbaceo
Descrizione: Lager realizzata con ingredienti 100% naturali, che mantiene il tipico gusto fresco di Corona. Il suo iconico design e lo spicchio di lime, essenziale per esaltare freschezza e acidità, la rendono piacevole e dissetante
Abbinamento: Carne rossa, verdura, cotture alla griglia e pizza
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Giallo chiaro



BICCHIERE
Calice Teku

BALADIN IPA
ANALCOLICA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl ANALCOLICA

Aroma: Genziana, olio essenziale di arancia e pompelmo
Gusto: Il corpo leggero si caratterizza con l'amaro del luppolo e dalle sue note agrumate per chiudere con lunghi e gradevoli sentori di cereale e radice di genziana
Schiuma: Leggera ed evanescente.
Retrogusto: Cereali e radice di genziana
Descrizione: È una birra con passiflora, genziana, olio essenziale di arancia e pompelmo. Presenta profumi di agrumi, scorza di arancia amara e pompelmo.
Abbinamento: Formaggi di media stagionatura, salumi delicati e insalate con agrumi
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Colore: Oro ramato

2,35 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 40089

BICCHIERE
Calice Teku

BASSA FERMENTAZIONE

GLUTEN FREE

1,15 Euro

PAESE D'ORIGINE
SPAGNA



cod. 40093

MAHOU 5 ESTRELLA
SENZA GLUTINE

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl SENZA GLUTINE

Aroma: Fruttato, con note di banana e mela, con una leggera nota secca e un tocco di lievito.
Gusto: Corpo intenso ed equilibrato, con un gusto fruttato, morbido e fresco.
Schiuma: Cremosa e consistente.
Retrogusto: Note floreali di luppolo.
Descrizione: Creata come una birra adatta alle persone celiache, conservando lo stesso sapore della sua birra gemella.
Abbinamento: Verdure di stagione, pesce alla griglia o marinato
Temperatura di Servizio: 4 - 6° C
Colore: Dorato brillante
Alcol: 5,5 % vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

Mahou
★★★★★

Sharing
the *real taste*
of Madrid



Since 1890

BASSA FERMENTAZIONE

GLUTEN FREE

1,35 €

TENNENT'S
GLUTEN FREE

PAESE D'ORIGINE
SCOTIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **SENZA GLUTINE**



cod. 21703

Aroma: Caratteristico di malto
Gusto: Fruttato con sentori di luppolo
Schiuma: Corposa
Retrogusto: Leggermente amaricante
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: 7-9° C
Colore: Paglierino
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

2,19 €

RISERVA AUREA
SESSION GOLDEN ALE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **GOLDEN ALE**



cod. 23142



BICCHIERE
Calice a tulipano

Aroma: Fiori freschi
Gusto: Fresco, amaro, delicato
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Lievemente amaro
Descrizione: Bionda come le spighe dell'orzo del Salento, questa birra artigianale si caratterizza per l'elevata bevibilità e la moderata gradazione alcolica
Abbinamento: Pasta, pesce, pizza
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato
Alcol: 5,3 % vol.

PERONI
GLUTEN FREE

2,69 €

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER SENZA GLUTINE**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

Aroma: Malto e cereali
Gusto: Equilibrato di luppolo e malto
Schiuma: Candida e moderatamente persistente
Retrogusto: Moderatamente amaro ma ben bilanciato
Descrizione: Birra italiana senza glutine, garantita dal marchio spiga barrata AIC, Associazione Italiana Celiachia. Prodotta con Malto 100% italiano tracciato in blockchain per permettere a tutti di scoprire l'origine ed il percorso del malto dentro ogni singola bottiglia
Abbinamento: Pizza senza glutine, pasta senza glutine, piatti della tradizione italiana senza glutine
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 4,7 % vol.



cod. 22594

BICCHIERE
Colonna biconica

RISERVA AUREA
SESSION IPA

2,19 €

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **SESSION IPA**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

Aroma: Intenso e penetrante
Gusto: Pieno
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Lievemente amaro
Descrizione: Ispirata alle migliori India Pale Ale, questa birra vi sorprenderà per i profumi floreali sprigionati dai migliori luppoli utilizzati in dry hopping per la sua produzione
Abbinamento: Sushi, pasta, pesce, pizza
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Ambrato chiaro
Alcol: 5 % vol.



cod. 23143

BICCHIERE
Calice a tulipano



Una Golden Ale rinfrescante, facile da bere, ma con tutto il gusto di una birra ad alta fermentazione.



Ispirata alla miglior tradizione americana, questa session I.P.A. vi sorprenderà per il sentore fruttato ed il gusto moderatamente amaro e resinoso.



PASSIONE ED ESPERIENZA
DAL 1963 BIRRA SALENTINO.

Nome semplice: un marchio che racconta il territorio. Là dove nasce il Negramaro e la vite è regina nascono queste birre artigianali italiane.

Tradizione e innovazione, teoria e pratica, sentimento e azione, sono gli ingredienti invisibili di una magica combinazione che versa nei bicchieri il frutto del lavoro di tre generazioni.



SENZA GLUTINE

Birra senza glutine per tutti coloro che non vogliono rinunciare al gusto bevendo una Gluten Free.



BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

0,69 €

PAESE D'ORIGINE
PAESI BASSI



cod. 40408

HEINEKEN BIRRA

BASSA FERMENTAZIONE
40 cl LAGER

Aroma: Al naso propone profumi vegetali, dominati dal luppolo. In bocca è leggera, con note dolci e fresche. Il finale è breve e dominato dall'amarotico del luppolo.
Gusto: Una lager di puro malto d'orzo dal gusto unico e inconfondibile, con note dolci e fresche, facile da bere e di gusto pulito.
Schiuma: Non troppo persistente.
Retrogusto: Luppolo.
Descrizione: La ricetta unica di Heineken combina solamente puro malto d'orzo con luppolo, acqua e lo speciale Lievito-A.
Abbinamento: aperitivi, risotti alle verdure, meglio se di gusto amaro, e naturalmente la pizza.
Temperatura di Servizio: 3° C
Colore: Oro Chiaro
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano



BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

2,05 €

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA



cod. 52594

FISCHER TRADITION

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 Fischer 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.
Abbinamento: Pizza, bolliti, arrosti e formaggi a pasta semicotta di media stagionatura
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Chiaro
Alcol: 6% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

0,81 €

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA



cod. 40400

FAXE 10%

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl STRONG LAGER

Aroma: Fruttato e malto
Gusto: Pieno, corposo, appagante, deciso ed intenso.
Schiuma: Densa e persistente
Retrogusto: Persistente di malto tostato
Descrizione: Prodotta con acqua proveniente dalla sorgente purissima della cittadina di Faxe, combina la sua leggera dolcezza all'alta gradazione alcolica facendone un prodotto equilibrato. Privo di additivi e non contiene alcool aggiunto.
Abbinamento: Ideale con selvaggina, grigliate di carne e formaggi stagionati.
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Giallo dorato
Alcol: 10 % vol.



BICCHIERE
Biconico

MAHOU 5 ESTRELLA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

PAESE D'ORIGINE
SPAGNA

1,09 €



cod. 40094

Aroma: fruttato, di banana e mela, con una certa fragranza secca e un tocco di lievito.
Gusto: delicato e fresco, perfettamente equilibrato che persiste al palato
Schiuma: cremosa e consistente
Retrogusto: pulito e piacevole
Descrizione: Con oltre 40 anni di storia, la Mahou Cinco Estrellas è stata creata per soddisfare anche i palati più esigenti. Realizzata con le migliori varietà di luppolo e lievito.
Abbinamento: piatti mediterranei, formaggi a pasta morbida, pesce fritto e piatti di carne leggera
Temperatura di Servizio: 3-6° C
Colore: Dorato
Alcol: 5,1% vol.



BICCHIERE
Flute

Classic lager L'essenza della semplicità

Pulite, equilibrate, immediate.

Le Lager classiche sono il volto accessibile della birra, ma racchiudono una precisione tecnica che pochi altri stili richiedono. Fermentate a bassa temperatura e maturate a lungo, si distinguono per limpidezza visiva, profilo neutro e freschezza inconfondibile. Una bevuta scorrevole, perfettamente bilanciata tra malto delicato e luppolo appena accennato.

