

# Le Birre alla Spina



## ST. IDESBALD Tripel Rouge • 9.0°



Tripel Rouge d'Abbazia. Belga. Note maltate e fruttate. Gusto pieno, note intense speziate, caramellate e fruttate. Finale secco con una nota vagamente amara.

Stile: BELGIAN ABBEY TRIPEL (ROUGE)

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 24 IBU

Origine: MELLE (B)

Bicch. 30 cl

€ 6,00

Bicch. 50 cl

€ 7,50

Giraffa 3 lt

€ 45,00



## DELIRIUM TREMENS Golden Strong Ale • 8.5°



Bionda. Craft°. Un classico Belga dal carattere unico, dato dalla tripla fermentazione con tre differenti ceppi di lievito. Gusto pieno e rotondo, note maltate e speziate, lievi sentori di banana matura.

Stile: BELGIAN GOLDEN STRONG ALE

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 24,5 IBU

Origine: MELLE (B)

Bicch. 30 cl

€ 6,50

Bicch. 50 cl

€ 8,00

Giraffa 3 lt

€ 50,00



## PARANOIA HOPPY HIPPO Hazy IPA • 5.6°



Bionda. Belga. Non filtrata. Luppolata a freddo con Mosaic e Citra. Note di frutta tropicale, citriche e agrumate. Gusto pieno e bilanciato tra la dolcezza della frutta tropicale e la freschezza delle note citriche.

Stile: HAZY IPA

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 40 IBU

Origine: MELLE (B)

Bicch. 30 cl

€ 7,00



Birra Ospite...  
chiedere al personale !?!

# Le Birre alla Spina



## DAMM Estrella • 4.6°



Bionda, la birra di Barcellona. Intensi aromi di pane, erbe mediterranee e aromatiche. Gusto dolce, con note di biscotto, di malto, erba e note di miele.

Stile: LAGER

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 21 IBU

Origine: BARCELLONA (E)

Bicch. 30 cl

€ 4,00

Bicch. 50 cl

€ 6,00

Giraffa 3 lt

€ 30,00



## NORBERTUS Edelstark • 7.5°



Bionda. Conventuale. Cruda\*. Aroma di lieviti intensi, frutta, pera, mela, scorza di arancia con sentori floreali. Gusto dolce, intenso ben strutturato ed equilibrato.

Stile: BOCK

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 26 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bicch. 30 cl

€ 5,00

Bicch. 50 cl

€ 6,50

Giraffa 3 lt

€ 35,00



## DAMM Voll-Damm • 7.2°



Ambrata. Bock n°1 in Spagna. Aromi intensi di malto, frutta disidratata e secca. Gusto dolce con note di noce moscata e cannella, liquirizia, finale amaro.

Stile: BOCK

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 34 IBU

Origine: BARCELLONA (E)

Bicch. 30 cl

€ 5,00

Bicch. 50 cl

€ 6,50

Giraffa 3 lt

€ 35,00



## KLOSTER SCHEYERN Weisse Hell • 5.2°



Bionda. Cruda\*, non filtrata. Aroma di lieviti, pane fresco, fruttato e leggeri sentori speziati. Gusto dolce, leggermente acidula, con note fruttate di banana.

Stile: HEFEWEISS

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 12 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bicch. 30 cl

€ 5,00

Bicch. 50 cl

€ 6,50

Giraffa 3 lt

€ 35,00

# Le Birre in Bottiglia

## Le Gluten Free



**DAURA®**  
DAMM

1878  
GLUTEN-FREE  
LAGER BEER



**DAMM**  
Daura Gluten Free • 5.4°



Bionda. Intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Gusto dolce con note di pane, biscotto di malto, erba.

Stile: LAGER

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 26 IBU

Origine: BARCELLONA (E)

Bott. 33 cl

€ 5,00



**DAURA®**  
MÄRZEN

DOPPIO MALTO D'ORZO  
GLUTEN FREE\* 7,2°



**DAMM**  
Daura Märzen Gluten Free • 7.2°



Ambrata. Aromi intensi di malto, frutta disidratata e secca, miele, torrone. Gusto dolce con note di noce moscata, cannella, liquirizia, frutta secca, finale amaro.

Stile: BOCK

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 34 IBU

Origine: BARCELLONA (E)

Bott. 33 cl

€ 6,00



**MONGOZO PREMIUM**  
Gluten Free Pilsener • 5.0°



Bionda senza glutine. Belga. Aroma maltato e luppolato. Gusto fresco, lievemente amaro, note luppolate.

Stile: GLUTEN FREE PILSENER

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 22 IBU

Origine: MELLE (B)

Bott. 33 cl

€ 6,00



**MONGOZO BUCKWHEAT WHITE**  
Gluten Free • 4.8°



Bianca di frumento senza glutine. Belga. Note erbacee e fruttate. Sentori di coriandolo e buccia d'arancia. Gusto fresco, fruttato, con note erbacee e speziate. Lieve acidità finale.

