### Birra alla spina



#### DAB

20 cl € 2,50 40 cl € 4,00

Stile: premium pilsner Nazionalità: tedesca Alcool: 5,0% vol. Fermentazione: bassa

La birra DAB nasce dalle migliori materie prime e da metodi di produzione all'avanguardia. Acqua di Dortmund, malto e luppolo sono da sempre i suoi unici ingredienti, secondo quanto stabilito dall'editto della Purezza del 1516. La schiuma, compatta e persistente, la preserva da una rapida ossidazione rendendola più digeribile.



#### Palm

20 cl € 2,50 40 cl € 5,00

Stile: ale Nazionalità: belga Alcool: 5,4% vol. Fermentazione: alta

Questa birra ambrata da bere tutta in un sorso ha un tenore alcolico moderato che permette di gustarla senza problemi. I malti determinano la sua morbidezza mielosa e i lieviti selezionati in proprio il suo aroma fruttato. Birra dal gusto decisamente equilibrato.



### **Bulldog Strong Ale**

20 cl € 2,50 40 cl € 5,00

Stile: doppio malto Nazionalità: irlandese Alcool: 6,3% vol. Fermentazione: alta

La birra Bulldog Strong Ale fu fabbricata originariamente dalla birreria Courage di Bristol, nel 1702. La fabbrica di birra venne però chiusa definitivamente 85 anni dopo, la produzione fu quindi trasferita alla John Smith's Tadcaster Brewery, birrificio di proprietà della Scottish & Newcastle



# Borgo al Cornio **Mercatale**

75 cl € 13,00

Stile: bionda

Nazionalità: italiana Alcool: 4,5% vol. Fermentazione: alta

Birra bionda ispirata alle inconfondibili Ale americane prodotta con il tipico metodo dell'alta fermentazione, con ingredienti e metodi naturali. Ha il colore dell'oro e una schiuma bianca e compatta, l'aroma piacevolmente agrumato si armonizza con il suo gusto rotondo e una nota piacevolmente amara fa si che risulti molto beverina.



#### Borgo al Cornio **Buonamici**

75 cl € 13,00

Stile: rossa

Nazionalità: italiana Alcool: 5,5% vol. Fermentazione: alta

Splendida birra rossa con trasparenze color rubino e arricchita da una schiuma densa e pannosa. È ispirata alle tipiche Ale belghe e possiede una nota dolciastra dovuta all'impiego di malti e lieviti specifici e un gusto avvolgente e caramellato di fondo che le conferiscono una spiccata piacevolezza.



#### Borgo al Cornio Le Carceri

75 cl € 13,00

Stile: doppio malto Nazionalità: italiana Alcool: 7,5% vol. Fermentazione: alta

Profumata e gradevolissima birra bionda doppio malto, ha il colore dell'ambra dorata e una schiuma ricca e persistente. Ispirata alle inconfondibili Birre Trappiste prodotte dai Monaci in Belgio, questa birra ha un gusto pieno e deciso con una profumazione pungente dovuta all'utilizzo di luppoli americani e lieviti specifici.



### Borgo al Cornio **Giolica**

75 cl € 13,00

Stile: speziata Nazionalità: italiana Alcool: 5,7% vol. Fermentazione: alta

Stiamo parlando di una saison rivisitata in chiave italiana. Birra speziata con coriandolo, buccia d'arancia dolce e pepe rosa. Si presenta color arancio pallido con schiuma bianca e molto compatta. Al palato la morbidezza della buccia d'arancia si armonizza perfettamente con il gusto sbarazzino del pepe.





### San Gabriel Ambra Rossa

50 cl € 6,00

Stile: ambrata artigianale Nazionalità: italiana Alcool: 5,5% vol. Fermentazione: bassa

Birra di colore rosso ambrato con schiuma persistente, delicati sentori caramellati e vegetali, corpo rotondo e maltato in sintonia con il nobile amaro del radicchio. Lievemente frizzante, retrogusto erbaceo e morbido.



#### San Gabriel **Bionda**

50 cl € 6,00

Stile: lager artigianale Nazionalità: italiana Alcool: 5,0% vol. Fermentazione: bassa

Birra fresca e beverina di colore giallo oro luminoso con schiuma fine, fresco profumo di cereale e fieno e corpo maltato in armonia con l'amaro dei pregiati luppoli. Moderatamente frizzante, retrogusto equilibrato e rotondo.