Dietro la loro apparente semplicità si cela la difficoltà più nobile: non si può nascondere nulla. Ogni sorso è una prova di coerenza e qualità. Perfette in ogni stagione, accompagnano con naturalezza primi piatti, pizze, salumi, frittelle leggere — ma sanno essere anche l'unico ingrediente di un brindisi sincero.

BUDWEISER
Budvar



La Budweiser Budvar prodotta a České Budějovice, nella Repubblica Ceca, fin dal 1895 è una birra iconica dalla storia esclusiva.

Un'accurata selezione delle materie prime e il rispetto delle tradizioni assicurano l'unicità della birra di Budweiser Budvar conosciuta in tutto il mondo.

Luppolo Saaz integrale, una varietà 'nobile', coltivata da 700 anni nel nord-ovest del Paese;
Il malto chiaro coltivato nella regione morava di Haná;
Il ceppo del lievito nato con la fondazione del birrificio;
L'acqua dolce e cristallina da una falda acquifera pura.

La combinazione unica di questi ingredienti è il motivo per cui Budweiser Budvar Original lager ha ottenuto dall'UE lo status di Indicazione Geografica Protetta. C'è anche un altro ingrediente che distingue davvero questa birra: il tempo.... Il lento e accurato processo di condizionamento



BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

€uro
1,05

PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

**PILNER
URQUELL**

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PILS**



cod. 11769



BICCHIERE
Flute

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.

BUD

€uro
0,75

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

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.



cod. 05543



BICCHIERE
Calice a chiudere

€uro
1,15

PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

**BUDWEISER
BUDVAR**

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. 85122



BICCHIERE
Colonna conica

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.

**BUDWEISER
BUDVAR**

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

€uro
1,19



cod. 14468

BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

ICHNUSA ANIMA SARDA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
66 cl **LAGER**



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

0,99
Euro

CORONA EXTRA

PAESE D'ORIGINE
MESSICO

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. 23848

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.



BICCHIERE
Calice a chiudere

CORONA EXTRA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
MESSICO



cod. 12749

1,59
Euro

ICHNUSA ANIMA SARDA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
2X33 cl **LAGER**



cod. 37697

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 AMBRA LIMPIDA

BASSA FERMENTAZIONE
45 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

1,15
Euro

Aroma: Spiccata nota erbacea
Gusto: la presenza del riso dona rotondità e alleggerisce il tratto amaricante del luppolo
Schiuma: densa, bianca e consistente
Retrogusto: Leggermente amarognola
Descrizione: Alla usuale selezione di cereali e luppoli, Ichnusa Ambra Limpida aggiunge un tocco di riso, coltivato nella provincia di Oristano, per donare un gusto ancor più speciale e rimarcare la forte identità territoriale del brand
Abbinamento: Perfetta per gli aperitivi estivi e per accompagnare formaggi di media stagionatura
Temperatura di Servizio: 3 - 4° C
Colore: Ambrato
Alcol: 5 % vol.



cod. 22713



BICCHIERE
Calice a tulipano

0,79
Euro

SAN MIGUEL ESPECIAL

PAESE D'ORIGINE
SPAGNA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PILSNER**



cod. 05899

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.



BICCHIERE
Calice a chiudere

SAN MIGUEL TRADICION

BASSA FERMENTAZIONE
1 l **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
SPAGNA

1,69
Euro

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.



BICCHIERE
Calice a chiudere



cod. 05898

BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

0,95 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

MORETTI FILTRATA
A FREDDO

BASSA FERMENTAZIONE
50 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: 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



MORETTI FILTRATA
A FREDDO

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

1,95 Euro

1,59 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

KAISERDOM
PILS

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **PILS**



Aroma: Leggermente erbaceo
Gusto: Presenta un leggero sapore di malto ma che lascia spazio al luppolo
Schiuma: Leggera non troppo abbondante
Retrogusto: Luppolo
Descrizione: Birra fresca e frizzante seguita da un corpo sottile e maltato.
Abbinamento: Ideale con piatti leggeri o da abbinare a una buona pizza.
Temperatura di Servizio: 3-4° C
Colore: Giallo pallido
Alcol: 4,7% vol.



BICCHIERE
Colonna Conica

KAISERDOM
PILSENER

BASSA FERMENTAZIONE
1 l **PILSENER**

Aroma: Erbaceo
Gusto: Maltato
Schiuma: Bianca
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Una birra estremamente leggera adatta alle giornate estive. Risulta amara e al tempo stesso fresca
Abbinamento: Piatti leggeri come insalate di pollo o di pasta, pizza, pesce grigliato
Temperatura di Servizio: 3° - 4° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 4,9% vol.



2,25 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



Una classica Pilsener dal caratteristico colore paglierino e una schiuma bianca e compatta. Il gusto fresco e luppolato si mescola con sentori di orzo e malto, con un finale leggermente amaro.



Una Weissbier dal colore dorato con una schiuma compatta e cremosa. Le note fruttate (di banana) la rendono una birra piacevolmente rinfrescante, con un fine retrogusto di luppolo.



BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PILSNER**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

**BECK'S
BIRRA**

Aroma: Profumo lievemente luppolato
Gusto: Semplice equilibrata e beverina
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.



cod. **15392**



BICCHIERE
Colonna conica

BASSA FERMENTAZIONE
60 cl **PILSNER**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. **36308**

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PILSNER**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. **23847**

0,69 Euro

1,15 Euro

PAESE D'ORIGINE
ARGENTINA

QUILMES

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. **73944**



BICCHIERE
Calice a chiudere

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.

0,67 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

**PAULANER
MÜNCHNER HELL**

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. **67216**



BICCHIERE
Calice a chiudere

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, arrostiti 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.

**GREVENSTEINER
ORIGINAL**

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

1,75 Euro

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

**HB
DUNKEL**

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

1,39 Euro

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.



cod. **15609**



BICCHIERE
Calice a chiudere

BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

1,19 €uro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

STELLA
ARTOIS

BASSA FERMENTAZIONE
66 cl LAGER



cod. 09559

Aroma: Luppolato
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.



BICCHIERE
Calice a chiudere

0,73 €uro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

STELLA
ARTOIS

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER



cod. 03660

0,99 €uro

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

TENNENT'S
1885 LAGER

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PREMIUM LAGER



cod. 24688

Aroma: Luppolo
Gusto: Aromatico
Schiuma: Bianca, fine e persistente
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Dai sapori robusti e maltati, la Lager racchiude in sé la perfetta combinazione tra luppolo amaro e fruttato. Il suo gusto aromatico e bilanciato ricorda i sapori autentici della Scozia
Abbinamento: Ideale come aperitivo o a tutto pasto
Temperatura di Servizio: 7-9° C
Colore: Biondo dorato
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

TENNENT'S
EXTRA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl STRONG LAGER

Aroma: Fruttato
Gusto: Aromatico
Schiuma: Bianca, fine e persistente
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Una lager forte con uno spirito coraggioso. Fiera del suo forte carattere, rimane però sorprendentemente amabile. Ha un pizzico di sapore fruttato ed un retrogusto amaro, ma che rimane chiaro
Abbinamento: Ideale come aperitivo o a tutto pasto
Temperatura di Servizio: 7-9° C
Colore: Biondo intenso
Alcol: 9% vol.



BICCHIERE
Pinta

1,15 €uro

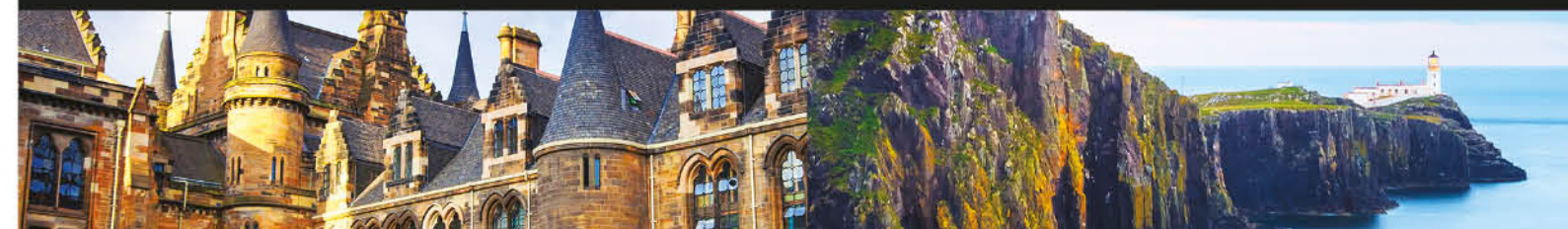
PAESE D'ORIGINE
SCOZIA



cod. 12754



ESTD 1556
TENNENT'S
AUTHENTIC EXPORT
WELLPARK BREWERY, GLASGOW



1885 LAGER

Dai sapori robusti e maltati, la Lager racchiude in sé la perfetta combinazione tra luppolo amaro e fruttato. Il suo gusto aromatico e bilanciato ricorda la favolosa Scozia.



