

SCELGO ✓
FULL SERVICE

dall' 8 giugno al 31 agosto 2026

CATALOGO
BIRRA
LA NOSTRA SELEZIONE



www.scelgofullservice.com

INDICE

CATALOGO
BIRRA
LA NOSTRA SELEZIONE

06 ALTA FERMENTAZIONE

- 07 WEISS
- 10 BLANCHE
- 14 ALE/IPA/APA
- 26 ABBAZIA
- 32 ROSSE
- 33 STOUT E SCURE

34 BASSA FERMENTAZIONE

- 35 ANALCOLICHE
- 40 GLUTEN FREE
- 42 CLASSIC LAGER
- 61 DOPPLEBOCK
- 62 AROMATIZZATE
- 65 NON FILTRATE
- 66 HELLES
- 71 STRONG BLONDE

74 FERMENTAZIONE SPONTANEA

76 BIRRE ORIENTAL

78 SPILLATORE E FUSTI

88 SNACK

90 ATTREZZATURE

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 odì 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.





1,05 Euro



PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

PAULANER
WEISSBIER

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEIZEN



cod. 63660

Aroma: Delicato di chiodi di garofano
Gusto: Dolcezza del malto e finale secco
Schiuma: Densa e cremosa
Retrogusto: Amaro
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, bracioli di pesce spada o una classica grigliata di pesce
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5,3% vol.



BICCHIERE
Weiss

AUGUSTINER
WEIZEN

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEIZEN



cod. 07702

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 frittura 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



BICCHIERE
Weiss

1,35 Euro



PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

HB
WEISS

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

HB
SCHWARZE WEISS

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl DUNKELWEIZEN



cod. 10673

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



BICCHIERE
Calice a imboccatura stretta

1,99 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIAKUPUZINER
KELLERWEIZENALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEIZEN NON FILTRATA

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.



cod.23487

BICCHIERE
WeissKAPUZINER
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 abbina molto bene con quelli a base di frutta e creme delicate
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Oro
Alcol: 5,4% vol.

1,79 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

cod.70332

BICCHIERE
Weiss

1,25 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIAKAISERDOM
WEIZENALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEISS

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.



cod.40091

BICCHIERE
Colonna ConicaFRANZISKANER
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

1,19 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIABENEDIKTINER
WEISSALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEISS

cod.44524

BICCHIERE
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.

BENEDIKTINER
WEISSALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEISS

1,45 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

cod.04218



1 Euro
1,19



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



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

1 Euro
1,89



cod. **05688**



BICCHIERE
Cilindrico

1 Euro
1,39



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 frittate 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**



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

2 Euro
2,79



cod. **81919**



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 BLANC**

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**

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.



cod.23604



BICCHIERE
Calice Teku

0,95
Euro

HOEGAARDEN

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **BIÈRE BLANCHE**

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
Cilindrico

2,55
Euro

**BALADIN NAZIONALE
BIANCA**

ALTA 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 lungo

**TOSCA
BLANCHE**

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **BLANCHE**

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.



cod.39742



BICCHIERE
Cilindrico basso

1,85
Euro

2,25
Euro

**PERONI GRAN RISERVA
BIANCA**

ALTA 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

1,69 Euro

PAESE D'ORIGINE
BELGIOLAGUNITAS
IPAALTA 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.



cod. 18271

BICCHIERE
TrappistaBALADIN NAZIONALE
INDIAN PALE ALEALTA FERMENTAZIONE
33 cl IPA

Aroma: Intenso con note erbacee, agrumate e floreali
Gusto: Equilibrato tra dolcezza del malto e amaro del luppolo
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Lungo e amaricante
Descrizione: Birra artigianale italiana prodotta con ingredienti 100% nazionali, che unisce tradizione e innovazione
Abbinamento: Ideale con carni grigliate, pizza e piatti saporiti e formaggi
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Dorato intenso
Alcol: 6,5% vol.

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

cod. 43964

BICCHIERE
Calice da vino rosso

2,55 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIABALADIN NAZIONALE
AMBRATAALTA 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.



cod. 37421

BICCHIERE
Calice da vino rosso

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.

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

cod. 20528

BICCHIERE
Calice da vino rosso

2,55 Euro

BIRRA
ANALCOLICA IPA
Birra oro ramato, leggera e agrumata, con gusto amarognolo e finale di cereali e genziana.NAZIONALE
Una Blonde Ale, un piccolo capolavoro di incastri tra i singoli elementi gustativi nelle due versioni, con e senza glutine.IPA
IPA ambrata, agrumata e fruttata, con note di mandarino, melone e mango; equilibrata, beverina e con finale pulito e armonioso.

RADLER

Colore giallo opaco con schiuma fine, fresca e frizzante, con note di cedro, limone e un leggero sentore di cereale, arricchita da accenni di acerola.

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.Scopri la selezione birra Baladin,
artigianale e italiana

2,05 Euro

HOBGOBLIN
SESSION IPAPAESE D'ORIGINE
INGHILTERRAALTA FERMENTAZIONE
50 cl IPA

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.



cod.36543

BICCHIERE
PintaHOBGOBLIN
IPA

2,15 Euro

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRAALTA FERMENTAZIONE
50 cl IPA

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.



cod.07301

BICCHIERE
Pinta

2,49 Euro

KWAK

PAESE D'ORIGINE
BELGIOALTA FERMENTAZIONE
33 cl ALE

Aroma: Speziato
Gusto: Maltato
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Dolce, caramellato
Descrizione: Ormai divenuta famosa in tutto il mondo e molto richiesta dalla clientela, la Kwak si presenta dolciastra, con un retrogusto amarognolo che spiazza
Abbinamento: Una birra che si sposa bene con formaggi a pasta molle magari presentati insieme ad una mostarda di frutta. Ottimo anche l'abbinamento a salumi affumicati
Temperatura di Servizio: 7-10° C
Colore: Rosso pelo di volpe
Alcol: 8,4% vol.



cod.40518

BICCHIERE
Calice a chiudereORVAL
TRAPPISTA

1,89 Euro

PAESE D'ORIGINE
BELGIOALTA FERMENTAZIONE
33 cl BELGIAN PALE ALE

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.



cod.35881

BICCHIERE
Pinta

HOBGOBLIN

UNA TRADIZIONE
CON LOOK INNOVATIVO

Il birrifico 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.



SESSION IPA · 3,4%

Aroma fresco e agrumato ottenuto dall'impiego di cinque luppoli del Nuovo Mondo. Sapori di frutta tropicale e agrumi

SCHIUMA
 CORPO
 MALTO
 LUPPOLO

SERVIZIO: 6~ 10 °C

IBU: 38

IPA · 5%

Luppoli britannici, varietà raccolte nelle coste del Pacifico. Esplosione tropicale di arance piccanti, pompelmo e miele

SCHIUMA
 CORPO
 MALTO
 LUPPOLO

SERVIZIO: 8~ 10 °C

IBU: 43

AMBER · 4,5%

Rame dorato, cereali caramellati, un perfetto equilibrio tra il malto dolce e i sentori agrumati e floreali

SCHIUMA
 CORPO
 MALTO
 LUPPOLO

SERVIZIO: 8~ 10 °C

IBU: 40

STOUT · 4,1%

Aromi intensi di caffè tostato, cioccolato fondente e liquirizia. Gusto vellutato, equilibrio tra dolcezza e tostatura

SCHIUMA
 CORPO
 MALTO
 LUPPOLO

SERVIZIO: 10~ 12 °C

IBU: 40

1,85 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIAMAISEL & FRIENDS
IPAALTA 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.



cod. 18849



BICCHIERE

Pinta americana shaker

MIKKELLER BUDVAR
YEAR OF THE LAGERALTA FERMENTAZIONE
33 cl PALE LAGER

Aroma: Delicato e pulito, con note di cereale, pane fresco e leggere sfumature erbacee
Gusto: Fresco, secco ed equilibrato, con una piacevole nota maltata e una lieve amaricatura finale
Schiuma: Bianca, fine e persistente
Retrogusto: Pulito, secco e leggermente erbaceo
Descrizione: Lager chiara artigianale dal profilo semplice e ben bilanciato, pensata per una bevuta facile, fresca e dissetante
Abbinamento: Ideale con pizza, piatti leggeri, cucina informale e snack salati
Temperatura di Servizio: 4 - 6° C
Colore: Giallo dorato chiaro
Alcol: 4,6% vol.

