

# 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.



## LAGUNITAS IPA GRADAZIONE 6.2°

La Lagunitas IPA, dal bel colore dorato brillante e schiuma fitta abbastanza persistente, lascia il segno per il suo vero e proprio bouquet che danza tra note balsamiche di pino e di resina e agrumate di pompelmo. Sono state utilizzate ben 43 varietà diverse di luppolo, per realizzare un profilo aromatico molto particolare.



## TENNETT'S SUPER GRADAZIONE 9°

Birra scozzese strong lager, dal colore chiaro e dal gusto forte, con una gradazione alcolica pari a 9%.



## MILF STOUT GRADAZIONE 6°

Birra di colore scuro impenetrabile, schiuma piena e cremosa, corpo denso e vellutato grazie all'utilizzo del lattosio in fase di cottura. Al naso profumi di cioccolato, caffè e un lieve sentore di affumicato. In bocca prevalgono le note di cacao e il suo corpo dona sensazioni di pienezza e persistenza. Da provare con le carni grigliate.



## FRANZISKANER WEISSBIER GRADAZIONE 5°

Birra di frumento chiara torbida dal gusto frizzante, amarognolo, acidulo, fruttato. L'aroma floreale e speziato, colore chiaro, naturalmente velata per il lievito.



## HOEGAARDEN GRADAZIONE 4.9°

Si presenta in un intrigante biondo torbido con una schiuma bianca, cremosa e persistente e con una frizzantezza fine. Sprigiona un piacevole aroma fruttato e speziato che evoca gli agrumi, il coriandolo e il luppolo.



## LEFFE ROUGE GRADAZIONE 6.6°

Leffe Rouge si presenta con un bel colore ambrato, sormontata da una schiuma discretamente densa e persistente. Al naso propone un aroma intenso di malto con note di caffè tostato e di agrumi canditi. Il gusto rivela un corpo morbido, in cui il malto tostato lascia il posto ad un retrogusto erbaceo.



## TÊTE DE MORT TRIPLE GRADAZIONE 8.1°

Tête de Mort è una birra bionda, all'olfatto regala in prevalenza note maltate, insieme ad accenti erbacei, fruttati e speziati. È una birra in stile triple dal corpo deciso e gusto vivo, equilibrata e molto bevibile perché dotata di una non eccessiva dolcezza, dovuta alle note di arancia e al finale secco provocato dalle spezie.

## TÊTE DE MORT TRIPLE AMBER GRADAZIONE 8.1°

Una birra forte dai sapori complessi, la Tête de Mort fa una piacevole brezza che soffia su tutto il corpo. È come un ibrido tra un'amber ale e una triple.

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

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

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

UNICO FORMATO  
25 CL € 5.00