EXTRA

Una lager forte con uno spirito coraggioso, rimane però sorprendentemente amabile. Ha un pizzico di sapore fruttato ed un retrogusto amaro, ma che rimane chiaro.



INDIA PALE ALE

Una IPA distintamente britannica: una miscela di sentori di malto, note fruttate, ed un carattere luppolato ed incisivo. Di corposità medio/alta, con il classico retrogusto IPA.



GLUTEN FREE

La Gluten Free contiene il gusto classico del malto, l'amarrezza dell'originale 1885 Lager, ma senza le proteine che le persone che seguono una dieta senza glutine devono evitare.

BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

1,15 €uro

PAESE D'ORIGINE
PAESI BASSI



cod.38024

X-MARK
CANNABIS

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

Aroma: note erbacee, quasi balsamiche, spiccano in maniera prepotente e si percepiscono sia la canapa che l'erba del luppolo
Gusto: Amaro
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Secco e aromatico
Descrizione: birra con infusione di estratto di canapa
Abbinamento: sushi, piatti speziati, formaggi morbidi ed erborinati
Temperatura di Servizio: 5-7° C
Colore: Biondo limpido
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Pinta americana

MESSINA
VIVACE

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl LAGER FILTRATA

Aroma: Fruttato con delicate note agrumate
Gusto: Rinfrescante con delicate note agrumate
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Maltato e luppolato
Descrizione: Birra Messina Vivace è il risultato di una sfida che mette d'accordo tradizione e innovazione: nata per soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più consapevole di ciò che desidera, offre una esperienza dal gusto meravigliosamente rinfrescante, impreziosita da un design unico e dalla forte personalità. La sua ricetta esclusiva vanta ingredienti di qualità come il malto d'orzo, il granturco, l'estratto di limone siciliano. È prodotta con un luppolo aromatico dai sentori fruttati che, aggiunto a fine cottura, conferisce a questa birra una fresca aromaticità
Abbinamento: Aperitivo, pizza
Temperatura di Servizio: 3-5° C
Colore: Giallo chiaro brillante
Alcol: 4,5% vol.

2,09 €uro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod.01273

BICCHIERE
Colonna conica



2,75 €uro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod.37742

MESSINA
CRISTALLI DI SALE

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl LAGER

Aroma: Floreale e fruttato
Gusto: Morbido, fine ed equilibrato
Schiuma: Compatta e persistente
Retrogusto: Fresco e pulito
Descrizione: 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 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

MESSINA
CRISTALLI DI SALE

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl LAGER



cod.01276

BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

0,87 €uro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod.22632

PERONI
CAPRI

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PILS

Aroma: Limone e foglie di ulivo
Gusto: Leggero e fragrante
Schiuma: Fine
Retrogusto: Pulito
Descrizione: Nasce per celebrare il legame tra la birra premium italiana icona di stile e una delle mete estive più sognate al mondo. E' un simbolo dell'estate italiana
Abbinamento: Ideale per aperitivo abbinato a bruschette, frittura, insalate, spiedini di mare e grigliate di pesce
Temperatura di Servizio: 3-5° C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 4,2% vol.



BICCHIERE
Pinta

PERONI
PERONCINO

BASSA FERMENTAZIONE
25 cl PREMIUM LAGER

Aroma: Cereali e malto tostato
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

0,52 €uro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod.67553

0,99 €uro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod.40358

KULMBACHER
EDELHERB PILS

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PILS

Aroma: Leggero e lievemente maltato
Gusto: Delicatamente luppolato, gusto secco e pulito
Schiuma: Fine, compatta e persistente
Retrogusto: Amaro
Descrizione: L'orzo nobile proveniente dalla Franconia, il luppolo aromatico scelto a mano e l'acqua cristallina che sgorga dal Fichtelgebirge sono gli ingredienti scelti.
Abbinamento: Primi piatti saporiti e carni alla griglia, ottima anche con torte salate e con formaggi freschi.
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Chiaro
Alcol: 4,9% vol.



BICCHIERE
Calice a stelo lungo

CARLSBERG
PILSNER

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

Aroma: Erbaceo e resinoso proveniente dalle selezionate varietà di luppoli utilizzati
Gusto: L'amaro viene equilibrato dalla naturale dolcezza del malto d'orzo, che conferisce delle caratteristiche note di cereale e crosta di pane
Schiuma: Densa e cremosa
Retrogusto: Di pane tostato
Descrizione: Composta di solo malto, le sue caratteristiche organolettiche le permettono di distinguersi come una birra elegante e raffinata
Abbinamento: Carni grigliate e formaggi freschi
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

0,63 €uro

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA



cod.38217

BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

1,39 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 04353

MENABREA
150° ANNIVERSARIO

BASSA FERMENTAZIONE
66 cl PREMIUM LAGER

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

MENABREA
150° ANNIVERSARIO

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PREMIUM LAGER

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

0,87 Euro



cod. 73939



Visita i nostri canali social
e il nostro sito
birramenabrea.com

SINCERAMENTE ITALIANA

La tua birra dal 1846

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

Fondata a Biella da Giuseppe Menabrea nel 1846,
Birra Menabrea 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.

0,79 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 03535

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

Chi sceglie una Classic Lager?

Chi ama le Lager classiche cerca autenticità senza fronzoli. È il bevitore consapevole ma non ostentato, che apprezza la qualità quando è discreta, quotidiana, affidabile. È spesso legato alla convivialità, all'abitudine del "bicchiere giusto al momento giusto", senza inseguire mode. Ama i sapori nitidi, l'equilibrio, la leggerezza che non significa banalità. È il tipo di persona che sa riconoscere la complessità dietro la semplicità apparente — e non ha bisogno di proclamarlo.



La150°
Weiss 33cl

La150°
Bionda 33cl

La150°
Bionda 66cl

Non filtrata
33cl



Birra Pills
Lattina 33cl

Birra Pills
Minifusto 5l



KULMBACHER

UNA TRADIZIONE BIRRARIA SECOLARE

Kulmbach è la "capitale segreta della birra", con una storia che affonda le radici in oltre 3000 anni di tradizione. Nel 1846, tre maestri birrai unirono le forze, dando vita alla Kulmbacher Brauerei Aktien-Gesellschaft. Da oltre 150 anni, le nostre birre portano nel mondo il gusto autentico della Franconia.



DORATO BRILLANTE
SERVIZIO: 6-7°C
SCHIUMA
CORPO
MALTO
LUPPOLLO
 8 x 50 cl

LAGER HELL - 4,9 %

- ✓ Colore dorato brillante, limpido e invitante
- ✓ Aroma maltato e floreale, con leggere note di miele e cereali
- ✓ Gusto morbido e bilanciato, con un finale fresco e delicatamente luppolato

IBU: 20
ABBINAMENTI: Carne bianca, pesce e frutti di mare, formaggi freschi

ORO
SERVIZIO: 4-6°C
SCHIUMA
CORPO
MALTO
LUPPOLLO
 24 x 33 cl

PILS - 4,9 %

- ✓ Color oro, con schiuma fine e persistente
- ✓ Aroma elegante di malto e luppolo, con note floreali ed erbacee
- ✓ Gusto secco e bilanciato, con un amaro deciso ma armonioso nel finale

IBU: 32
ABBINAMENTI: Pesce alla griglia, affettati e salumi, focacce e pizze

BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

2,09 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

RAFFO

BASSA FERMENTAZIONE
3X33 cl LAGER

Aroma: Fruttato con nota prevalente di banana
Gusto: Lager dal corpo morbido e dal gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale
Schiuma: Densa e compatta
Retrogusto: Corto
Descrizione: Nasce a Taranto nel 1919 ed è prodotta oggi come allora con la stessa ricetta e con lo stesso orgoglio, arricchita con orzo di Puglia
Abbinamento: Crudi di mare, frisedde, riso patate e cozze, giuncata pugliese, carni bianche, puccia
Temperatura di Servizio: 3-5° C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 4,7% vol.