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA

1,95 Euro



cod. 44515



BICCHIERE

Pinta americana shaker

1,99 Euro

PAESE D'ORIGINE
IRLANDAO'HARA
TROPICAL IPAALTA 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.



cod. 07469



BICCHIERE

Cilindrico basso

O'HARA
STATE IPAALTA FERMENTAZIONE
33 cl AMERICAN IPA

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.



cod. 07466



BICCHIERE

Cilindrico basso

1,99 Euro

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

IPA

acronimo di India Pale Ale è uno degli stili birrari più influenti degli ultimi decenni. Nato nella cultura brassicola britannica (con un'aura quasi leggendaria) e viene poi riscoperto e rilanciato in epoca moderna dai birrifici craft americani.



1,95 Euro

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITISIERRA NEVADA
CALIFORNIA IPAALTA FERMENTAZIONE
33 cl SESSION IPA

Aroma: Pino e agrumi
Gusto: Dissetante e ricco di note luppolate
Schiuma: Bianca e costante
Retrogusto: Amaro-gnolo
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.



cod. 05687

BICCHIERE
Pinta imperialeSIERRA NEVADA
PALE ALEALTA FERMENTAZIONE
35,5 cl AMERICAN PALE ALE

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.



cod. 40524

BICCHIERE
Pinta imperiale

2,15 Euro

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

2,15 Euro

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITIBISKAYNE BAY
TROPICALALTA 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.



cod. 18859

BICCHIERE
Pinta imperialeMAHOU 5 ESTRELLAS
SESSION IPAALTA FERMENTAZIONE
33 cl SESSION IPA

Aroma: Agrumato e tropicale con note di pompelmo e frutti esotici
Gusto: Leggero e dissetante con amaro moderato e finale secco
Schiuma: Compatta e persistente
Retrogusto: Fresco e piacevolmente luppolato
Descrizione: IPA leggera in stile moderno, con basso grado alcolico ma grande intensità aromatica
Abbinamento: Ottima con street food, hamburger e piatti speziati
Temperatura di Servizio: 6-8 °C
Colore: Dorato
Alcol: 4,5 % vol.



cod. 43975

BICCHIERE
Calice a tulipano

1,05 Euro

PAESE D'ORIGINE
SPAGNA

Since 1890



Mahou Sharing the real taste of Madrid
 ★★★★★

1,85 Euro

TOSCA
IPAPAESE D'ORIGINE
ITALIA

cod.39743

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

TOSCA
100% ITALIANA

1,85 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

cod.44525

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl PALE ALE**Aroma:** Delicato con leggere note di cereali**Gusto:** Fresco, equilibrato e facilmente bevibile**Schiuma:** Leggera e persistente**Retrogusto:** Pulito e secco**Descrizione:** Lager italiana prodotta con ingredienti selezionati, pensata per una bevuta semplice e rinfrescante**Abbinamento:** Perfetta con pizza, panini e piatti informali**Temperatura di Servizio:** 4-6°C**Colore:** Oro chiaro**Alcol:** 5,0 % vol.

BICCHIERE

Pinta americana shaker

1,95 Euro

GUINNESS
BLONDE IPAPAESE D'ORIGINE
IRLANDA

cod.19619

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 speziate, frittura mista di pesce**Temperatura di Servizio:** 4-6°C**Colore:** Biondo oro**Alcol:** 5 % vol.

BICCHIERE

Pinta imperiale

GUINNESS
HOP HOUSE 13

0,89 Euro

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

cod.04941

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER**Aroma:** Fruttato con sentori di pesca e alibricca**Gusto:** Rinfrescante**Schiuma:** Densa**Retrogusto:** Sottili note di malto e luppolo. Finale secco**Descrizione:** La Guinness Hop House 13 è una Lager a doppia 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

TOSCA



IPA

BIRRA INDIA PALE ALE
5.7% vol. 50 cl

IPA fresca e dissetante, con note agrumate e un piacevole profilo erbaceo. L'amaro è equilibrato dalla dolcezza del malto d'orzo, rendendola armonica e accessibile anche ai meno amanti dello stile.

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

Adatta ad accompagnare taglieri di formaggi stagionati, pizze e primi piatti sughosi (non piccanti); pasticci di verdure ricchi di becciamella, 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.

100% ITALIANA

BIRRA PALE ALE NON FILTRATA
5.0% vol. 50 cl

Birra 100% italiana che esalta l'eccellenza delle filiere nazionali. Equilibrata tra malti e luppoli italiani, presenta un colore oro intenso con schiuma persistente. Il gusto è armonico, con amaro moderato e finale secco e pulito.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con piatti di carne anche piccante, formaggi e primi piatti gustosi.

4,15 Euro


 PAESE D'ORIGINE
BELGIO
LA CHOUFFE
GOLDEN ALEALTA FERMENTAZIONE
75 cl ALELA CHOUFFE
GOLDEN ALEALTA FERMENTAZIONE
33 cl ALE

2,15 Euro


 PAESE D'ORIGINE
BELGIO


cod. 84370

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

BICCHIERE
Trappista

cod. 89116

11,45 Euro


 PAESE D'ORIGINE
BELGIO
LA CHOUFFE
GOLDEN ALEALTA FERMENTAZIONE
1,5 l ALECHOUFFE
HOUBLONALTA FERMENTAZIONE
33 cl ABBEY IPA

2,15 Euro


 PAESE D'ORIGINE
BELGIO


cod. 84372

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

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.




cod. 63054

BICCHIERE
Calice a tulipano

2,15 Euro


 PAESE D'ORIGINE
BELGIO
MC CHOUFFE
SCOTCH ALEALTA FERMENTAZIONE
33 cl SCOTCH ALEMC CHOUFFE
SCOTCH ALEALTA FERMENTAZIONE
75 cl SCOTCH ALE

4,15 Euro


 PAESE D'ORIGINE
BELGIO


cod. 89117

BICCHIERE
Trappista

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



cod. 84371

1,35 Euro

LEFFE
BLONDE



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**



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



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **ABBAZIA**



cod.84373

1,35 Euro

LEFFE
AMBREE



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**



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



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **ABBAZIA**



cod.23850

1,35 Euro

LEFFE
ROUGE



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**



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



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **ABBAZIA**



cod.16674

1,19 Euro

GRIMBERGEN
DOUBLE AMBREE



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**



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



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**



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 arrosti di pesce, carni bianche e formaggi semi stagionati
Temperatura di Servizio: 8-9° C
Colore: Dorato
Alcol: 6,7% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano svasato

2,45 Euro

PAESE D'ORIGINE BELGIO

CHIMAY BLONDE

ALTA FERMENTAZIONE 33 cl BLONDE ALE

Aroma: ricco e complesso, con note fruttate di pera, agrumi e frutta matura, accompagnate da sentori speziati e lievito tipici delle birre trappiste
Gusto: morbido e strutturato, con equilibrio tra dolcezza maltata, fruttato e una leggera speziatura; corpo pieno e avvolgente con calore alcolico ben integrato
Schiuma: bianca, cremosa e persistente
Retrogusto: lungo, elegante e leggermente secco, con finale caldo e speziato
Descrizione: birra trappista belga ad alta fermentazione, elegante e complessa, prodotta secondo tradizione monastica, caratterizzata da grande equilibrio tra morbidezza, intensità aromatica e struttura alcolica
Abbinamento: ideale con carni bianche, formaggi stagionati o erborinati, piatti speziati e cucina ricca
Temperatura di Servizio: 6-8°C
Colore: dorato intenso brillante
Alcol: 6.5 % vol



cod. 43966



BICCHIERE Calice a chiudere

CHIMAY PREMIERE

ALTA FERMENTAZIONE 75 cl TRAPPISTA

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

4,95 Euro

PAESE D'ORIGINE BELGIO



cod. 77250



BICCHIERE Trappista

2,35 Euro

PAESE D'ORIGINE BELGIO

CHIMAY TAPPO BLU

ALTA FERMENTAZIONE 33 cl TRAPPISTA

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



cod. 12756



BICCHIERE Trappista

CHIMAY TAPPO ROSSO

ALTA FERMENTAZIONE 33 cl TRAPPISTA

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

2,15 Euro

PAESE D'ORIGINE BELGIO



cod. 12755



BICCHIERE Trappista



NEW NEW
CHIMAY JAUNE
 6,5% ALC. VOL. | BLOND Speziata Note agrumate

LE BIRRE DI CHIMAY...