### San Gabriel Weizen

50 cl € 6,00

Stile: weizen artigianale Nazionalità: italiana Alcool: 5,0% vol. Fermentazione: alta

Prodotta con 50% di frumento, birra mossa e aromatica. Colore oro antico opalescente con schiuma generosa, fragrante aroma di lieviti freschi e frutta, corpo strutturato, con gusto di banana e mela matura, delicatamente speziato. Vivacemente frizzante con un piacevole retrogusto fruttato e dissetante.



#### Caulier

#### **Gluten Free Blonde**

33 cl € 5,00

Stile: belgian ale senza glutine Nazionalità: belga

**Alcool:** 6,8% vol. **Fermentazione:** alta

L'unica birra nel mondo, naturalmente senza zucchero, messa direttamente in bottiglia senza rifermentazione. Seduce immediatamente per la ricchezza di delicati sapori di erbe e di agrumi e per le fragranze speziate. Al gusto lascia lentamente una profonda sensazione di freschezza e una mineralità naturale e dissetante.





### Maltus Faber Ambrata

75 cl € 13,00

Stile: ambrata Nazionalità: italiana Alcool: 7,0% vol. Fermentazione: alta

Birra dal colore ambrato con schiuma chiara e persistente. Caratterizzata da un'aroma pulito dove prevagono spiccate note di caramello. In bocca è morbida, piena, con sentori fruttati gentili e un caramello non troppo dolce e sciropposo che, anzi, sfuma in un retrogusto più amarognolo e secco.



# Maltus Faber Amber Ale

75 cl € 13,00

Stile: ambrata Nazionalità: italiana Alcool: 5,2% vol. Fermentazione: alta

Colore ambrato con schiuma chiara e persistente; aroma intenso con note agrumate soprattutto di pompelmo e poi di arancia e mandarino. Le note agrumate si prolungano in bocca, ammorbidite da una sfumatura caramellata molto delicata. Amaro evdente ma non aggressivo, che risalta soprattutto nella persistenza.



#### La Foresta **Evergreen**

75 cl € 13,00

Stile: blonde ale Nazionalità: italiana Alcool: 4,6% vol. Fermentazione: alta

Birra chiara, fresca e dissetante. L'odore di malto giunge per primo, seguito da note di crosta di pane ed un sentore delicatamente erbaceo. I luppoli nobili conferiscono a questa birra una dolcezza ben bilanciata e un finale secco che pulisce la bocca e richiama inevitabilmente il sorso successivo. Molto beverina.



# La Foresta Beesting

75 cl € 13,00

Stile: birra al miele Nazionalità: italiana Alcool: 7,5% vol. Fermentazione: alta

Prodotta utilizzando miele toscano, questa birra è l'ideale per gli amanti delle birre dolci. Dal colore dorato e la schiuma fine, sprigona già dal momento in cui viene versata un fine aroma floreale. Al sapore spicca una nota mielata che addolcisce il palato. Ma attenzione a non farvi trasportare dal grado alcolico.





# Almond '22 **Blanche** de **Valerie**

**75** cl € 13,00

Stile: ale Alcool: 4,5% vol. Nazionalità: italiana Fermentazione: alta

ALMONI

Birra chiara e opalescente, brassata utilizzando malto d'orzo, farro, segale e grano. Morbida e abboccata. Il finale è secco e delicatamente speziato grazie anche all'aggiunta di un raro pepe (una varietà del Nero di Sarawak) coltivato da un singolare personaggio nelle foreste del Borneo.



## Almond '22 **Fredric**

75 cl € 13,00

Stile: red ale
Alcool: 6,0% vol.

Nazionalità: italiana Fermentazione: alta

Birra ambrata con riflessi rubino e cappello di schiuma a trama fine. Il blend di malti e luppoli utilizzati creano una birra abboccata dove l'amaro è fine e delicato. Emergono note fruttate (passion fruit) e un bel sentore di caramello, seguito da un leggero agrumato dovuto ai luppoli da aroma.



### Almond'22 **Maxima**

75 cl € 13,00

Stile: strong ale Alcool: 6,9% vol.

Nazionalità: italiana Fermentazione: alta

La Maxima è caratterizzata da una schiuma cremosa ed abbondante, tessitura vellutata e da un intenso color oro. La luppolatura si armonizza elegantemente con il sapore dolce del malto e del miele dando vita ad una birra che nonostante il grado alcolico risulta fresca, fruttata, floreale e di facile beva.



# Almond '22 Pink IPA

33 cl € 6,00

Stile: IPA Alcool: 6,2% vol.