cod. 37499



BICCHIERE
Calice a chiudere

0,88 Euro

PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

**KOZEL
DARK**

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl DARK LAGER

Aroma: Tostato che evoca note di caffè e cioccolato
Gusto: Intenso e corposo
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Amaro dato dal profumato luppolo ceco
Descrizione: Una Lager scura che ti sorprenderà con la sua morbidezza, è costituita da 4 diversi tipi di malto per un colore unico
Abbinamento: Adatta a molteplici occasioni di consumo, carni bianche, carni rosse, salumi, formaggi e dolci
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Bruno scuro
Alcol: 3,8% vol.



cod. 10634



BICCHIERE
Boccale

**RAFFO
GREZZA**

BASSA FERMENTAZIONE
45 cl LAGER NON FILTRATA

Aroma: Maltato e sul finale note luppolate
Gusto: Rotondo
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Nasce da uno speciale processo produttivo, la Lavorazione Grezza, per una lager non filtrata e arricchita con cereali di Puglia non raffinati
Abbinamento: Crudi di mare, orecchiette con cime di rapa, bombette pugliesi, focacce e pizze saporite
Temperatura di Servizio: 7-10° C
Colore: Dorato con una leggera velatura
Alcol: 4,8% vol.



cod. 37500



BICCHIERE
Pinta

**KOZEL
PREMIUM LAGER**

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

Aroma: Delicato aroma di malto e luppolo
Gusto: Ricco e bilanciato, con leggere note di malto e luppolo
Schiuma: Candida, densa e soffice, di ottima persistenza
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Viene prodotta seguendo la ricetta originale e con doppia decozione, come da metodo tradizionale dei mastri birrai Cechi, questa puro malto nasce dalla sapiente miscela di 3 malti selezionati e del luppolo pregiato Czech Noble, che le conferiscono un gusto bilanciato e un piacevole aroma
Abbinamento: Grigliata di carne, carni bianche e rosse, formaggi, sughi saporiti
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 4,6% vol.



cod. 10633



BICCHIERE
Boccale

BASSA FERMENTAZIONE

AROMATIZZATE

BASSA FERMENTAZIONE

AROMATIZZATE

1,99 €

DREHER
LIMONE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 cl RADLER

Aroma: Agrumato
Gusto: Fresco e rinfrescante
Schiuma: Fine
Retrogusto: Agrumato
Descrizione: Dreher lemon radler è l'unione di birra dreher (40%) e succo di limone. Un mix frizzante, leggero ed equilibrato, perfetto per rinfrescarsi in modo naturalmente buono.
Abbinamento: Ideale per aperitivi, finger food e sushi
Temperatura di Servizio: 3-5° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 2% vol.



cod. 10363



BICCHIERE
Pinta

MORETTI
LEMON

2,45 €

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 cl RADLER

Aroma: Agrumato
Gusto: Leggero e rinfrescante
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Leggermente amarognolo
Descrizione: Nasce dall'unione fra Birra Moretti e succo di limoni 100% siciliani
Abbinamento: Ideale come aperitivo, con insalate, frutta fresca
Temperatura di Servizio: 3° C
Colore: Paglierino
Alcol: 3% vol.



cod. 14603

BICCHIERE

Calice a stelo lungo



1,25 €

TENNENT'S
INDIA PALE ALE

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl IPA

Aroma: Agrumato
Gusto: Agrumato ed erbaceo
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolo
Descrizione: Moderatamente frizzante e dal corpo scorrevole e dissetante, a dispetto della gradazione alcolica comunque importante
Abbinamento: Fish & chips, salmone affumicato, carne di Angus, hamburger
Temperatura di Servizio: 8-12° C
Colore: Ambrato intenso
Alcol: 6,2% vol.



cod. 45543



BICCHIERE
Pinta imperiale

DESPERADOS
TEQUILA

1,15 €

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, tattoo, 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



1,75 €

PERONI
CHILL LEMON

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 cl RADLER

Aroma: Agrumato
Gusto: Gusto naturale di limoni freschi, gradevolmente aspro e bilanciato
Schiuma: Fine
Retrogusto: nota di amaro della birra
Descrizione: Nasce dall'incontro unico tra il gusto rotondo e bilanciato di Peroni ed il potere dissetante del succo di limone, per regalare un'esperienza rinfrescante e frizzante. È una Radler prodotta con Limoni 100% Italiani
Abbinamento: Frittura di pesce, crudi di pesce, pesce al forno, alla brace
Temperatura di Servizio: 2-4° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 2% vol.



cod. 15360



BICCHIERE
Pinta

OTTAKRINGER
RADLER

0,93 €

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl RADLER

Aroma: Maltato
Gusto: Agrumato e rinfrescante
Schiuma: Fine
Retrogusto: Agrumato
Descrizione: Quattro agrumi: limone, pompelmo, lime e arancio si fondono con il leggero aroma maltato e l'inconfondibile profumo di lievito della Helles di casa
Abbinamento: Perfetta da aperitivo o con finger food
Temperatura di Servizio: 3° C
Colore: Dorato
Alcol: 2% vol.



cod. 23139

BICCHIERE
Pinta



Birre Aromatizzate – L'incontro tra birra e fantasia

Creative, sorprendenti, multisensoriali: le birre che giocano con i sensi.

Dietro il profilo variegato e intrigante delle birre aromatizzate si cela una filosofia di libertà e sperimentazione. Frutta, spezie, erbe, miele o fiori diventano protagonisti, arricchendo la base birraria con sfumature nuove, inattese, capaci di trasformare ogni sorso in una scoperta. È uno stile che parla ai curiosi, ai creativi, a chi ama attraversare confini.

Il ventaglio gustativo è ampio e stratificato: dalle note agrumate e fresche delle bianche agli accenti esotici delle fruit beer, fino alle speziature complesse delle birre natalizie. Al naso si apre un mondo aromatico vivace e cangiante, che prelude a una bevuta dinamica e mai scontata. Sono birre che invitano al gioco, alla conversazione, all'esplorazione.

Quando e come gustarla

Perfette come aperitivo, con finger food, piatti speziati, insalate gourmet o dessert alla frutta.
Servite fresche, tra i 6 e gli 8 °C, in bicchieri a calice per esaltarne gli aromi.

Chi ama le Birre Aromatizzate?

È la scelta di chi non si accontenta, di chi cerca l'inaspettato nel quotidiano. Di chi ama la varietà, la leggerezza, la gioia della sperimentazione. È la birra di chi ha la mente aperta e il palato curioso, pronto a farsi sorprendere ogni volta.

BASSA FERMENTAZIONE

DOPPLEBOCK

1,05 €uro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

PAULANER
SALVATOR

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **BOCK**

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

MORETTI
ROSSA

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl **BOCK**

Aroma: Ricco e strutturato, con iniziali note di lampone, frutta candita e caramello
Gusto: Morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Tipicamente amaro ma allo stesso tempo delicato
Descrizione: Il segreto di Birra Moretti La Rossa è la selezione di malti 100% italiani: il malto chiaro, il malto brunito e il malto torrefatto vengono lavorati con cura dai nostri mastri birrai, sempre alla ricerca della perfezione assoluta
Abbinamento: Zuppa di cereali, spiedini di carne bianca, pesce affumicato
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Ambrato carico con riflessi del bronzo
Alcol: 7,2% vol.

2,79 €uro

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA



cod.35924



BICCHIERE
Balloon

2,25 €uro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

PERONI GRAN RISERVA
ROSSA

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 cl **VIENNA STYLE**

Aroma: Note di malto e caramello
Gusto: Corposo e allo stesso tempo facile da bere, da caldo aroma di malto e caramello conferito dal processo produttivo tradizionale di "trippla decozione"
Schiuma: Color nocciola
Retrogusto: Leggermente amaricante
Descrizione: Le caratteristiche distintive di Peroni Gran Riserva Rossa, fatta in Italia con Malto 100% italiano, si ottengono mediante un lungo e complesso processo di produzione che dà vita ad un prodotto di altissima qualità
Abbinamento: pizza, hamburger e zuppe farcite
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Rosso rubino
Alcol: 5,2% vol.



cod.39791



BICCHIERE
Calice a chiudere

Lo sapevi?