CHIMAY ROUGE
 7% ALC. VOL. | DUBBEL Scura Equilibrata

UNA LUNGA TRADIZIONE



CHIMAY BLEUE
 9% ALC. VOL. | STRONG Scura aromi fruttati

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.

CRUS BLOND ALE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **BLOND ALE**



1,79
Euro

Aroma: Intenso e complesso, con note fruttate di mela, fico e frutta matura e note di malto
Gusto: Morbido e strutturato, con equilibrio tra dolcezza maltata, frutta candita e leggere sfumature speziate
Schiuma: Bianca, fine, compatta e persistente
Retrogusto: Lungo, leggermente secco e fruttato, con finale delicatamente speziato
Descrizione: Belgian Blonde Ale ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia. Birra ricca e armoniosa, caratterizzata da un profilo complesso
Abbinamento: Ideale con carni bianche (pollo e tacchino), pesce alla griglia e pizza
Temperatura di Servizio: 6-8°C
Colore: Dorato e leggermente velata
Alcol: circa 7% vol



cod.01112

BICCHIERE

Calice a tulipano



1,65
Euro

CRUS LIGHT



ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER LIGHT**

Aroma: Intenso e complesso, con note di cereali, leggere sfumature fruttate e un delicato tocco floreale
Gusto: Leggera, morbida e molto scorrevole
Schiuma: Bianca e compatta
Retrogusto: Lungo, con un amaro appena accennato
Descrizione: Si tratta di una rifermentata in bottiglia, che si ispira alla tradizione delle birre belghe d'abbazia, ma in una versione più leggera e beverina
Abbinamento: Street food, poke, sushi, frittore leggero di calamari e tempura
Temperatura di Servizio: 6-8°C
Colore: Dorato brillante
Alcol: 4,2 % vol



cod.44319



BICCHIERE
Pinta

CRUS TRIPEL

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **TRIPEL**



1,89
Euro

Aroma: Note speziate con leggere sfumature fruttate
Gusto: Asciutta e avvolgente, con una base maltata piena
Schiuma: Bianca, abbondante, cremosa e persistente
Retrogusto: Amaro e ben presente
Descrizione: Birra chiara ad alta fermentazione d'ispirazione belga, dal carattere elegante e strutturato.
Abbinamento: Ideale con formaggi stagionati, erborinati, piatti ricchi, selvaggina e cucina speziata
Temperatura di Servizio: 8-10°C
Colore: Dorato intenso brillante
Alcol: circa 9 % vol



cod.44320

BICCHIERE

Calice a chiudere



CRUS

BIRRFICIO

Il birrificio Soralama' nasce nel 1999 in Val Chiavenna come realtà artigianale indipendente, con una filosofia precisa: produrre esclusivamente birra cruda, viva e non pastorizzata.

La successiva scelta di Vaie, in Valle di Susa, come sede produttiva deriva da un'attenta ricerca sull'acqua, elemento chiave nella birrificazione. Qui l'acquedotto attinge da una fonte con eccellenti caratteristiche oligominerali, tipiche di altitudini ben più elevate, che conferiscono alle birre un profilo pulito ed equilibrato. Tradizione, territorio e qualità delle materie prime definiscono così l'identità autentica di Soralama'.



TRIPLE

Birra chiara ad alta fermentazione d'ispirazione belga, dal carattere elegante e strutturato. Al naso emergono note speziate e leggere sfumature fruttate, mentre al palato risulta asciutta ma avvolgente, con una base maltata piena e un finale amaricante ben presente.

SCHIUMA MALTO
CORPO LUPPOLO

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati ed erborinati, arrostiti, selvaggina, Piatti speziati

ALC 9% · IBU 35



BLOND

Belgian Blond Ale ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, con note fruttate di fico e malto. Dorata e leggermente velata, al palato è morbida e avvolgente, con sentori di miele e un amaro appena accennato.

SCHIUMA MALTO
CORPO LUPPOLO

ABBINAMENTI: Carni bianche (pollo, tacchino), Pesce alla griglia, Pizza e cucina informale

ALC 7% · IBU 20



LIGHT

Birra dorata, dalla schiuma bianca e compatta. Al naso emergono note di cereali, leggere sfumature fruttate e un delicato tocco floreale. In bocca è leggera, morbida e molto scorrevole, con bassa gradazione e un amaro appena accennato.

SCHIUMA MALTO
CORPO LUPPOLO

ABBINAMENTI: Street food, Poke e sushi, Frittore leggero (calamari, tempura),

ALC 4,2% · IBU 17



1,69 Euro



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

1,85 Euro



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 sughosi e secondi piatti di carni rosse arrostiti/ grigliate o al forno.
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Ambrato
Alcol: 6% vol.



BICCHIERE
Calice a bordo largo



HOBGOBLIN AMBRATA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl AMBER ALE

Aroma: Ricco e maltato, con note di caramello, frutta rossa e leggere sfumature erbacee di luppolo inglese
Gusto: Pieno ed equilibrato, dominato da malto e caramello, con una lieve amaricatura erbacea sul finale
Schiuma: Compatta, cremosa e persistente
Retrogusto: Lungo, maltato e leggermente amaro
Descrizione: Birra ambrata inglese in stile ale, dal carattere deciso ma armonioso, apprezzata per la sua ricchezza maltata e l'ottima bevibilità
Abbinamento: Ideale con hamburger, carni alla griglia, arrostiti e piatti saporiti
Temperatura di Servizio: 8-10°C
Colore: Ambrato / ruby
Alcol: 4,5% vol



BICCHIERE
Pinta



cod.44321



PAESE D'ORIGINE INGHILTERRA

2,09 Euro



PAESE D'ORIGINE IRLANDA

2,39 Euro

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.44129



PAESE D'ORIGINE IRLANDA

1,39 Euro

GUINNESS STOUT

ALTA FERMENTAZIONE
44 cl STOUT

Aroma: Intenso e tostato, con note di caffè, orzo torrefatto e leggere sfumature di cacao
Gusto: Morbido e vellutato, con sapori di malto tostato, caffè leggero e amaro molto contenuto, dal profilo rotondo e armonioso
Schiuma: Densa, cremosa e compatta, tipica dell'effetto nitro
Retrogusto: Secco, leggermente tostato e pulito
Descrizione: Stout irlandese iconica, famosa per la sua texture cremosa e il profilo morbido e tostato, estremamente equilibrata e bevibile
Abbinamento: Ideale con carne alla griglia, ostriche, piatti salati e cucina robusta
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: Nero profondo
Alcol: 4,2 % vol