Nazionalità: italiana Fermentazione: alta

India Pale Ale di colore oro carico, con sfumature arancio. La schiuma è bianca, cremosa e molto persistente. L'aroma è fine ed elegante, dominato da sentori dolci e fruttati e leggere note floreali. Bel finale secco a ripulire il palato, seguito da un retrogusto caratterizzato da piacevoli note vegetali ed erbacee.



#### Almond'22 **Farrotta**

75 cl € 13,00

Stile: chiara con farro Alcool: 5,6% vol.

Nazionalità: italiana Fermentazione: alta

Birra con farro e miele dal colore oro con riflessi aranciati. Il blend di luppoli continentali e americani utilizzati dona alla birra un "flavour" piacevolmente agrumato che bilancia armoniosamente i caratterizzanti sentori di frutti gialli della Farrotta.



#### Baladin Isaac

75 cl € 13,00

Stile: blanche

Nazionalità: italiana Alcool: 5,0% vol. Fermentazione: alta

Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore volutamente torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato, birra dal corpo leggero e molto beverina.



#### Baladin Nazionale 75 cl € 13,00

Stile: lager

Nazionalità: italiana Alcool: 6,5% vol. Fermentazione: bassa

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità. Una birra che rappresenta "in primis" una tappa fondamentale nella produzione italiana della birra artigianale.

Carlo Sales Carlo



#### Baladin **Super**

75 cl € 13,00

**Stile:** belgian strong ale **Nazionalità:** italiana **Alcool:** 8,0% vol. **Fermentazione:** alta

Si ispira alle birre d'abbazia ma crea un suo stile. Raggiante, di color ambra, offre sentori di frutti tropicali, di banana e marzapane. Armonia fatta birra che lascia un ricordo di frutta secca e aromi di mandorla. Incredibilmente beverina ed equilibrata, accompagna molto bene anche la cucina.



### Viola **Bionda 5.6**

75 cl € 13,00

Stile: pils

Nazionalità: italiana Alcool: 5,6% vol. Fermentazione: bassa

Per questa birra bionda dal sapore inconfondibile sono state utilizzate diverse varietà di malto d'orzo distico primaverile e ben 10 tipi di luppolo. Schiuma bianca e permanente e un sapore secco e gradevolmente arrotondato dall'amaro dei luppoli più pregiati. Un prodotto per veri intenditori della birra.





#### Viola **Rossa 6.6** 75 cl € 13,00

Stile: doppio malto
Nazionalità: italiana
Alcool: 6,6% vol.
Fermentazione: alta

Dal sapore inconfondibile, nel suo splendido colore si scorgono riflessi ramati e color rubino, mentre la sua schiuma è bianca e compatta. Una birra ricca di sapori di spezie, calda, che avvolge il palato e lo conquista con un finale rotondo e persistente. Ecco perché questa è una birra per grandi intenditori.



## Opperbacco **L'Una**

75 cl € 13,00

Stile: saison Nazionalità: italiana Alcool: 6,4% vol. Fermentazione: alta

Birra chiara, con segale, zucchero candito e di canna, aromatizzata con buccia d'arancia e coriandolo. Regala note olfattive ed aromatiche di agrumi e spezie. Molto bilanciata e allo stesso tempo ricca di sapori. Esiste anche nella versione "rossa", che si distingue per la capsula rossa nella quale vengono impiegati malti caramellati e torrefatti.



# Opperbacco **4punto7**

75 cl € 13,00

Stile: golden ale Nazionalità: italiana Alcool: 4,7% vol. Fermentazione: alta

Dal color oro carico, impiega il 30% di malto monaco, luppoli simcoe e columbus, utilizzati con una luppolatura mirata ad esaltare il loro aroma, mantenendo basso l'amaro. Estremamente beverina, regala al suo assaggio numerose sfumature, prima di malto, poi di luppolo che rimane impresso in bocca per molti minuti.



# Opperbacco Bianca Piperita

75 cl € 13,00

Stile: blanche Nazionalità: italiana Alcool: 4,2% vol. Fermentazione: bassa

Birra d'ispirazione belga, in stile blanche, da cui prende il nome. Nel rispetto dello stile si impiegano frumento non maltato, avena, buccia d'arancia e coriandolo. È caratterizzata dall'utilizzo della menta piperita e del miele abruzzese di produzione locale.