Il nome Doppelbock significa letteralmente "doppio Bock", e nasce nel XVII secolo grazie ai monaci di Monaco, che la chiamavano "pane liquido". Era una birra destinata a sostenerli durante i digiuni quaresimali, grazie al suo alto contenuto calorico e al corpo nutriente. Il primo esemplare si chiamava Salvator, e ancora oggi molte Doppelbock omaggiano questa origine aggiungendo il suffisso -ator al loro nome. Scura, maltata, con note di caramello e frutta secca, la Doppelbock è una celebrazione della ricchezza, della profondità e della lentezza.

Chi ama le Doppelbock?

È la scelta di chi cerca calore e intensità, di chi ama i sapori pieni, morbidi, avvolgenti. È la birra di chi non ha fretta, di chi apprezza la profondità delle cose semplici ma fatte con maestria. È il sorso ideale per un brindisi d'inverno, per un dopocena conviviale, per chi sa che la pazienza è parte del piacere.



Fai una scelta etica.
Scegli un futuro sostenibile.

Se anche tu, come noi, hai a cuore l'ambiente,
richiedi i volantini e i cataloghi in formato digitale
mandando una mail a servizio.clienti@scelgospa.com
o inviando un messaggio WhatsApp
al numero **371.3737290**

SCELG
FULL SERVICE

BASSA FERMENTAZIONE

NON FILTRATE



1,09 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 39846

ICHNUSA
NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
44 cl LAGER NON FILTRATA

Aroma: Leggeri sentori di luppolo e note fruttate, delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca
Custo: 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

BASSA FERMENTAZIONE

NON FILTRATE

ICHNUSA
NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl LAGER NON FILTRATA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 59587



BICCHIERE
Calice a tulipano

ICHNUSA
NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl LAGER NON FILTRATA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 40115

Aroma: Leggeri sentori di luppolo e note fruttate, delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca
Custo: 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.

1,09 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 08132



BICCHIERE
Calice a chiudere

MENABREA ARTE
NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER NON FILTRATA

Aroma: Elegante nota fruttata e di fiori bianchi
Custo: 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.

PERONI
NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 39851



BICCHIERE
Pinta

Aroma: Malto con note di pane
Custo: Pieno con note aromatiche di cereali, che preserva il sapore autentico degli ingredienti non trattati
Schiuma: Cremosa e persistente
Retrogusto: Moderatamente amaro
Descrizione: Il processo integrale con cui è prodotta, è un processo meno raffinato in cui la birra, non venendo filtrata, preserva la sua naturale torbidità
Abbinamento: Antipasti leggeri, carni bianche, primi piatti e pizza
Temperatura di Servizio: 4 - 6° C
Colore: Opaco
Alcol: 4,7% vol.

BASSA FERMENTAZIONE

HELLES

1,75 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 04918

GREVENSTEINER
HELLES

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLES

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 Veltsins 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.



BICCHIERE
Boccale

SPATEN
MÜNCHEN

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLES

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 arrostiti
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Biondo oro
Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

1,09 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 12750

BASSA FERMENTAZIONE

HELLES

1,39 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 46715

HB
ORIGINAL

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLES



BICCHIERE
Colonna conica

HB
ORIGINAL

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl HELLES

Aroma: Luppolo fresco con note di miele
Gusto: Si impone il malto, che a mano a mano che la birra si scalda rilascia in bocca sensazioni biscottate e di miele d'acacia
Schiuma: Densa e persistente
Retrogusto: Tendente al dolce
Descrizione: La Hofbräu Original è la Chiara Originaria della ex birreria reale, ora diventata proprietà dello Stato bavarese
Abbinamento: Pizza, primi piatti, piatti bavaresi tipici quali crauti e wurstel
Temperatura di Servizio: 6-7° C
Colore: Luminoso e brillante giallo oro
Alcol: 5,1% vol.

1,15 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 37872

BICCHIERE
Calice

1,99 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 07699

AUGUSTINER
EDELSTOFF

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLES

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 arrostita 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.



BICCHIERE
Colonna biconica

BAYREUTHER
HELLE

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLES

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%



BICCHIERE
Calice a chiudere

1,55 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 10422



ASSAGGIA LE BIRRE BAVARESI
DELLA PIÙ ANTICA BIRRERIA
DI MONACO!

1,25 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

cod. 40360

KULMBACHER
BIRRA HELLBASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLES

Aroma: maltato e floreale, con leggere note di miele e cereali
Gusto: morbido e bilanciato, con un finale fresco e delicatamente luppolato

Schiuma: soffice, morbida e persistente

Retrogusto: moderatamente amaro

Descrizione: Tradizionale birra bavarese, ottenuta con una bassa fermentazione, dal gusto delicato e finemente maltato. Al naso regala un profumo fresco e fragrante

Abbinamento: carne bianca, formaggi freschi pesce e frutti di mare.

Temperatura di Servizio: 6 - 7° C

Colore: dorato brillante, limpido

Alcol: 4,9% vol



BICCHIERE

Colonna biconica

LÖWENBRÄU
ORIGINALEBASSA FERMENTAZIONE
33 cl HELLES

0,75 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

cod. 73940

Aroma: Luppolato

Gusto: Maltato

Schiuma: Bianca

Retrogusto: Amaro

Descrizione: La Löwenbräu, in tedesco "birra del leone", è una birra rinfrescata, 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



BICCHIERE

Cilindrico

1,45 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

cod. 45520

BENEDIKTINER
ORIGINAL HELLBASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLES

Aroma: Delicato, arricchito da fragranze dolci, fruttate e agrodolci come miele chiaro, cereali maturi, mele gialle e luppolo

Gusto: Al palato il sapore resta equilibrato: un gioco di frizzantezza, dolcezza maltata e note di luppolo dolce-amaro che porta ad un piacevole finale.

Schiuma: Bianca, leggera e porosa

Retrogusto: Luppolo

Descrizione: Utilizzando solo i migliori ingredienti, questa birra si distingue per la sua corposità deliziosamente equilibrata. Le note fruttate e la torbidità generosa del lievito contribuiscono a creare un'esperienza gustativa paradisiaca

Abbinamento: carne rossa, salumi, cotture alla griglia e pizza

Temperatura di Servizio: 5 - 6° C

Colore: giallo dorato cristallino

Alcol: 5% vol.



BICCHIERE

Calice Teku

Lo sapevi?

Il termine Helles significa semplicemente "chiaro" in tedesco, ma non lasciarti ingannare dalla semplicità del nome. Quando fu introdotta a Monaco nel 1894, voleva essere la risposta bavarese al crescente successo delle Pils boeme. Tuttavia, a differenza della sorella più amara, la Helles vinse i palati locali grazie al suo profilo più maltato e rotondo, tanto da diventare la birra quotidiana per eccellenza. Ancora oggi, nei Biergarten bavaresi, è servita in grandi boccali da un litro, accompagnata da pane nero e brezel: una vera celebrazione della convivialità.

Chi ama le Helles?

È la scelta di chi non ha bisogno di estremi per riconoscere la qualità. Di chi apprezza la finezza, la costanza, la capacità di restare sé stessi in ogni sorso. È la birra dei fedeli, ma anche dei curiosi: un porto sicuro con il cuore bavarese.

PER IL BERE
DELLA SQUADRA
CERESQUALITY
EXTRA
STRONG
BEER

BASSA FERMENTAZIONE

STRONG BLONDE

TENNENT'S SUPER

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG LAGER**



cod. **35813**

Aroma: Intenso, 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 birificio, la più antica attività commerciale di Glasgow, fondata già alla fine dell'800
Abbinamento: Ottima con una pizza classica, ma anche con salumi e tortini di verdure. Vista la alta gradazione si sposa bene anche con arrostiti di carne
Temperatura di Servizio: 4° C
Colore: Chiaro
Alcol: 9% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano



cod. **23849**

1,25
Euro

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

TENNENT'S SUPER

BASSA FERMENTAZIONE
44 cl **STRONG LAGER**

BASSA FERMENTAZIONE

STRONG BLONDE

CERES STRONG ALE

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.