BICCHIERE
Pinta

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



PAESE D'ORIGINE INGHILTERRA

2,05 Euro

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



PAESE D'ORIGINE IRLANDA

1,09 Euro



BASSA FERMENTAZIONE



BASSA FERMENTAZIONE

ANALCOLICHE

1,99 Euro

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

PERONI
NASTRO AZZURRO 0.0

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl ANALCOLICA

Aroma: Delicato con note di cereali
Gusto: Fresco e leggero
Schiuma: Fine
Retrogusto: Pulito
Descrizione: Versione analcolica della celebre lager italiana, leggera e dissetante
Abbinamento: Ideale per aperitivi e pasti leggeri
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 0,0 % vol.



cod. 43785



BICCHIERE
Pinta

TUBORG
LEMON ZERO

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl PILSNER

Aroma: fresco e agrumato, con note vivaci di limone e leggere sfumature di malto
Gusto: leggero e dissetante, caratterizzato da una piacevole acidità agrumata bilanciata da una delicata base maltata, con assenza quasi totale di amarezza
Schiuma: leggera e poco persistente, di colore bianco
Retrogusto: fresco e pulito, con ritorni agrumati e una chiusura molto rinfrescante
Descrizione: birra analcolica aromatizzata al limone (stile radler), pensata per offrire massima bevibilità e freschezza. La combinazione tra birra e succo/estratti agrumati la rende una bevanda moderna, ideale per chi cerca un'alternativa senza alcol ma ricca di gusto
Abbinamento: perfetta con aperitivi leggeri, snack salati, finger food, insalate, piatti estivi e street food
Temperatura di servizio: 4-6°C
Colore: giallo chiaro
Alcol: 0,0 % vol.

2,09 Euro

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA



cod. 44605



BICCHIERE
Pinta

0,85 Euro

PAESE D'ORIGINE
OLANDA

PAULANER
WEISSBIER 0.0

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl ANALCOLICA

Aroma: fruttato con note di banana
Gusto: fresco e leggermente dolce
Schiuma: abbondante e persistente
Retrogusto: delicato
Descrizione: birra di frumento analcolica che mantiene le caratteristiche della weiss tradizionale
Abbinamento: ideale con piatti leggeri e insalate
Temperatura di Servizio: 5-7°C
Colore: giallo opalescente
Alcol: 0,0 % vol.



cod. 44088



BICCHIERE
Pinta

TOURTEL
ANALCOLICA

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 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
Alcol: 0,0 % vol.

1,79 Euro

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA



cod. 15909



BICCHIERE
Pinta

mondo ZERO

BIRRA 0% ALCOL



Una birra analcolica dal gusto incredibile con lo 0,0% di alcol. Ingredienti semplici e di qualità e un processo produttivo innovativo rendono Heineken 0.0 una birra analcolica davvero buona.



BIRRA MORETTI ZERO

L'attenzione alla qualità delle materie prime selezionate dai mastri Birrai di Birra Moretti e l'esclusivo processo produttivo che rimuove delicatamente l'alcol, sono due aspetti fondamentali per la produzione di Birra Moretti Zero.

BASSA FERMENTAZIONE

ANALCOLICHE

€uro
2,09



MORETTI ZERO

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 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
Alcol: 0,0 % vol.



cod. 79579



BICCHIERE
Calice a chiudere

€uro
0,72



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
Alcol: 0,0 % vol.



cod. 19416



BICCHIERE
Weiss

€uro
2,29



HEINEKEN 0.0

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 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
Alcol: 0,0 % vol.



cod. 61560



BICCHIERE
Pinta

HEINEKEN 0.0

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl ANALCOLICA

€uro
0,72



cod. 43721

1,05
EuroPAESE D'ORIGINE
MESSICOCORONA
00BASSA 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
Alcol: 0,0 % vol



cod.38055

BICCHIERE
Calice TekuBALADIN IPA
ANALCOLICABASSA 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
Alcol: 0,0 % vol

2,35
EuroPAESE D'ORIGINE
ITALIA

cod.40089

BICCHIERE
Calice Teku1,95
EuroPAESE D'ORIGINE
GERMANIALOWA TROLLS
ANALCOLICABASSA FERMENTAZIONE
33 cl ANALCOLICA

Aroma: delicato e pulito, con note di malto chiaro, cereale e leggere sfumature erbacee di luppolo
Gusto: fresco e leggero, con lieve dolcezza maltata iniziale e finale secco e pulito
Schiuma: fine e moderatamente persistente
Retrogusto: pulito, leggermente secco e delicatamente maltato
Descrizione: birra analcolica in stile lager europea, pensata per offrire una bevuta leggera e rinfrescante mantenendo equilibrio e struttura
Abbinamento: ideale per ogni occasione, aperitivi, piatti leggeri e consumo quotidiano
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: giallo chiaro
Alcol: 0,0 % vol



cod.43967

BICCHIERE
PintaFORST
0.0BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl ANALCOLICA

Aroma: delicato e pulito, con note di malto chiaro, cereale e lievi sfumature erbacee di luppolo
Gusto: leggero e rinfrescante, con dolcezza maltata iniziale e finale secco e pulito
Schiuma: fine e moderatamente persistente
Retrogusto: pulito, leggermente secco e delicatamente maltato
Descrizione: lager analcolica ispirata alla tradizione Forst, pensata per offrire freschezza e bevibilità mantenendo il profilo della versione classica
Abbinamento: ideale per ogni momento della giornata e con piatti leggeri
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: dorato chiaro
Alcol: 0,0 % vol

2,29
EuroPAESE D'ORIGINE
ITALIA

cod.41352

BICCHIERE
Pinta

Le migliori birre senza glutine italiane

birrai
per passione

Birra artigianale Golden Ale. Senza glutine, dal colore chiaro, con un profilo equilibrato e finale asciutto. Prodotta con orzo del Salento. 5.3% vol.



Birra artigianale italiana in stile Session IPA, caratterizzata da un profilo luppolato equilibrato e un corpo leggero. Senza glutine fa parte della filiera agricola italiana. 4,8% vol.

PASSIONE ED ESPERIENZA
DAL 1963 BIRRA SALENTO.

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.



1,35 Euro



PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

TENNENT'S
GLUTEN FREE

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **SENZA GLUTINE**

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.



cod. 21703



BICCHIERE
Calice a chiudere

PERONI
GLUTEN FREE

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 cl **LAGER SENZA GLUTINE**

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.

2,75 Euro



PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 22594



BICCHIERE
Colonna biconica

1,15 Euro



PAESE D'ORIGINE
SPAGNA

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 gemella.
Abbinamento: Verdure di stagione, pesce alla griglia o marinato
Temperatura di Servizio: 4 - 6° C
Colore: Dorato brillante
Alcol: 5,5 % vol.



cod. 40093



BICCHIERE
Calice a chiudere

2,25 Euro



PAESE D'ORIGINE
ITALIA

RISERVA AUREA
SESSION GOLDEN ALE

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **GOLDEN ALE**

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.



cod. 23142



BICCHIERE
Calice a tulipano

RISERVA AUREA
SESSION IPA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **SESSION IPA**

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

2,25 Euro



PAESE D'ORIGINE
ITALIA

2,19 Euro



PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ANGELO PORETTI
4 LUPPOLI SENZA GLUTINE

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 cl **SENZA GLUTINE**

Aroma: profumo delicato e fresco, con note floreali e leggermente erbacee derivanti dal blend di quattro luppoli
Gusto: equilibrato e scorrevole, con una lieve dolcezza iniziale seguita da una piacevole nota amara, ben bilanciata
Schiuma: fine aderente
Retrogusto: leggermente amaro e pulito, con una chiusura fresca e dissetante.
Descrizione: una pregiata lager senza glutine dal corpo rotondo e generosamente luppolata, caratterizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia. Si tratta di una birra senza glutine garantita dal marchio spiga barrata AIC.
Abbinamento: primi piatti, pizza senza glutine e carni bianche
Temperatura di servizio: 4-6 °C
Colore: giallo paglierino
Alcol: 5% vol.



cod. 44604



BICCHIERE
Calice a tulipano

0,72 €uro



PAESE D'ORIGINE
PAESI BASSI



cod.40408



BICCHIERE
Calice a tulipano

HEINEKEN

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.

