

BIRRE ALLA SPINA



SPATEN GRADAZIONE 5.2°

PRODOTTA SECONDO LA LEGGE DI PUREZZA BAVARESE DAL 1516. CON UN SAPORE MOLTO EQUILIBRATO DI LUPPOLO, È UNA BIRRA DI PURO MALTO DI FRUMENTO E RAPPRESENTA LA TRADIZIONE DI MONACO DI BAVIERA.



MESSINA CRISTALLI DI SALE GRADAZIONE 4.7°

COLORE DORATO E BRILLANTE E CON UNA SCHIUMA CANDIDA, FINE E COMPATTA. I MALTI D'ORZO MISCELATI AI CEREALI CRUDI DONANO UN GUSTO SECCO E ASCIUTTO, BILANCIATO DA UNA LEGGERA PUNTA DI AMAREZZA CONFERITA DAL LUPPOLO.



GOOSE ISLAND (MEDIA 355 ML) GRADAZIONE 5.9°

L'IPA FIORE ALL'OCCHIELLO DI GOOSE ISLAND È STATA PER SEI VOLTE VINCITRICE DI MEDAGLIE AL GREAT AMERICAN BEER FESTIVAL. ABBIAMO PRESO IL TRADIZIONALE STILE INGLESE E CREATO LA NOSTRA IPA ARRICCHENDOLA CON AROMI DI AGRUMI E UN DECISO FINALE LUPPOLATO.



TENNETT'S SUPER GRADAZIONE 9°

BIRRA SCOZZESE STRONG LAGER, DAL COLORE CHIARO E DAL GUSTO FORTE, CON UNA GRADAZIONE ALCOLICA PARI A 9%

PICCOLA € 3.00
MEDIA € 5.00
2 LITRI € 18.00
3 LITRI € 25.00



FRANZISKANER WEISSBIER GRADAZIONE 5°

BIRRA DI FRUMENTO CHIARA TORBIDA DAL GUSTO FRIZZANTE, AMAROGLIOLO, ACIDULO, FRUTTATO. L'AROMA FLOREALE E SPEZIATO, COLORE CHIARO, NATURALMENTE VELATA PER IL LIEVITO.

PICCOLA € 3.00
0.50 L € 5.00
2 LITRI € 18.00
3 LITRI € 25.00



BUD GRADAZIONE 5.0°

LAGER LEGGERA INVECCHIATA SOPRA UN LETTO DI SCHEGGE DI LEGNO DI FAGGIO PER RENDERLA PIÙ FRIZZANTE. NELLA PREPARAZIONE DELLA BIRRA, OLTRE AI TRADIZIONALI MALTO, LUPPOLO, ACQUA E LIEVITO, VIENE UTILIZZATO ANCHE IL RISO.



ABBAYE DE FOREST GRADAZIONE 6.8°

AMBRATA CON RIFLESSI ARANCIATI. EQUILIBRATA E RINFRESCANTE OFFRE UN GUSTO DELICATO DI FRUTTA, NOTE DI ALBICOCCA E LEGGERO DI MIELE. ABBASTANZA PERSISTENTE NEL FINALE



KUHBACHER RED GRADAZIONE 8.5°

BIRRA ROSSA DOPPELBOCK DA INTENDITORI, CON SAPORE RICCO E INTENSO, FINEMENTE LUPPOLATA, MOLTO BEVERINA GRAZIE ALLE SUE NOTE DOLCI E AL SUO ELEGANTE PERLAGE. 12 SETTIMANE DI MATURAZIONE. BASSA FERMENTAZIONE

PICCOLA € 4.00
33 CL € 6.00
2 LITRI € 21.00
3 LITRI € 30.00



O'HARA'S IRISH STOUT GRADAZIONE 8.5°

PREPARATA CON MALTO PARTICOLARMENTE TOSTATO E DALLA GENEROSA PASTOSITÀ, PRESENTA UN COLORE NERO OPACO E UNA DELICATA SCHIUMA SCURA. È CARATTERIZZATA DA PROFUMI DI CAFFÈ TORREFATTO, CIOCCOLATO E TORREFAZIONE, CHE SI RITROVANO ANCHE IN BOCCA, OLTRE A TRACCE DI LUPPOLI CHE SI TRADUCONO IN UNA NOTA AMAROGLIOLO PRONUNCIATA E TERMINANTE CON UN FINALE SECCO E LEGGERO.

SI RICORDA CHE LA CONSUMAZIONE AL TAVOLO È OBBLIGATORIA E DURANTE LE PARTITE HA UN VALORE MINIMO DI € 5.00