1,69
Euro

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

DU DEMON

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER STRONG**



cod. **00661**

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.



BICCHIERE
Calice a chiudere

SLALOM STRONG

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG ALE PREMIUM**

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA

1,05
Euro

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 ginghiale, formaggi stagionati non piccanti. Ottima anche con carni alla brace o arrostiti
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Giallo
Alcol: 9%



BICCHIERE
Calice a tulipano



cod. **73918**

2,25
Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl **BOCK**



cod. **39793**

Aroma: Cereali e malto tostato, leggermente speziato
Gusto: Intenso ed equilibrato con aroma di cereali e malto tostato, leggermente speziato, conferito dal lungo processo di ammostamento a bassa temperatura e dall'utilizzo di malti speciali
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Intenso ed equilibrato
Descrizione: Le caratteristiche distintive di Peroni Gran Riserva Doppio Malto, fatta in Italia con Malto 100% Italiano, si ottengono mediante un lungo processo durante il quale il mosto fermenta a bassa temperatura e dall'utilizzo di malti speciali caramellati, dando vita ad un prodotto di altissima qualità
Abbinamento: Carne rossa, selvaggina, pasta condita con sughi saporiti
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Oro intenso grazie all'utilizzo di malto italiano bronzato
Alcol: 6,6% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

BJORNE DOPPIO MALTO

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA

1,39
Euro

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.



BICCHIERE
Pinta



cod. **35818**

FERMENTAZIONE SPONTANEA

1,99 Euro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod 84374

LINDEMANS
KRIEK

FERMENTAZIONE SPONTANEA
25 cl FRUITY BEER

Aroma: Sentori di ciliegia
Custo: 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

LINDEMANS
FRAMBOISE

FERMENTAZIONE SPONTANEA
25 cl LAMBIC

Aroma: Lampone e leggere note di caramello
Custo: Acidulo e frizzante con note di lamponi
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Saperi 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

2,19 Euro

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod 84375

Fermentazione spontanea L'anima selvaggia della Birra

Indomabili, ancestrali, vive: birre che nascono dal tempo e dall'aria.

Le birre a fermentazione spontanea non si lasciano domare. Non seguono regole imposte dall'uomo, ma si affidano ai lieviti e ai batteri presenti nell'aria, nei tini, nei luoghi. È la natura stessa a condurre la fermentazione, dando vita a birre complesse, acide, sfaccettate, dove ogni bottiglia è un microcosmo irripetibile.

Dal Lambic alle Gueuze, dalle Kriek alle Faro, queste birre portano con sé il profumo del legno, della frutta macerata, della cantina antica. Il loro sorso è una scoperta: fresco, tagliente, profondo, capace di sorprendere e di dividere.

Non sono birre per tutti, ma chi le ama, le ama visceralmente.

Chi sceglie la fermentazione spontanea?

È la scelta di chi cerca l'imprevedibile, di chi si lascia guidare dalla curiosità, di chi accetta la sfida dei sapori non addomesticati. È la birra dell'esploratore, dell'appassionato, del cultore delle storie antiche.

ORIENTALI



ORIENTALI

1,25 €

PAESE D'ORIGINE
GIAPPONE



cod. 01893

ASAHI

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PREMIUM DRY LAGER**

Aroma: Sostituito
Gusto: Fresco e asciutto
Schiuma: Media persistenza
Retrogusto: Amaro
Descrizione: La "Karakuchi" ovvero dry, è una birra secca, rinfrescante e ripulente. È caratterizzata da una lunga fermentazione delicata, un periodo di lunga stagionatura e l'aggiunta di una piccola quantità di riso
Abbinamento: Con sushi e sashimi, ottima da aperitivo con degli stuzzichini a base di formaggi freschi e salmone selvaggio affumicato o in abbinamento a del pesce scottato, perfetta con dolci secchi come ad esempio i macarons
Temperatura di Servizio: 6-8°
Colore: Biondo



BICCHIERE
Calice a tulipano

KIRIN
ICHIBAN

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**

Aroma: Puro malto
Gusto: Dolce e saporito
Schiuma: Stretta e tenace
Retrogusto: Amaro
Descrizione: Birra prodotta con solo malto e pressatura fatta una sola volta, questo permette di avere un prodotto dalle sensazioni organolettiche pure e delicate, che donano fragranza e freschezza. Una birra davvero dissetante!
Abbinamento: È ottima per accompagnare la cucina giapponese fatta di sapori delicati, in abbinamento ad un pesce cotto al vapore o leggermente scottato. Ideale anche con carni bianche
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Dorato chiaro
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

1,05 €

PAESE D'ORIGINE
GIAPPONE



cod. 15361

Birre Orientali L'equilibrio sottile dell'Est

Leggere, armoniose, eleganti: birre che raccontano la grazia della semplicità.

Le birre orientali portano con sé la filosofia della misura e dell'equilibrio. Nella loro limpidezza dorata e nel profilo delicato si riflettono tradizioni millenarie, dove ogni elemento è calibrato per accompagnare, mai per sovrastare. Sono birre fresche, leggere, con un corpo snello e una luppolatura gentile, pensate per esaltare i sapori della cucina asiatica, senza mai coprirli.

Dietro la loro apparente semplicità si cela una cura estrema: cereali selezionati, acqua purissima, fermentazioni impeccabili. Ogni sorso è un invito alla leggerezza, alla convivialità, al piacere della sobrietà raffinata.

Chi sceglie una birra orientale?

È la birra di chi cerca una compagnia discreta, di chi ama la freschezza senza rinunciare alla qualità. È la scelta di chi apprezza l'armonia più che la complessità, di chi sa che la vera eleganza sta nella sottrazione.

3,09 Euro BIRRIFICIO PRIMA PIETRA BIONDA NINJA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLES



cod. 20448

Aroma: Delicato
Gusto: Rotondo
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppulato
Descrizione: Birra bionda in bassa fermentazione, non filtrata e non pastorizzata. Delicata, rotonda e maltata in armonia con una leggera luppolatura
Abbinamento: Primi piatti, risotti, minestrini, carni bianche, Hamburger, pesce, pizza, Verdure
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Cilindrico

BIRRIFICIO PRIMA PIETRA BIANCA GEISHA 3,09 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl WITBIER

Aroma: Agrumato
Gusto: Rinfrescante
Schiuma: Fine
Retrogusto: Acidulo
Descrizione: Birra bianca non filtrata e non pastorizzata. Beverina con intense note di agrumi e spezie, morbida con finale acidulo.
Abbinamento: Antipasti di mare, crostacei, formaggi, carni di maiale, insalate, verdure, dolci alla frutta
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5% vol.



cod. 20447

BICCHIERE
Colonna conica



3,45 Euro BIRRIFICIO PRIMA PIETRA DOPPIO MALTO KAMIKAZE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl TRIPEL



cod. 20449

Aroma: Maltato
Gusto: Intenso
Schiuma: Fine
Retrogusto: Floreale e fruttato
Descrizione: Birra doppio malto "Tripel" non filtrata e non pastorizzata. Corpo pieno ed avvolgente. Gusto intenso, complesso e persistente di malto, agrumi, fiori e spezie.
Abbinamento: antipasti, molluschi, crostacei, formaggi stagionati, carni rosse e di maiale alla brace, dolci cremosi, lievitati e secchi
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato
Alcol: 7,5% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano svasato

BIRRIFICIO PRIMA PIETRA IPA SAMURAI 3,29 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl AMERICAN IPA

Aroma: Intenso e complesso
Gusto: Agrumato e fruttato
Schiuma: Fine
Retrogusto: Speziato
Descrizione: Birra non filtrata e non pastorizzata. Un buon amaro abbinato ad un aroma intenso e complesso. Agrumato, fruttato, floreale, lievemente speziato e terroso
Abbinamento: Salumi piccanti, formaggi molto stagionati, primi speziati o piccanti. Pesce affumicato, marinato o grigliato, carni bianche e rosse
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Colore: Ambrato
Alcol: 5,5% vol.



cod. 20450

BICCHIERE
Calice a tulipano



PRIMA
PIETRA
BIRRIFICIO

IL NOSTRO ORZO LA VOSTRA BIRRA

La grande passione e determinazione di creare birre genuine di qualità portano, nel 2013, alla nascita di PRIMA PIETRA, la cui sede risiede nell'incantevole territorio ascolano, culla della civiltà picena.