Stile: GLUTEN FREE BLANCHE

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 12 IBU

Origine: MELLE (B)

Bott. 33 cl

€ 6,00

# Le Birre in Bottiglia

## Le Classiche Spagnole



### DAMM Estrella • 5.4°



Bionda, la birra di Barcellona. Intensi aromi di pane, erbe mediterranee e aromatiche. Gusto dolce, con note di biscotto, di malto, erba e note di miele.

Stile: LAGER

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 21 IBU

Origine: BARCELONA (E)

Bott. 25 cl

€ 3,50



### DAMM Inedit • 4.8°



Bionda non filtrata. Creata da Ferran Adrià, chef di fama mondiale per un perfetto Food Pairing. Aroma di agrumi, note di coriandolo. Gusto dolce con note acide.

Stile: BLANCHE

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 21 IBU

Origine: BARCELONA (E)

Bott. 33 cl

€ 5,00



### DAMM Complot IPA • 6.6°



Birra ambrata, luppolata a freddo con una varietà di Nugget coltivato nei Pirenei. Schiuma generosa e persistente, note di frutti tropicali e citriche con una pronunciata nota amara finale.

Stile: INDIA PALE ALE

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 47 IBU

Origine: BARCELONA (E)

Bott. 33 cl

€ 6,00

# Le Birre in Bottiglia

## Le Conventuali Tedesche



### **KLOSTER SCHEYERN Gold Dunkel • 5.0°**



Scura. Cruda\*. Aroma di lieviti evoluti, malto tostato, frutta matura e secca, cioccolato e con sentori agrumati. Gusto dolce, intenso, cioccolato e liquirizia.

Stile: EXPORT DUNKEL

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 16 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50



### **KLOSTER SCHEYERN Weisse Dunkel • 5.2°**



Ambrata. Cruda\*, non filtrata. Aroma intenso, sentori di frumento, frutta candita, albicocca, spezie. Gusto dolce, delicato, buona acidità, note di arancia amara.

Stile: DUNKELWEISS

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 12 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50



### **KLOSTER SCHEYERN Pocolator • 7.4°**



Scura. Cruda\*. Aromi intensi, complessi, con note tostate e fruttate, polvere di caffè, cioccolato. Gusto ricco, frutta rossa sotto spirito con note di pepe e malti.

Stile: DOPPELBOCK DUNKEL

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 18 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50

# Le Birre in Bottiglia

## Le Conventuali Tedesche



### HASEN BRÄU Augsburger Original • 5.4°



Bionda. Cruda\* non filtrata. Aroma intenso con note lievemente maltate. Gusto piacevole, complesso, luppolato al punto giusto, equilibrata.

Stile: KELLER

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 18 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50



### HASEN BRÄU Hell • 5.0°



Bionda. Cruda\*. Aroma maltato, note di miele d'acacia e albicocca disidratata. Gusto equilibrato, cremoso, con una lieve luppolatura e una persistenza prolungata.

Stile: HELLES

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 18 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50



### HASEN BRÄU Weisse • 5.2°



Bionda. Cruda\*, non filtrata. Aromi molto intensi tendenti all'erbaceo e floreale, frutta, limone, scorza di cedro. Gusto dolce, piacevolmente acidulo, fruttato.

Stile: HEFEWEISS

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 12 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50

# Le Birre in Bottiglia

## Le Conventuali Tedesche



**Norbertus**  
*Kellerbier*

### **NORBERTUS** Keller • 5.3°



Bionda non filtrata. Conventuale. Cruda\*. Aromi floreali, speziati fruttati e di agrumi. Dolce, cremosa, ricca, lascia la bocca pulita, buona persistenza.

Stile: KELLER

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 22 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50



**Norbertus**  
*Festbier*

### **NORBERTUS** Festbier • 5.8°



Bionda non filtrata. Conventuale. Cruda\*. Aroma di lieviti freschi, fiori di campo, frutta, note interessanti di luppolo. Dolce con note di lievito, malto e luppolo.

Stile: FESTBIER

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 25 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50



**Norbertus**  
*Weissbock*

### **NORBERTUS** Weissbock • 7.2°



Bionda non filtrata. Conventuale. Cruda\*. Aroma ben strutturato con sentori di mela verde, banana, ciliegia. Gusto dolce, ricco, cremoso, fruttato e speziato.

Stile: WEISSBOCK

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 14 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50



**Norbertus**  
*Edelstark*

### **NORBERTUS** Edelstark • 7.5°



Bionda. Conventuale. Cruda\*. Aroma di lieviti intensi, frutta, pera, mela, scorza di arancia con sentori floreali. Gusto dolce, intenso ben strutturato ed equilibrato.