2,09 €uro



PAESE D'ORIGINE
FRANCIA



cod.52594



BICCHIERE
Calice a tulipano

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 Fisher Tradition è una birra di grande bevibilità e di facile approccio grazie ad un corpo leggero. L'esclusivo processo di fermentazione a bassa temperatura, lungo e complesso, le conferisce un gusto morbido e unico, che la rende particolarmente apprezzata anche da un target femminile.
Abbinamento: Pizza, bolliti, arrosti e formaggi a pasta semicotta di media stagionatura
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Chiaro
Alcol: 6% vol.

HELLES AUGUSTINER LAGERBIER

1,65 €uro



PAESE D'ORIGINE
SPAGNA



cod.44512



BICCHIERE
Boccale

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLES

Aroma: delicato e pulito, con note di pane fresco, malto chiaro e lievi sfumature erbacee di luppolo tedesco
Gusto: morbido, rotondo e ben equilibrato, con dolcezza maltata iniziale e finale secco e rinfrescante
Schiuma: fine, bianca e persistente
Retrogusto: secco, pulito e leggermente erbaceo
Descrizione: classica Helles bavarese dal profilo elegante e armonioso, caratterizzata da grande bevibilità e equilibrio tra malto e luppolo
Abbinamento: ideale con piatti tedeschi, carni bianche, salumi e cucina semplice
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: giallo dorato
Alcol: 5,2 % vol

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PILSNER



PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod.15392



BICCHIERE
Colonna conica

BECK'S

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.

BASSA FERMENTAZIONE
60 cl PILSNER



PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod.36308

0,85 €uro



PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA



cod.40400



BICCHIERE
Biconico

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.

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.



THE DRINKABLE
PLEASURE OF
**CZECH
LAGER**



BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

1,05 Euro



PILNER
URQUELL

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PILS

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



cod. 11769



BICCHIERE
Flute

BUD

0,79 Euro



BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

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



cod. 05543



BICCHIERE
Calice a chiudere

1,09 Euro



BUDWEISER
BUDVAR

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

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



cod. 85122



BICCHIERE
Colonna conica

BUDWEISER
BUDVAR

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl LAGER

1,29 Euro



cod. 14468



Corona

NON PER MINORI 18



BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

1,05 Euro



PAESE D'ORIGINE MESSICO

CORONA EXTRA

BASSA FERMENTAZIONE 33 cl LAGER

CORONA EXTRA

BASSA FERMENTAZIONE 33 cl LAGER



PAESE D'ORIGINE MESSICO



cod. 23848



BICCHIERE
Calice a chiudere



cod. 12749

Aroma: Luppolato
Custo: 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.

0,79 Euro



PAESE D'ORIGINE SPAGNA

SAN MIGUEL ESPECIAL

BASSA FERMENTAZIONE 33 cl PILSNER



cod. 05899



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Agrumato
Custo: 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.

SAN MIGUEL TRADICION

BASSA FERMENTAZIONE 1 l LAGER



PAESE D'ORIGINE SPAGNA



cod. 05898



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Intenso di cereali
Custo: 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.

0,99 Euro

MORETTI FILTRATA A FREDDO

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**

MORETTI FILTRATA A FREDDO

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl **LAGER**

1,95 Euro



PAESE D'ORIGINE
ITALIA



PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod.06018

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



cod.37744

1,45 Euro

KAISERDOM PILS

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **PILS**

KAISERDOM PILSENER

BASSA FERMENTAZIONE
1 l **PILSENER**

2,29 Euro



PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod.40090

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

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.



BICCHIERE
Colonna Conica



cod.23485



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 lievemente 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.



Quilmes

CERVEZA

Argentina's favorite beer

L'energia
dell'Argentina,
la purezza
di una lager

Gusto fresco e facile da bere,
con una leggera amarezza e delicate
note floreali e cerealiche.

Struttura equilibrata, con un carattere
leggermente luppolato,
e un finale asciutto e dissetante.



SERVIZIO: 8-10°C | IBU: 12



BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

1,19 Euro



QUILMES

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

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



cod. 73944



BICCHIERE
Calice a chiudere

GREVENSTEINER ORIGINAL

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl LAGER

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



cod. 04917



BICCHIERE
Boccale

0,69 Euro



PAULANER MÜNCHNER HELL

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

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



cod. 67216



BICCHIERE
Calice a chiudere

HB DUNKEL

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl LAGER

Aroma: Fruttato e caramellato
Gusto: Maltato e luppolato
Schiuma: Abbondante e bianchissima
Retrogusto: Fruttato
Descrizione: Prodotta secondo il metodo tipico di Monaco "Munchn 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

CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

1,19 Euro

STELLA ARTOIS

STELLA ARTOIS

0,75 Euro



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

BASSA FERMENTAZIONE
66 cl LAGER

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER



PAESE D'ORIGINE
BELGIO



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



cod.03660

0,99 Euro

TENNENT'S 1885 LAGER

TENNENT'S EXTRA

1,15 Euro



PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PREMIUM LAGER

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl STRONG LAGER



PAESE D'ORIGINE
SCOZIA



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

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



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'amarezza dell'originale 1885 Lager, ma senza le proteine che le persone che seguono una dieta senza glutine devono evitare.



0,87 Euro



PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

**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

**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.

2,15 Euro



PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 01273



BICCHIERE
Colonna conica

0,87 Euro



PAESE D'ORIGINE
ITALIA

**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, frittate, insalate, spiedini di mare e grigliate di pesce
Temperatura di Servizio: 3-5° C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 4,2% vol.



cod. 22632



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.

0,57 Euro



PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 67553



BICCHIERE
Calice a chiudere

2,79 Euro



PAESE D'ORIGINE
ITALIA

**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.



cod. 37742



BICCHIERE
Pinta americana shaker

**MESSINA
CRISTALLI DI SALE**

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**

1,25 Euro



PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. 01276

1,05 Euro



PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

**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.



cod. 40358



BICCHIERE
Calice a stelo lungo

1,45 Euro



MENABREA
150° ANNIVERSARIO

BASSA FERMENTAZIONE
66 cl PREMIUM LAGER



cod.04353

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

0,89 Euro



cod.73939



SINCERAMENTE
ITALIANA
La tua birra dal 1846

Fondata da Giuseppe Menabrea nel 1846, Birra Menabrea è simbolo della birra italiana. Da oltre 180 anni, la stessa famiglia guida l'azienda, continuando a produrre birre uniche che riflettono i valori, la tradizione e l'eccellenza del territorio. Menabrea è un pilastro di autenticità e qualità, rappresenta un legame profondo con il proprio passato e una costante evoluzione verso il futuro.

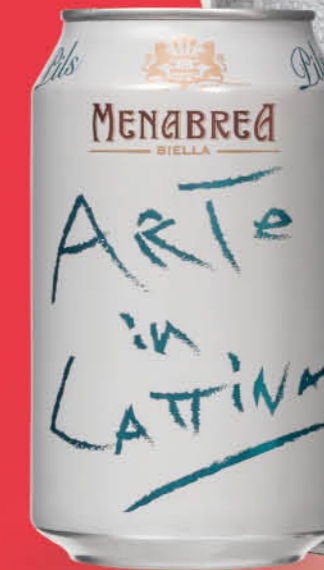
Visita i nostri canali social
e il nostro sito
birramenabrea.com



La150°
Bionda 66cl



La150°
Bionda 33cl



Birra Pills
Lattina 33cl



Birra Pills
Minifusto 5l

0,79 Euro



MENABREA
ARTE

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PILS



cod.03535



BICCHIERE
Calice a chiudere

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.

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.

KULMBACHER

UNA TRADIZIONE BIRRARIA SECOLARE

Kulmbacher 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 birre Kulmbacher portano nel mondo il gusto autentico della Franconia.