## Pyraser **6-Korn**

50 cl € 6,00

Stile: birra ai 6 cereali Nazionalità: tedesca Alcool: 4,6% vol. Fermentazione: alta

È una birra speciale, non filtrata, a base di 6 tipi diversi di cereali accuratamente selezionati. Di color oro brillante, questa birra possiede un tipico aroma fruttato e una bella schiuma; il suo gusto è rotondo, pieno, e al palato si avvertono fin da subito le dolci note del miele. Facilmente digeribile.



## M'anis 5.0

75 cl € 13,00

**Stile:** bionda al riso carnaroli **Nazionalità:** italiana

Alcool: 5,0% vol.
Fermentazione: bassa

Si tratta di una birra che viene prodotta con l'impiego di materie prime selezionate di malto, luppolo, lievito e con il pregiato riso Carnaroli. È una birra dal colore chiaro e dal sapore fine con un leggero retrogusto di amaro. Schiuma fine e persistente.



# M'anis 5.5

75 cl € 13,00

Stile: pilsener

Nazionalità: italiana Alcool: 5,5% vol. Fermentazione: bassa

Si tratta di una birra tipo pilsner chiara. È prodotta con materie prime selezionate seguendo scrupolosamente i dettami della legge sulla purezza della birra promulgata dal Duca Guglielmo IV di Baviera.



### M'anis

**75** cl € 13,00

Stile: rossa doppio malto Nazionalità: italiana Alcool: 8,6% vol. Fermentazione: bassa

È una birra a doppio malto. Viene prodotta con materie prime selezionate e la sua caratteristica principale è lo sviluppo di aromi intensi, in particolar modo di malto torrefatto e di luppolo in fiore.



#### Barley **Friska**

75 cl € 13,00

Stile: blanche Nazionalità: italiana Alcool: 5,0% vol. Fermentazione: alta

Opalescente birra dal bel colore paglierino carico e dalla schiuma candida. Sapientemente equilibrata, fresca, agrumata e speziata nell'olfatto arricchito da sensuali sentori di frutta esotica, ma al tempo stesso piena e ricca nel palato con opportune note acidule e citriche che la rendono altamente dissetante e rinfrescante.



#### Barley Sella del Diavolo

75 cl € 13,00

Stile: biere de garde Nazionalità: italiana Alcool: 6,5% vol. Fermentazione: alta

Di un'ammiccante color ambrato con riflessi aranciati e una persistente schiuma color crème, questa birra ci rivela l'impiego di malti tostati e sapori che vanno dal biscottato al torrefatto. Ben bilanciata tra dolci note fruttate, note tostate e lievemente affumicate e note pungenti ed amarognole, particolarmente ficcanti nel retrogusto.



# Barley **Tùvi Tùvi**

75 cl € 13,00

Stile: blonde ale Nazionalità: italiana Alcool: 6,2% vol. Fermentazione: alta

Birra dalla schiuma pannosa ed aderente. L'aroma agrumato e speziato è accompagnato da netti sentori terrosi di radici di liquirizia e tisanosi di fiori freschi di sambuco e camomilla. Al palato si avverte il miele di sambuco, l'albicocca matura e i frutti tropicali. Il retrogusto sa di note amare, erbacee, agrumate, resinose e balsamiche.



# Barley **Zàgara**

75 cl € 13.00

Stile: amber ale con miele d'arancio BIRRIFICIO ARTIGIA

Nazionalità: italiana Alcool: 5,1% vol. Fermentazione: alta

Si presenta di color arancio, con schiuma bianca pannosa, aderente e persistente, gusto secco, particolarmente beverina e dissetante. Birra impreziosita dall'utilizzo di miele d'arancio sardo da apicoltura biologica, che conferisce al prodotto una delicata spinta verso eleganti profumi e sapori di agrumi.



#### Birra dell'Eremo Nobile

50 cl € 6,00

Stile: golden ale Nazionalità: italiana **Alcool:** 5,0% vol. **Fermentazione:** alta

Birra con schiuma di colore bianco, fine e persistente. All'esame olfattivo prevale un profumo agrumato, in cui il limone predomina su tutto. Al gusto è bilanciata, l'amaro è equilibrato e svanisce facendo spazio alle note maltate.



#### Birra dell'Eremo Saggia 50 cl € 6,00

Stile: blanche Nazionalità: italiana Alcool: 5,0% vol. **Fermentazione:** alta

Birra di colore giallo paglierino con schiuma bianca, persistente. Al naso emergono profumi di lievito e agrumi che poi lasciano spazio ad intense note speziate di coriandolo ed arance. Sprigiona una piacevole nota agrumata che la rende dissetante.