Le birre vengono prodotte dando fondamentale importanza alla filiera della materia prima. Le nostre birre sono state protagoniste di abbinamenti con piatti gastronomici variegati locali e nazionali, per poi approdare al fantastico mondo esotico della cucina nipponica con ricette appositamente studiate ad hoc.

Dopo 11 anni di esperienza e ricerca, nasce il Nippo-Project attraverso il quale si vuole promuovere esperienze sensoriali legando alla freschezza del Sushi la genuina fragranza delle nostre birre, tutte da filiera italiana.

RACCOLTA E CONFERIMENTO AL NOSTRO CONSORZIO/MALTERIA

Siamo soci del COBI, Consorzio italiano produttori dell'orzo e della birra, al quale conferiamo il nostro cereale raccolto. A questo consorzio conferiscono SOLO agricoltori italiani, da quasi tutte le regioni, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia.

Possiamo quindi garantire due punti importantissimi:

- italianità della materia prima principale (orzo e frumento);
- selezione dei grani migliori di tutta la nostra penisola (isole comprese) che poi saranno maltati.



SPILLATORE E FUSTI

SPILLATORE E FUSTI

PHILIPS IMPIANTO PERFECT DRAFT

225,00 ^{€uro}



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.

cod. 64010



cod. 37418

BOMBOLA
CON RICARICA CO2 35,00 ^{€uro}

10 Kg



cod. 37417

BOMBOLA
CON RICARICA CO2 20,00 ^{€uro}

4 Kg



VORALPENBRAU BIO NON FILTRATA
20 L



VORALPENBRAU ROSSA
20 L



VORALPENBRAU 5,1%
20 L

**VORALPEN
BRÄU**

by  81
Eggenberger
INTERNATIONAL



VORALPENBRAU 5,1%
30 L



EGGENBERG PILS PARTY
15 L



47,50 €

BASSA FERMENTAZIONE
30 l PILS



cod. 10515

VORALPENBRAU
5,1%

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

34,90 €

BASSA FERMENTAZIONE
20 l PILS



cod. 36546

25,90 €

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA



cod. 40076

EGGENBERG
PILS PARTY

BASSA FERMENTAZIONE
15 l PILS

Aroma: Erba appena tagliata, delicata speziatura e note floreali
Gusto: Di malto e di miele caratterizzano la fase iniziale del sorso, per poi proseguire con un gusto speziato e sapore amaro deciso
Schiuma: leggera
Retrogusto: Amaro
Descrizione: Materie prime accuratamente selezionate combinate con la migliore arte della birra danno vita a una birra di cui innamorarsi. Leggero, frizzante e snello per una piacevole esperienza di gusto, con intensi aromi di luppolo
Abbinamento: Piatti leggeri di medio-bassa struttura o conditi con verdure
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Giallo scarico con una notevole trasparenza
Alcol: 5,1% vol.



BICCHIERE
Conico

HEINEKEN

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 bevanda, 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

15,50 €

PAESE D'ORIGINE
PAESI BASSI



cod. 79578

48,50 €

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA



cod. 22256

VORALPENBRAU
BIO NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
20 l KELLERBIER

Aroma: Luppoli freschi
Gusto: tra base maltata e luppoli
Schiuma: Bianca e fine molto persistente
Retrogusto: Fruttato
Descrizione: La Birra Bio Natur e' una Birra Biologica. Nasce dai migliori Prodotti selezionati dai Mastri Birrai del Castello Eggenberg. Dalle note leggermente fruttate ed un retrogusto indimenticabile. Prodotta secondo la migliore tradizione e stile austriaci
Abbinamento: Ottima birra da aperitivo in abbinamento a salumi non troppo stagionati e formaggi freschi o semistagionati. Ideale anche per accompagnare primi come risotti o pasta al forno in bianco, ottima con carni bianche e pesce alla griglia
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato molto carico e velato
Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

VORALPENBRAU
ROSSA

BASSA FERMENTAZIONE
20 l LAGER

Aroma: Maltato
Gusto: Caramellato
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Persistente
Descrizione: Una birra con un carattere che non ha uguali: colore ambrato brillante, profumo e aroma delle migliori note di malto caramellato, con una punta di miele. Piacevolmente maltato, con fine perlage
Abbinamento: Piatti piccanti, selvaggina arrosto
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Ambrato brillante
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

49,90 €

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA



cod. 22258

14,90 €

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 10403

MENABREA
ARTE

BASSA FERMENTAZIONE
5 l PILS

Aroma: Floreale e luppolato
Gusto: Eccellente equilibrio di dolce e amaro
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Secco, pulito, leggermente luppolato
Descrizione: La birra Pils di Menabrea si contraddistingue per il marcato sentore del luppolo di grande pregio, per la schiuma compatta e per il profumo intenso
Abbinamento: Ideale con carni bianche arrosto, si abbina anche molto bene ad una grigliata di pesce. Perfetta con ogni tipo di pizza o da gustare con dei finger food per aperitivo
Temperatura di Servizio: 6°-8° C
Colore: Giallo oro
Alcol: 5,2 % vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

PAULANER
WEISSBIER

ALTA FERMENTAZIONE
5 l WEIZEN

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, braciole di pesce spada o una classica grigliata di pesce
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5,3% vol.



BICCHIERE
Weiss

9,50 €

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 14287

BECK'S

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
6L PILS PREMIUM



cod. 63313



BICCHIERE
Flute

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.

FRANZISKANER

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
6L WAISSE



cod. 69212



BICCHIERE
Flute

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.

HOEGAARDEN

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
6L BIÈRE BLANCHE



cod. 63315



BICCHIERE
Cilindrico

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.

LEFFE BLONDE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
6L ABBAZIA



cod. 63316



BICCHIERE
Calice a tulipano

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.

59,90 €

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 23861



BICCHIERE
Calice a chiudere

BIG BEN IPA PET KEG

ALTA FERMENTAZIONE
20L IPA

Aroma: Erbaceo e fruttato
Gusto: Corpo medio
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Leggermente amarognolo
Descrizione: In un antico Birrificio nel cuore del Baden-Württemberg, storica e affascinante regione birraria tedesca, nascono le birre Big Ben
Abbinamento: Sushi, pizza, carne alla griglia, verdure
Temperatura di Servizio: 7-9° C
Colore: Dorato
Alcol: 4,9% vol.

59,90 €

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 37865



BICCHIERE
Calice a tulipano

BIG BEN ROSSA PET KEG

BASSA FERMENTAZIONE
20L ROSSA

Aroma: Ricca di aromi di caramello e frutta secca
Gusto: Morbido tendente al dolce
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Amaro moderato al palato, mediamente persistente
Descrizione: Birra rossa dal deciso aroma di malto con un corpo cremoso e denso. Mediamente amara
Abbinamento: Pizza, pasta, formaggi dolci
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Rosso brillante
Alcol: 5% vol.

49,90 €

BASSA FERMENTAZIONE
15L DOPPIO MALTO

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

Aroma: Profilo aromatico ricco, i sapori di frutta matura si intrecciano con delicati accenti speziati
Gusto: Rotondo ed equilibrato
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Amaro delicato e frutta matura
Descrizione: Alta qualità della birra, nel rispetto dell'Editto della purezza. Grazie alle sue caratteristiche, ogni anno viene premiata dall'Associazione tedesca DLG per il suo alto livello qualitativo. Una Doppio Malto con profilo aromatico ricco, sapori di frutta matura e accenti speziati
Abbinamento: Pizza, arrosto, hamburger
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Dorato carico
Alcol: 6,8% vol.



cod. 37866



BICCHIERE
Boccale

SPILLATORE E FUSTI

33,50 €

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 40332

BIG BEN PILS

BASSA FERMENTAZIONE
20L PILS

Aroma: Note di pane, miele e luppolo erbaceo.
Gusto: Equilibrato, amaro secco e finale pulito
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Pulito
Descrizione: Prodotta con malto e tecniche tradizionali nel rispetto dell'Editto della purezza. Questa birra celebra l'identità unica di un antico birrificio a conduzione familiare. Ogni sorso rappresenta l'impegno verso l'eccellenza, la freschezza e l'utilizzo di materie prime di qualità
Abbinamento: Carni bianche, pesce e formaggi freschi
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: dorata e brillante
Alcol: 4,9% vol.