Stile: BOCK

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 26 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50



**Norbertus**  
*Kardinal*

### **NORBERTUS** Kardinal • 7.5°



Ambrata. Conventuale. Cruda\*. Aroma con ampi sentori di lieviti, fieno, frutta molto matura. Gusto dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna.

Stile: BOCK

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 26 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50

# Le Birre in Bottiglia

## Le Classiche Tedesche



### CLAUSTHALER < 0,49° Unfiltered



Bionda non filtrata. Aroma intenso con lievi note di frutta e agrumi. Gusto asciutto, armonioso, con notevole persistenza di luppolo.

Stile: KELLER

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 30 IBU

Origine: GERMANIA (D)

Bott. 33 cl

€ 3,00



### DAB Dortmunder Export • 5.0°



Bionda. Cruda\*, si fregia dell'IGP quale ambasciatrice nel mondo del suo stile. Gusto pieno persistente.

Stile: DORTMUNDER EXPORT

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 24 IBU

Origine: DORTMUND (D)

Bott. 33 cl

€ 4,00



### RADEBERGER Pils • 5.0°



Bionda. Cruda\*, la prima Pils mai prodotta in Germania, aromi molto freschi, erba passita, fiori secchi, sentori di miele e acacia, spiccato gusto erbaceo.

Stile: PILS

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 36 IBU

Origine: RADEBERG (D)

Bott. 33 cl

€ 5,00



### JEVER Pils • 4.9°



Bionda. Cruda\*, mitica Pils della Germania del Nord, aroma fresco, secco con amaro persistente. Gusto ben strutturato, cremosa con sentori erbacei e floreali.

Stile: PILS

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 40 IBU

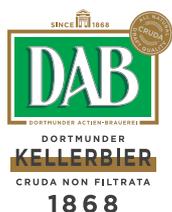
Origine: JEVER (D)

Bott. 33 cl

€ 5,00

# Le Birre in Bottiglia

## Le Classiche Tedesche



**DAB 1868**  
**Dortmunder non filtrata • 5.6°**  
Bionda non filtrata. Cruda\* Aspetto opalescente. Gusto pieno intenso e maltato, aroma erbaceo e floreale con lievi note agrumate e sentori di lievito.



Stile: DORTMUNDER NATURTRÜB

Fermentazione: BASSA

Punto d'amaro: 25 IBU

Origine: DORTMUND (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50



**SCHÖFFERHOFER**  
**Hefeweizen • 5.0°**

Bionda. Cruda\*, non filtrata. Aroma ricco intenso di banana con note speziate. Gusto equilibrato, ben strutturato.



Stile: HEFEWEIZEN

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 20 IBU

Origine: FRANCOFORTE (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50



**OBERDORFER**  
**Weiss • 5.0°**

Bionda. Cruda\*, non filtrata. Aroma ricco, intenso con note di frutta come banana, mango e ananas. Gusto ben strutturato, decisamente fruttato ma gradevole.



Stile: WEIZEN

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 14 IBU

Origine: BAVIERA (D)

Bott. 50 cl

€ 6,50

# Le Birre in Bottiglia

## Le Conventuali Belghe



### ST.IDESBALD Blond • 6.5°

Bionda d'Abbazia. Belga. Aroma complesso, note di ginepro, lime e coriandolo con sentori di luppolo. Gusto pieno e rinfrescante, speziato, pepato, con un finale amaro equilibrato.



Stile: BELGIAN ABBEY BLOND

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 24,5 IBU

Origine: MELLE (B)

Bott. 33 cl

€ 6,00



### ST.IDESBALD Rouse • 7.0°

Rossa d'Abbazia. Belga. Note dolci e fruttate con sentori di caramello e pepe. Gusto iniziale dolce, speziato, con un finale equilibrato.



Stile: BELGIAN ABBEY AMBER

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 23 IBU

Origine: MELLE (B)

Bott. 33 cl

€ 6,00



### ST.IDESBALD Dubbel • 8.0°

Dubbel d'Abbazia. Belga. Note dolci, con sentori di malto e caramello. Gusto rotondo, note di caffè date dal malto tostato, finale secco lievemente amaro.



Stile: BELGIAN ABBEY DUBBEL

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 23 IBU

Origine: MELLE (B)

Bott. 33 cl

€ 6,00



### ST.IDESBALD Tripel • 9.0°

Tripel d'Abbazia. Belga. Note maltate e fruttate. Gusto pieno, sentori di miele e pepati. Note finali di malto, fruttate e lievemente amare.