#### Birra dell'Eremo Fuoco

50 cl € 6,00

Stile: tripel

**Nazionalità:** italiana **Alcool:** 8,5% vol. Fermentazione: alta

La birra fuoco è una birra in stile Tripel, di colore oro intenso con schiuma fine e persistente di colore bianco. Al naso emergono profumi di crosta di pane. In bocca il malto predomina grazie a morbide e avvolgenti note caramellate. La fuoco è una birra che, nonostante il suo tenore alcolico ha una facile bevibilità.



#### **Affligem Triple**

33 cl € 5,00

Stile: birra d'abbazia Nazionalità: belga **Alcool:** 8,5% vol. Fermentazione: alta

Birra dal colore dorato intenso, lievemente opaco, con schiuma abbondante, densa e compatta. Al naso odora di caramello, seguito da note floreali e fruttate con sentori di lievito. Gusto molto equilibrato fra malto e lup-polo, con note di cereale e ritorni di lievito con un finale dolce e amaro allo stesso tempo, di media persistenza.



# Hoegaarden Wit-Blanche

33 cl € 5,00

Stile: blanche Nazionalità: belga Alcool: 4,8% vol. Fermentazione: alta

Naturalmente velata, colore giallo chiarissimo, quasi bianco, schiuma bianca e densa. Preparata con 50% di malto d'orzo, 45% di frumento, 5% d'avena (non maltati), viene poi arricchita con coriandolo e buccia d'arancia essiccata che rendono Hoegaarden una birra unica nel suo genere.



# Leffe **Royale**

75 cl € 13,00

Stile: belgian strong ale Nazionalità: belga Alcool: 7,5% vol. Fermentazione: alta

Birra dal corpo molto leggero, equilibrata, morbida, color giallo dorato tendente all'ambrato. La schiuma, di color crema, è ben persistente e di grana medio-fina. Al naso si avvertono note di frutta bianca sul tipico sfondo mielino, poi ancora frutta matura e infine coriandolo e frutta sotto spirito.



## St Feuillien Saison

75 cl € 13,00

Stile: belgian saison Nazionalità: belga Alcool: 6,5% vol. Fermentazione: alta

Birra di alta qualità prodotta in inverno per essere consumata in estate. Fresca, fruttata e molto facile da bere, rappresenta al meglio la tradizione brassicola della fertile terra del sud del Belgio. Il 30 luglio 2009 è stata proclamata vincitrice al World's Best Saison Ale di Londra.



# St Feuillien **Triple**

75 cl € 13,00

Stile: strong belgian triple ale Nazionalità: belga Alcool: 8,5% vol. Fermentazione: alta

Birra dal profilo aromatico-gustativo molto equilibrato e intrigante. All'inizio è orientata alla dolcezza del malto con sfumature agrumate (buccia di arancia e pompelmo) e fruttate, poi evolve in un asciutto e morbido piccante per concludere in un finale lungo, persistente e piacevolmente amarognolo.





#### Croce di Malto Hauria

75 cl € 13,00

Stile: kolsch

Nazionalità: italiana Alcool: 6,8% vol. Fermentazione: ibrida

Interpretazione dissacrante delle "birre chiare tedesche". Sorso dopo sorso le sue suggestioni ti portano ad avvertirne prima il gusto fresco e leggero, poi la sua finezza multiforme elaborata su un gusto che ricorda la crosta di pane e l'incedere di emozioni olfattive costruite attraverso l'uso di nobili luppoli tedeschi.



# Croce di Malto **Magnus**

75 cl € 13,00

Stile: dubbel

Nazionalità: italiana Alcool: 7,3% vol. Fermentazione: alta

Complessa ed infinita nel gusto, solo come le vere birre di abbazia belghe. È caratterizzata dalla raffinatezza dei malti ad intensa tostatura che evocano note di caramello, caffè, liquirizia e perfino cioccolato. Raffinata nei profumi di malto, di frutta rossa e frutta secca, le note della intrigante speziatura chiudono una piacevolissima bevuta.



# Croce di Malto **Triplexxx**

**75** cl € 13,00

Stile: belgian tripel Nazionalità: italiana Alcool: 7,8% vol. Fermentazione: alta

Una birra nata per emozionare e per offrire un nuovo piacere nel bere birra, impossibile da dimenticare! La potenza del gusto e dell'aromaticità si forgiano attorno alla miscela dei tre differenti cereali impiegati Orzo (X), Avena (X) e Frumento (X), perfettamente in armonia con tre luppoli e tre spezie sapientemente ricercati in tre continenti.