BICCHIERE
Colonna biconica

51,90 €

BIG BEN EXPORT

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
30L PILS



cod. 79457

Aroma: Moderatamente luppolato
Gusto: Fresco
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Ogni anno viene premiata dall'associazione tedesca dlq 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% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

BIG BEN EXPORT PET KEG

ALTA FERMENTAZIONE
20L PILS

44,90 €

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 87227

Big Ben

NOVITA' 2025! STILE PILS



BIONDA
SERVIZIO: 4-5°C

SCHIUMA
CORPO
MALTO
LUPPOLO

PILS - 4,9%

Dorata e brillante, con schiuma fine e persistente. Note di pane, miele e luppolo erbaceo. Gusto equilibrato, amaro secco e finale pulito.

FOOD PAIRING: Carni bianche, pesce e formaggi freschi

IBU: 35

FORMATO:
ACCIAIO 20 L



BIONDA
SERVIZIO: 4-5°C

SCHIUMA
CORPO
MALTO
LUPPOLO

EXPORT - 5%

Equilibrio perfetto tra dolcezza maltata e amaro rinfrescante. Una sinfonia di aromi, dalle note di pane appena sfornato a quelle leggermente floreali.

FOOD PAIRING: Carne grigliata, pesce, formaggi a pasta semi-dura

IBU: 25

FORMATI:
ACCIAIO 30 L e PET KEG 20 L

FUSTI BIRRA ACCIAIO

BIG BEN. DOVE TRADIZIONE E
INNOVAZIONE SI FONDONO NEI
SAPORI UNICI DELLA BIRRA



Prodotte con malto profumato e tecniche tradizionali nel rispetto dell'Editto della Purezza, queste birre celebrano l'identità unica di un antico birrificio a conduzione familiare nel cuore della Germania. Ogni sorso rappresenta l'impegno verso l'eccellenza, la freschezza e l'utilizzo di materie prime di qualità.

I nostri fusti, disponibili in diversi litraggi, sono realizzati in acciaio di alta qualità, assicurano una perfetta conservazione della birra, mantenendone intatte freschezza, aroma e caratteristiche organolettiche fino all'ultimo bicchiere.

NOLEGGIO o VENDITA SPILLATORI

CONTATTACI E SCOPRI
COME OTTENERE I VANTAGGI ESCLUSIVI
E LA NOSTRA GAMMA DI SPILLATORI



I VANTAGGI del NOLEGGIO



ECONOMICITÀ

Nessun costo extra
Riduzione dei costi
di investimento iniziali
Eliminazione stock magazzino



SERVIZIO

Servizio di assistenza
veloce e competente



CONTROLLO

Tracciabilità
dei servizi offerti

Il NOLEGGIO include:

- ✓ La prima installazione
- ✓ L'assicurazione sull'impianto
- ✓ La sanificazione 6 volte all'anno espandibile fino a 12
- ✓ Manutenzione straordinaria con servizio standard o su richiesta con servizio VIP
- ✓ La sostituzione in caso di guasti o malfunzionamenti

SNACK



SNACK

SCELTO PIÙ
TARALLINI CLASSICI **8,50** €uro

secchiello 1,8 Kg



cod. 53062

SCELTO PIÙ
CONOS **6,35** €uro

secchiello 600 g



cod. 53036

SCELTO PIÙ
RICE CRACKER **9,90** €uro

secchiello 1 Kg



cod. 53037

SCELTO PIÙ
SNACK ROCK&ROLL **9,90** €uro

secchiello 900 g



cod. 53074

SCELTO PIÙ
ARACHIDI SALATE **13,90** €uro

secchiello 3,25 Kg



cod. 53030

SCELTO PIÙ
TORTILLAS SALATE **6,95** €uro

secchiello 800 g



cod. 53068

SCELTO PIÙ
ARACHIDI SALATE **4,99** €uro

1 Kg



cod. 24978

SCELTO PIÙ
TORTILLA **1,99** €uro

400 g



cod. 09839

SCELTO PIÙ
PATATINE **2,45** €uro

500 g



cod. 09837

ATTREZZATURE

ATTREZZATURE

VETRO

BORMIOLI ROCCO BICCHIERE BODEGA MAXI

UN ESEMPIO: 50 cl

0,89^{€uro}



cod.03044

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: 58 cl

1,35^{€uro}



cod.56492

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

3,90^{€uro}



cod.36405

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: 0,21 - 6 pz

7,50^{€uro}



cod.36449

Bicchiere 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.

ATTREZZATURE

VETRO

BICCHIERE BIRRA EXECUTIVE

UN ESEMPIO: 26 c 3 pz



cod. **60519**

6,90 Euro

Il Calice Executive di Bormioli 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.

ATTREZZATURE

MONOUSO

ISAP BICCHIERI ECOKAY IN PLA COMPOSTABILI

Tacca 0,2 250 cc 50 pz

2,39 Euro



cod. **12973**

ISAP BICCHIERI ECOKAY IN PLA COMPOSTABILI

Tacca 0,25 350 cc 50 pz

3,25 Euro



cod. **19821**

ATTREZZATURE

MONOUSO



**ECO
FRIENDLY**

**La scelta
che fa bene
a te e al Pianeta**

ISAP
PACKAGING



ISAP BICCHIERI ECOKAY IN PLA COMPOSTABILI

Tacca 0,3 400 cc 50 pz

3,79 Euro



cod. **10395**

ISAP BICCHIERI ECOKAY IN PLA COMPOSTABILI

Tacca 0,4 570 cc 40 pz

4,99 Euro



cod. **40502**

ISAP BICCHIERI
KRISTALL

Tacca 0,2 250 cc 50 pz

2,19^{€uro}

cod. 19291

ISAP BICCHIERI
KRISTALL

300 cc 50 pz

2,59^{€uro}

cod. 40567

+PERFORMANCE BICCHIERI
TRASPARENTI PET

250 cc 50 pz

1,65^{€uro}

cod. 38929

+PERFORMANCE BICCHIERI
TRASPARENTI PET

350 cc 50 pz

2,25^{€uro}

cod. 38930

ISAP BICCHIERI
KRISTALL

Tacca 0,3 390 cc 50 pz

3,25^{€uro}

cod. 20154

ISAP BICCHIERI
KRISTALL

Tacca 0,4 575 cc 40 pz

3,59^{€uro}

cod. 36178

+PERFORMANCE BICCHIERI
TRASPARENTI PET

400 cc 50 pz

2,39^{€uro}

cod. 38932

+PERFORMANCE BICCHIERI
TRASPARENTI PET

575 cc 50 pz

3,29^{€uro}

cod. 38933

CATALOGO

BIRRA

LA NOSTRA SELEZIONE



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. 071.9727500

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. 0733.803800

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. 0735.488200

MOSCIANO SANT'ANGELO (TE)

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

SABATO dalle 7:00 alle 18:30

DOMENICA dalle 7:00 alle 12:30

Località Mulinetto

Uscita A14 a 500 metri

Dir. Giulianova

Tel. 085.8079000

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. 085.9217600

TERMOLI (CB)

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

SABATO dalle 7:00 alle 18:30

DOMENICA dalle 7:00 alle 12:30

C/da Rivolta del Re

SS 87 Bifernina - Zona Industriale "A"

Tel. 0875.808200



scelgofullservice



scelgofullservice.com

Sede legale:

Ancarano (TE)

via Bonifica del Tronto, snc

Tel. 0861.805000 - Fax 0861.805022

PUNTI DI RITIRO:

store



MACERATA

Via Emanuele Filiberto, 14

dal martedì al venerdì 9:00-13:00/15:00-18:00

sabato 9:00-12:30

Tel. e Whatsapp 0733.1897712

store



VASTO

Corso Mazzini, 338

dal lunedì al venerdì 9:00-12:30/15:00-18:30

sabato 9:00-12:30

Tel. e Whatsapp 0873.498176



SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA (TE)

Viale Kennedy, 115

martedì e venerdì 9:00-12:30/14:30-18:30

Tel. e WhatsApp 0861.1828163



MONTESILVANO

Via G. Di Vittorio, 4

dal lunedì al venerdì 9:00-12:30/15:00-18:30

sabato 9:00-12:30

Tel. e Whatsapp 085.9217981