Stile: BELGIAN ABBEY TRIPEL

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 24 IBU

Origine: MELLE (B)

Bott. 33 cl

€ 6,00

# Le Birre in Bottiglia

## Le Craft Belghe



  
**AVERBODE**  
ABDIJ · ABBAYE

### **AVERBODE** Abbey Strong Ale • 7.5°

Bionda. Belga. Birra d'Abbazia luppolata a freddo con Saaz & Challenger. Aromi floreali, mela verde, sentori di luppolo. Gusto pieno e rinfrescante, finale secco.



Stile: ABBEY STRONG ALE DRY HOPPED

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 34 IBU

Origine: MELLE (B)

Bott. 33 cl

€ 6,00



### **LA GUILLOTINE** Golden Strong Ale • 8.5°

Bionda. Belga. Luppolata a freddo con Amarillo e Cascade. Note citriche di pompelmo rosa con sentori di frutta tropicale. Gusto intenso e rotondo.



Stile: B. GOLDEN STRONG ALE (DRY HOPPED)

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 39 IBU

Origine: MELLE (B)

Bott. 33 cl

€ 6,50



**Bière du Corsaire**

### **BIÈRE DU CORSAIRE** Strong Ale • 9.4°

Bionda. Belga. Aroma fruttato, gusto intenso, di facile bevuta nonostante il grado alcolico. Note di mela verde, banana matura e pompelmo giallo.



Stile: STRONG ALE

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 29 IBU

Origine: MELLE (B)

Bott. 33 cl

€ 6,50



### **DUIVELSBIER** Belgian Dark Ale - 8°

Colore marrone scuro. Sapore leggermente fruttato con note spiccate di caffè e caramello. Gusto con una forte presenza di malto, aromi dolci di caffè, cioccolato, noci e caramello.



**BOON**

Origine: HALLE (B)

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro:

Bott. 33 cl

€ 7,00

# Le Birre in Bottiglia

## Le Craft Belghe



### BLANCHE DES NEIGES Wit Bier • 4.8°



Bianca di frumento. Belga. Speziata con coriandolo e curaçao. Note floreali e speziate con un chiaro sentore citrico. Gusto rinfrescante, lievemente acido e fruttato.

Stile: **BLANCHE**

Fermentazione: **ALTA**

Punto d'amaro: **11 IBU**

Origine: **MELLE (B)**

Bott. 33 cl

€ 6,00



### DELIRIUM ARGENTUM Belgian IPA • 7.0°



Ambrata. Craft°. Luppolata a freddo con Cascade e Chinook. Note speziate, citriche e caramellate, con sentori di pompelmo rosa. Gusto pieno, note di caramello e spezie con un retrogusto amaro.

Stile: **BELGIAN IPA**

Fermentazione: **ALTA**

Punto d'amaro: **48 IBU**

Origine: **MELLE (B)**

Bott. 33 cl

€ 7,00



### DELIRIUM RED Fruit Beer • 8.0°



Rossa. Craft°. Affinata con ciliegie e sambuco. Note fruttate delicate, sentori di mandorla e ciliegie giotte. Gusto dolce e fruttato, buon equilibrio tra la dolcezza dei malti e l'acidità delle ciliegie.

Stile: **STRONG FRUIT BEER**

Fermentazione: **ALTA**

Punto d'amaro: **20 IBU**

Origine: **MELLE (B)**

Bott. 33 cl

€ 7,00



### DELIRIUM NOCTURNUM Dark Strong Ale • 8.5°



Scura. Craft°. Sentori di caramello, caffelatte e cioccolato amaro si sposano con note speziate di liquirizia e coriandolo. Gusto intenso, morbido e persistente. Finale secco.

Stile: **BELGIAN DARK STRONG ALE**

Fermentazione: **ALTA**

Punto d'amaro: **24 IBU**

Origine: **MELLE (B)**

Bott. 33 cl

€ 7,00

## Fermentazione spontanea



### BOON Oude Geuze • 7.0°



Bionda. Craft°. Rifermentata in bottiglia. Aroma molto fresco, fruttato con note di limone, pepe, vaniglia. Gusto ricco di note di pompelmo rosa, uve moscato.

Stile: **GEUZE**

Fermentazione: **SPONTANEA**

Punto d'amaro: **24 IBU**

Origine: **LEMBEEK (B)**

Bott. 37,5 cl

€ 8,00

# Le Birre in Bottiglia

## Le Craft Americane



### **FIRESTONE WALKER DBA • 5.0°**



Ambrata. Craft° Cruda\*. Esclusiva fermentazione in botti di quercia. Sentori maltati ed erbacei, vaniglia, frutta candita. In bocca sfumature di toffee inglesi.

Stile: BRITISH PALE ALE

Fermentazione: ALTA

Punto d'amaro: 30 IBU

Origine: CALIFORNIA (USA)

Bott. 35,5 cl

€ 7,00



Chiedete allo STAFF

per le novità

californiane del momento!!!