### La Diana La Pia

75 cl € 13,00

Stile: american pale ale Nazionalità: italiana Alcool: 6,0% vol. Fermentazione: alta

Birra ambrata di corpo medio e discretamente amara. L'uso di malti caramellati conferisce a questa birra sentori di caramello, nocciola e delicate tostature, mentre i luppoli di provenienza americana le donano fragranze di frutta esotica ed agrumi.





# La Diana **Beatrice**

75 cl € 13,00

Stile: golden ale Nazionalità: italiana Alcool: 4,5% vol. Fermentazione: alta

Birra chiara di puro malto, con aggiunta di luppoli inglesi e americani. Il colore è giallo paglierino, con riflessi dorati, schiuma bianca e persistente, dal corpo leggero. La gassatura media, con note di frutti a pasta bianca e gialla con un leggero retrogusto amaro, la rendono molto beverina.



#### La Diana **Ester**

75 cl € 13,00

Stile: tripel con miele d'erica Nazionalità: italiana Alcool: 8,0% vol. Fermentazione: alta

Birra chiara doppio malto in stile belga, con aggiunta di miele d'Erica che le dona un gusto balsamico e dolce con finale appena amaro. La schiuma è bianca e persistente ed ha un corpo medio e gassatura media. Si accompagna a tutti i tipi di formaggi, salumi molto stagionati e sottaceti.



# Mosto Dolce Martellina

75 cl € 13,00

Stile: belgian ale
Nazionalità: italiana
Alcool: 7,4% vol.
Fermentazione: alta

C'è chi la sogna di notte, chi propone il nobel per chi l'ha pensata, c'è chi dice semplicemente "Is Love". È una birra in stile "Belgian Ale", ambrata, fortemente caratterizzata dall'utilizzo del miele di castagno della Val·Bisenzio. Una birra dal carattere decisamente forte, ma pericolosamente beverina



75 cl € 13,00

Stile: bock Nazionalità: italiana Alcool: 6,3% vol. Fermentazione: alta

Questa birra viene fuori da una ricetta con 5 tipi di malto diversi e tanto luppolo, che si può definire in stile "Bock". Al naso si percepiscono sentori caramellati e di frutta secca. In bocca è una birra di buon corpo, complessa per la grande varietà di malti utilizzati, con un finale gradevolmente amaro di grande persistenza retro-olfattiva.





#### Rosa dei Venti **UR**

75 cl € 13,00

Stile: lager

Nazionalità: italiana Alcool: 4,3% vol. Fermentazione: bassa

UR è una vera birra bionda a bassa fermentazione. Beverina, finemente speziata di luppolo e delicatamente maltata. Elegante, con sottili note fruttate. Adatta per tutte le occasioni.



#### Rosa dei Venti

### **UR Doppio Malto**

75 cl € 13,00

Stile: bock

Nazionalità: italiana Alcool: 6,9% vol. Fermentazione: bassa

Birra doppio malto a bassa fermentazione. Elegante, maltata, fi nemente luppolata, vellutata, ammaliante. È una birra dal gusto forte e deciso.



#### Rosa dei Venti **Chiara**

75 cl € 13,00

Stile: speciale al miele Nazionalità: italiana Alcool: 5,5% vol. Fermentazione: alta

Birra speciale ad alta fermentazione. Ha il colore dell'oro e fa venire in mente antiche civiltà azteche. Sinuosa e seducente scalda il cuore, dolce miele, viaggio onirico dall'antica civiltà egizia ai Sumeri.



#### Rosa dei Venti **Ambra**

75 cl € 13,00

Stile: rossa APA Nazionalità: italiana Alcool: 5,5% vol. Fermentazione: alta

Birra speciale ambrata ad alta fermentazione. Profilo maltato (toffee e caramello). Decisamente speziata dal luppolo, scorrevole, lunga e con fi nale secco e asciutto.





# Landbier Original 1857

50 cl € 6,00

Stile: lager Nazionalità: tedesca

Alcool: 5,3% vol.
Fermentazione: bassa

Birra tedesca chiara e a bassa fermentazione. Ha un carattere deciso ma al contempo piacevolmente fresco. La Landbier viene prodotta seguendo la ricetta originale del 1857, tradizionalmente raffinata in botti di legno nelle cantine, dove raggiunge con il tempo la sua piena maturità.









Via Curtatone, 3 - 59100 Prato - Tel. 0574 23143 - Fax 0574 23143 cavallinorosso.prato@gmail.com - www.ristorantedagiovanni.eu