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 8 x 50 cl

✓ **ABBINAMENTI:** Carne bianca, pesce e frutti di mare, formaggi freschi



PILS - 4,9 %

- ✓ Colore 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 24 x 33 cl

✓ **ABBINAMENTI:** Pesce alla griglia, affettati e salumi, focacce e pizze

BASSA FERMENTAZIONE

CLASSIC LAGER

2,15 Euro



PAESE D'ORIGINE ITALIA

RAFFO

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 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

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.



PAESE D'ORIGINE ITALIA

1,19 Euro



cod.37500



BICCHIERE
Pinta

0,99 Euro



PAESE D'ORIGINE ITALIA

FORST PREMIUM

BASSA FERMENTAZIONE
66 cl LAGER

Aroma: delicato e pulito, con note di malto chiaro, cereale e lievii sfumature erbacee di luppolo
Gusto: fresco e ben bilanciato, con leggera dolcezza maltata iniziale e finale secco e pulito
Schiuma: fine, bianca e persistente
Retrogusto: secco, pulito e leggermente amaricante
Descrizione: lager classica altoatesina, sinonimo di tradizione e qualità, caratterizzata da grande bevilibilità e profilo semplice ma armonioso
Abbinamento: ideale con pizza, salumi, piatti semplici e cucina quotidiana
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: dorato brillante
Alcol: 5,0 % vol



cod.41353



BICCHIERE
Colonna Conica



59

FORST PREMIUM

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 cl LAGER



PAESE D'ORIGINE ITALIA

1,79 Euro



cod.41350



PAESE D'ORIGINE
ITALIA

**ICHNUSA
ANIMA SARDA**

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

1,45
Euro

**ICHNUSA
ANIMA SARDA**

BASSA FERMENTAZIONE
2 x 33 cl **LAGER**



PAESE D'ORIGINE
ITALIA



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
METODO LENTO**

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**



PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod.43722

Aroma: delicato e pulito, con note di cereale, malto chiaro e lieve sfumatura erbacea di luppolo
Gusto: morbido ed equilibrato, con corpo leggero e finale secco e pulito
Schiuma: compatta, bianca e persistente
Retrogusto: secco, pulito e leggermente amaricante
Descrizione: lager sarda a bassa fermentazione prodotta con un processo di maturazione più lungo e controllato ("metodo lento"), che ne esalta pulizia, equilibrio e bevibilità
Abbinamento: ideale con piatti mediterranei, pesce, pizza e cucina leggera
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: dorato chiaro
Alcol: 4,3 % vol



BICCHIERE
Calice a tulipano



PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

1,05
Euro

**PAULANER
SALVATOR**

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **BOCK**



cod.10545



BICCHIERE
Flute

Aroma: Di cereale tostato
Gusto: Robusto, maltato
Schiuma: Morbida e persistente
Retrogusto: Pane fresco
Descrizione: La storia del Birrifico 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.



PAESE D'ORIGINE
ITALIA

2,25
Euro

**PERONI GRAN RISERVA
ROSSA**

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



cod.39791



BICCHIERE
Calice a chiodere

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 "tripla 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.

**MORETTI
ROSSA**

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 cl **BOCK**



PAESE D'ORIGINE
ITALIA

2,69
Euro



cod.35924



BICCHIERE
Balloon

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.

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.

1,99
EuroPAESE D'ORIGINE
ITALIADREHER
LEMONBASSA 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
PintaMORETTI
LEMONBASSA 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.

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

cod. 14603

BICCHIERE
Calice a stelo lungo1,25
EuroPAESE D'ORIGINE
SCOZIATENNENT'S
INDIA PALE ALEBASSA 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 imperialeDESPERADOS
TEQUILABASSA 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 birraificio 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.

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

cod. 48732

BICCHIERE
Calice a chiudere1,75
EuroPAESE D'ORIGINE
ITALIAPERONI
CHILL LEMONBASSA 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
PintaOTTAKRINGER
RADLERBASSA 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.

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA

cod. 23139

BICCHIERE
PintaBALADIN
BOTANIC RADLERBASSA FERMENTAZIONE
33 cl RADLER

Aroma: fresco e agrumato con note di limone ed erbe botaniche
Gusto: leggero e dissetante con piacevole acidità
Schiuma: leggera e poco persistente
Retrogusto: fresco e agrumato
Descrizione: bevanda a base di birra e agrumi con infusioni botaniche, ideale per un consumo estivo
Abbinamento: perfetta come aperitivo o con piatti leggeri
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: giallo chiaro
Alcol: 2,5 % vol.



cod. 43965

BICCHIERE
Pinta

NUOVA

I DUE LATI DI UN'UNICA ANIMA



RUVIDA, ISTINTIVA, UNICA



CHIARA, CRISTALLINA, CALMA



BASSA FERMENTAZIONE

NON FILTRATE



ICHNUSA
NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl LAGER NON FILTRATA



cod. 59587



BICCHIERE
Calice a tulipano

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



ICHNUSA
NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl LAGER NON FILTRATA



cod. 40115

0,89
Euro



ICHNUSA
NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
44 cl LAGER NON FILTRATA



cod. 39846



BICCHIERE
Calice a tulipano

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

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

BICCHIERE
Calice a chiudere

cod. 12750

1,09
EuroPAESE D'ORIGINE
GERMANIA1,35
EuroHB
ORIGINALBASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLESPAESE D'ORIGINE
GERMANIA

cod. 46715

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.

BICCHIERE
Colonna conica

cod. 37872

1,15
EuroHB
ORIGINALBASSA FERMENTAZIONE
33 cl HELLESPAESE D'ORIGINE
GERMANIA1,99
EuroPAESE D'ORIGINE
GERMANIA

cod. 07699

AUGUSTINER
EDELSTOFFBASSA 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 arrosto o allo spiedo, polpettine speziate. Interessante anche con torta alle mele e dolci lievitati
Temperatura di Servizio: 4 - 6° C
Colore: Biondo
Alcol: 5,6% vol.

BICCHIERE
Colonna biconica

1,25 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

cod. 40360

KULMBACHER
HELLBASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLES

Aroma: maltato e floreale, con leggere note di miele e cereali
Custo: 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 biconicaLÖWENBRÄU
ORIGINALEBASSA FERMENTAZIONE
33 cl HELLES

0,79 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 rinfrescante, caratterizzata da dolci note di malto, equilibrate dal sapiente uso del luppolo. Di facile beva, ha reso questo stile riconoscibile e famoso in tutto il mondo

Abbinamento: Pizza, primi piatti con sughi di pesce, contorni di verdure, molluschi, crostacei, pesce alla griglia e carne bianca

Temperatura di Servizio: 4 - 5° C

Colore: Dorato

Alcol: 5,2% vol

BICCHIERE
Cilindrico

1,19 Euro

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

cod. 44523

BENEDIKTINER
HELLBASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELL

Aroma: delicato e pulito, con note di malto chiaro, pane fresco e leggere sfumature erbacee di luppolo tedesco

Gusto: fresco, morbido e armonioso, con dolcezza maltata iniziale e finale secco e rinfrescante

Schiuma: compatta, fine e persistente

Retrogusto: secco, pulito e leggermente erbaceo

Descrizione: lager chiara bavarese di tradizione monastica, in stile Helles, caratterizzata da equilibrio, semplicità e grande bevibilità

Abbinamento: ideale con piatti leggeri, cucina tradizionale e preparazioni semplici

Temperatura di Servizio: 4-6° C

Colore: dorato

Alcol: 5,0 % vol

BICCHIERE
Colonna biconica

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 fmezza, 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
CERES



QUALITY
EXTRA
STRONG
BEER



BULLDOG STRONG LAGER



NOVITÀ



BASSA FERMENTAZIONE

STRONG BLONDE

0,95
Euro



PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA

BULLDOG

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG LAGER**

Aroma: Maltato e intenso, con note di caramello
Gusto: Corposo e intenso, con una leggera dolcezza iniziale
Schiuma: Fine e abbastanza persistente
Retrogusto: Caldo e leggermente amarognolo
Descrizione: Birra forte e strutturata a bassa fermentazione, dal carattere deciso e pieno. Il suo profilo ambrato e il tenore alcolico elevato (9%) la rendono una birra importante, pensata per chi cerca una bevuta intensa
Abbinamento: Perfetta con carni rosse, arrosti e formaggi stagionati
Temperatura di Servizio: 7° C
Colore: Ambrato scuro
Alcol: 9% vol.



cod 43717



BICCHIERE

Calice a tulipano

1,75
Euro



PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

LA BÊTE STRONG 9°

ALTA FERMENTAZIONE
2 x 33 cl **STRONG BLOND**

Aroma: intenso e complesso, con note di malto caramellato, frutta matura e leggere sfumature speziate
Gusto: offre note di caramello e pan di zenzero
Schiuma: cremosa e persistente
Retrogusto: lungo e caldo, con richiami al caramello, alla frutta sotto spirito e una delicata nota speziata
Descrizione: il punto di forza di questa birra risiede nella sua unicità e originalità. Ciò è dovuto in gran parte all'utilizzo di un lievito a bassa fermentazione. La combinazione tra il suo contenuto alcolico e il suo gusto accessibile la rendono una birra particolarmente apprezzata
Abbinamento: ottima con carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati e piatti saporiti
Temperatura di servizio: 8-10 °C
Colore: ambrato intenso
Alcol: 9% vol.



cod 44603



BICCHIERE

Calice a tulipano

TENNENT'S SUPER



PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG LAGER**



cod. **35813**



BICCHIERE
Calice a tulipano

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 birrifico, 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 arrosti di carne
Temperatura di Servizio: 4° C
Colore: Chiaro
Alcol: 9% vol.

TENNENT'S SUPER



PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

BASSA FERMENTAZIONE
44 cl **STRONG LAGER**



cod. **23849**

1,29 Euro



PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA

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**



BICCHIERE
Calice a chiudere

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

DU DEMON SUPER 9°



PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG LAGER**



cod. **44513**



BICCHIERE
Calice a tulipano

Aroma: intenso e complesso, con note fruttate di agrumi e frutta matura, spezie da lievito belga e calore alcolico ben integrato
Gusto: ricco e deciso, con dolcezza maltata, sfumature fruttate e speziate, e finale caldo e leggermente secco
Schiuma: fine, compatta e persistente
Retrogusto: lungo, caldo e speziato, con chiusura leggermente secca
Descrizione: birra ad alta fermentazione in stile Belgian Strong Ale, dal carattere intenso e strutturato, con elevata gradazione alcolica ma buona armonia gustativa
Abbinamento: ideale con carni rosse, piatti robusti e cucina saporita
Temperatura di Servizio: 5-7° C
Colore: dorato intenso
Alcol: 9,0 % vol

2,25 Euro



PAESE D'ORIGINE
ITALIA

PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 cl **BOCK**



cod. **39793**



BICCHIERE
Calice a chiudere

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 sughetti saporiti
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Oro intenso grazie all'utilizzo di malto italiano bronzato
Alcol: 6,6% vol.

BJORNE DOPPIO MALTO



PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. **35818**



BICCHIERE
Pinta

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



2,15 Euro



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

LINDEMANS KRIEK

FERMENTAZIONE SPONTANEA
25 cl **FRUITY BEER**

Aroma: Sentori di ciliegia
Gusto: Acidulo e frizzante con note di ciliegia e zucchero candito
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Dolce
Descrizione: Si utilizza un filtrato di amarene, non zuccherato e non concentrato e lo si unisce ad una lambic di almeno un anno, poi avviene la fermentazione spontanea e rifermentazione in bottiglia per un risultato di un mix tra una birra acida e una birra alla frutta. Indimenticabile e oggi molto richiesta dai clienti
Abbinamento: Ideale da abbinare a crostate di frutta, cheesecake, biscotti al burro o dolci cremosi e a base di frutta. Ottima anche in abbinamento a stuzzichini da aperitivo, torte salate e crostate di frutta
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Rosa torbido
Alcol: 3,5% vol.



cod. 84374



BICCHIERE
Calice a chiudere

LINDEMANS FRAMBOISE

FERMENTAZIONE SPONTANEA
25 cl **LAMBIC**

Aroma: Lampone e leggere note di caramello
Gusto: Acidulo e frizzante con note di lamponi
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Saponi 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.



cod. 84375



BICCHIERE
Calice a chiudere

2,29 Euro



PAESE D'ORIGINE
BELGIO

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.



1,25 Euro

PAESE D'ORIGINE GIAPPONE

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



cod. 01893



BICCHIERE
Calice a tulipano

ASAHI SUPER DRY

BASSA FERMENTAZIONE 50 cl **LAGER**

Aroma: delicato con leggere note di riso
Gusto: secco e molto rinfrescante
Schiuma: fine
Retrogusto: pulito e asciutto
Descrizione: lager giapponese famosa per il suo profilo secco e la grande bevibilità
Abbinamento: perfetta con sushi, pesce e cucina asiatica
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: dorato chiaro
Alcol: 5 % vol.



cod. 49497



BICCHIERE
Pinta

0,89 Euro

PAESE D'ORIGINE GIAPPONE

KIRIN ICHIBAN 0.0 ANALCOLICA

BASSA FERMENTAZIONE 24 cl **ANALCOLICA LAGER**

Aroma: leggero e maltato
Gusto: delicato e rinfrescante
Schiuma: fine
Retrogusto: pulito
Descrizione: versione analcolica della celebre lager giapponese, ispirata al metodo Ichiban
Abbinamento: ideale con piatti leggeri e cucina asiatica
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: dorato chiaro
Alcol: 0,0 % vol.



cod. 44514



BICCHIERE
Pinta

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.



cod. 15361



BICCHIERE
Calice a tulipano



SPILLATORE E FUSTI

PHILIPS IMPIANTO PERFECT DRAFT

229,00 ^{€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.37418

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

10 Kg



cod.37417

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

4 Kg

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 amarognolo.

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.



SPILLATORE E FUSTI

24,50 Euro



VORALPENBRAU PILS PARTY

BASSA FERMENTAZIONE
15l 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.



cod. 40076



BICCHIERE
Conico

14,90 Euro



MENABREA ARTE

BASSA FERMENTAZIONE
5l 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.



cod. 10403



BICCHIERE
Calice a chiudere

HEINEKEN

BASSA FERMENTAZIONE
5l LAGER

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



cod. 79578



BICCHIERE
Calice a chiudere

15,90 Euro



PAULANER WEISSBIER

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



cod. 14287



BICCHIERE
Weiss

SPILLATORE E FUSTI

52,90 Euro

BASSA FERMENTAZIONE
30 L PILS



cod. 10515

VORALPENBRAU
5,1%



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

38,90 Euro

BASSA FERMENTAZIONE
20 L PILS



cod. 36546



VORALPEN
BRÄU

by 16 81
Eggenberger
INTERNATIONAL



45,90 Euro



VORALPENBRAU
5% WEISSE

ALTA FERMENTAZIONE
20 L WEISS

Aroma: fruttato con note di banana e chiodo di garofano
Gusto: morbido, fresco e leggermente acidulo, con amaro molto contenuto
Schiuma: abbondante, fine e cremosa, persistente
Retrogusto: delicatamente speziato con richiami al lievito
Descrizione: weissbier ad alta fermentazione a base di frumento, non filtrata, dallo stile tipicamente bavarese
Abbinamento: würstel, brezel, carni bianche, piatti leggeri e cucina bavarese
Temperatura di servizio: 6-8°C
Colore: giallo paglierino opalescente
Alcol: 5,0% vol.



cod. 44508



BICCHIERE
Weiss

VORALPENBRAU
ROSSA

BASSA FERMENTAZIONE
20 L LAGER

Aroma: Maltato
Gusto: Caramellato
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Persistente
Descrizione: Una birra con un carattere che non ha eguali: 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.



cod. 22258



BICCHIERE
Calice a chiudere



VORALPENBRAU BIRRA PILS PARTY
FUSTO V.A.R. 15 L



VORALPENBRAU BIRRA 5,1%
FUSTO 30 L



VORALPENBRAU BIRRA 5,1%
FUSTO 20 L



VORALPENBRAU BIRRA ROSSA 5,6%
FUSTO 20 L



BECK'S



BASSA FERMENTAZIONE
6 | PILS PREMIUM

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



cod.63313



BICCHIERE
Flute

FRANZISKANER



ALTA FERMENTAZIONE
6 | WAISSE

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



cod.69212



BICCHIERE
Flute

33,90 Euro



cod.40332



BICCHIERE
Colonna biconica

BIG BEN PILS

BASSA FERMENTAZIONE
20 | 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 birrifico 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.

HOEGAARDEN



ALTA FERMENTAZIONE
6 | BIÈRE BLANCHE

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



cod.63315



BICCHIERE
Cilindrico

LEFFE BLONDE



ALTA FERMENTAZIONE
6 | ABBAZIA

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



cod.63316



BICCHIERE
Calice a tulipano

BIG BEN ROSSA PET KEG

BASSA FERMENTAZIONE
20 | 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.



cod.37865



BICCHIERE
Calice a tulipano

59,90 Euro



Big Ben

FUSTI BIRRA

Tradizione e innovazione nei grandi formati

Birre prodotte con malti selezionati e tecniche tradizionali nel rispetto dell'Editto della Purezza.

Una gamma pensata per il mondo horeca, che unisce qualità, praticità e diverse soluzioni di formato.



EXPORT • 5%

Equilibrio perfetto tra dolcezza maltata e amaro rinfrescante. Note di pane appena sfornato e leggere sfumature floreali.

SERVIZIO: 4-5°C | IBU: 25

ABBINAMENTI:



SCHIUMA

CORPO

MALTO

LUPPOLO

ROSSA • 4,9%

Ricchi aromi di caramello e frutta secca, con un colore rosso brillante. Corpo medio e note tostate per un gusto avvolgente.

SERVIZIO: 6-8°C | IBU: 22

ABBINAMENTI:



SCHIUMA

CORPO

MALTO

LUPPOLO

38,90 Euro



BIG BEN EXPORT 5°

BASSA FERMENTAZIONE
20 | EXPORT LAGER

Aroma: delicato con note di malto
Gusto: equilibrato e scorrevole
Schiuma: compatta
Retrogusto: leggermente amarognolo
Descrizione: lager da fusto pensata per la spillatura, equilibrata e di facile bevuta
Abbinamento: perfetta per pizzeria e ristorazione
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: dorato
Alcol: 5,0 % vol.



cod. 44394



BICCHIERE
Pinta

53,90 Euro



BIG BEN EXPORT

BASSA FERMENTAZIONE
30 | EXPORT LAGER



cod. 79457

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



BICCHIERE
Pinta

BIG BEN EXPORT PET KEG

BASSA FERMENTAZIONE
20 | EXPORT LAGER

45,90 Euro



cod. 87227

SNACK



SNACK

SCELTO PIÙ
TARALLINI CLASSICI **8,95** Euro

secchiello 1,8 Kg



cod. 53062

SCELTO PIÙ
CONOS **6,35** Euro

secchiello 600 g



cod. 53036

SCELTO PIÙ
RICE CRACKER **9,95** Euro

secchiello 1 Kg



cod. 53037

SCELTO PIÙ
SNACK ROCK&ROLL **9,95** Euro

secchiello 900 g



cod. 53074

SCELTO PIÙ
ARACHIDI SALATE **12,50** Euro

secchiello 3,25 Kg



cod. 53030

SCELTO PIÙ
TORTILLAS SALATE **6,95** Euro

secchiello 800 g



cod. 53068

SCELTO PIÙ
ARACHIDI SALATE **3,79** Euro

1 Kg



cod. 24978

SCELTO PIÙ
TORTILLA **2,09** Euro

400 g



cod. 09839

SCELTO PIÙ
PATATINE **2,59** Euro

500 g



cod. 09837



BORMIOLI ROCCO BICCHIERE BODEGA MAXI

UN ESEMPIO: 50 cl

0,89 Euro



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

1,39 Euro



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

1 l

3,90 Euro



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.

BICCHIERE BIRRA EXECUTIVE

UN ESEMPIO: 26 c 3 pz

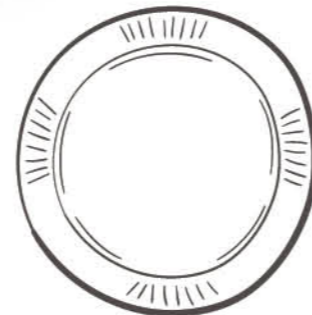
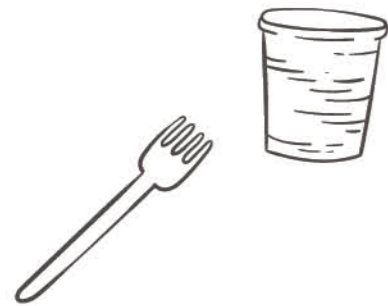
6,99 Euro



cod.60519

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.

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



**ISAP BICCHIERI ECOKAY
IN PLA COMPOSTABILI**

Tacca 0,2 250 cc 50 pz

2,35 Euro



cod. 12973

**ISAP BICCHIERI ECOKAY
IN PLA COMPOSTABILI**

Tacca 0,25 350 cc 50 pz

3,25 Euro



cod. 19821

**ISAP BICCHIERI ECOKAY
IN PLA COMPOSTABILI**

Tacca 0,3 400 cc 50 pz

3,85 Euro



cod. 10395

**ISAP BICCHIERI ECOKAY
IN PLA COMPOSTABILI**

Tacca 0,4 570 cc 40 pz

4,95 Euro



cod. 40502

ISAP BICCHIERI
KRISTALL PS

Tacca 0,2 250 cc 50 pz

2,15 Euro



cod.19291

ISAP BICCHIERI
KRISTALL PS

Tacca 0,25 300 cc 50 pz

2,55 Euro



cod.40567

+PERFORMANCE BICCHIERI
TRASPARENTI PET

250 cc 50 pz

1,69 Euro



cod.38929

+PERFORMANCE BICCHIERI
TRASPARENTI PET

350 cc 50 pz

2,35 Euro



cod.38930

ISAP BICCHIERI
KRISTALL PS

Tacca 0,3 390 cc 50 pz

3,39 Euro



cod.20154

ISAP BICCHIERI
KRISTALL PS

Tacca 0,4 575 cc 40 pz

3,59 Euro



cod.36178

+PERFORMANCE BICCHIERI
TRASPARENTI PET

400 cc 50 pz

2,45 Euro



cod.38932

+PERFORMANCE BICCHIERI
TRASPARENTI PET

575 cc 50 pz

3,39 Euro



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 Biferlina - Zona Industriale "A"

Tel. 0875.808200

Sede legale: Ancarano (TE)

via Bonifica del Tronto, snc

Tel. 0861.805000 - Fax 0861.805022



*L'essenziale subito,
il resto in un click*



scelgofullservice



scelgofullservice.com

MACERATA

Via Emanuele Filiberto, 14

dal lunedì al venerdì

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

sabato 9:00-12:30

Tel. e Whatsapp 0733.1897712

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

JESI PROSSIMA APERTURA

Via Tornabrocco, 2

dal lunedì al venerdì

9:00-12:30/15:00-18:30

sabato 9:00-12:30

Tel. e Whatsapp 0731.288165

SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA (TE)

Viale Kennedy, 115

martedì e venerdì

9:00-12:30/14:30-18:30

Tel. e WhatsApp 0861.1828163

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