

CATALOGO

# BIRRE

GRUPPO AB-INBEV



**BIRIMPORT**  
— BEVERAGE · WINE · FOOD —

# REGNO UNITO

20 CL

40 CL



## BASS BEST SCOTCH

**STILE:** *Strong Scotch Ale*

Birra doppio malto, racchiude tutto il gusto della tradizione scotch con 9 gradi. Colore ambrato. Gusto distintivo, piacevolmente amaro. Aroma deciso.

**TESTA SPILLATURA:** Grundy

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	°P	IBU
9,0%	18,9	25

**FUSTO** 30 lt - COD 85



## BASS EXTRA SMOOTH

**STILE:** *Premium Lager*

Birra lager dal gusto rinfrescante e amabile. Colore chiaro. Gusto rinfrescante e amabile. Aroma deciso.

**TESTA SPILLATURA:** Grundy

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P	IBU
5,0%	12,7	

**FUSTO** 30 lt - COD 17

▼ 20 CL  
▼ 40 CL



GERMANIA

▼ 30 CL  
▼ 50 CL



## BECK'S PILS

**STILE:** *Premium Pilsner*

Giallo paglierino. Sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

**TESTA SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,2	28	28

**FUSTO** 15 lt - COD 70

**FUSTO** 30 lt - COD 76



## BECK'S NEXT

**STILE:** *Premium Pilsner*

Bionda, dedicata a chi non vuole rinunciare alla qualità Beck's e preferisce un gusto poco amaro.

**TESTA SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,2	22	22

**FUSTO** 15 lt - COD 79



## FRANZISKANER WEISSBIER HEFE

**STILE:** *Weisse*

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

**TESTA SPILLATURA:** A scivolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
5,0%	12	12	12

**FUSTO** 30 lt - COD 71

## GERMANIA

20 CL

40 CL

LÖWENBRÄU  
URTYP**STILE:** Premium

L'aroma di malto bilanciato e il caratteristico colore dorato, insieme al malto pregiato ed al gusto gradevole, rendono Urtyp una birra speciale e piacevole da assaporare in qualunque momento.

**TESTA SPILLATURA:** A scivolo**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12,4	20

**FUSTO** 30 lt - **COD** 28LÖWENBRÄU  
MARZEN**STILE:** Lager Special Premium

Specialità dotata di un delicato aroma di luppolo. Il suo nome deriva dal mese di marzo (in tedesco, März) perché in origine era prodotta alla fine della stagione birraia.

**TESTA SPILLATURA:** A scivolo**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	13	24

**FUSTO** 30 lt - **COD** 34LÖWENBRÄU  
TRIUMPHATOR**STILE:** Duppel Bock

Tipica produzione birraia dei monasteri di Monaco di Baviera. Gusto pieno, caratterizzato da dolci note di malto caramellato e torrefatto, con note amaricanti del luppolo ed una finale sensazione di erbaceo e rabarbaro.

**TESTA SPILLATURA:** A scivolo**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
7,6%	18,25	18,20

**FUSTO** 30 lt - **COD** 99

## GERMANIA

30 CL

50 CL



## SPATEN HELL

**STILE:** *Premium Lager*

Birra chiara tradizionale di Monaco di Baviera, di puro malto d'orzo, è dissetante e adatta ad ogni occasione di consumo. Colore dorato, sapore di luppolo molto equilibrato, aroma piacevolmente maltato.

**TESTA SPILLATURA:** Alla tedesca

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,2%    **°P** 11,75    

**FUSTO** 30 lt - **COD.** 0030

## SPATEN PREMIUM BOCK

**STILE:** *Premium Bock*

Dorata specialità bavarese dall'aroma intenso e corposo di malto, contrastato al palato dal piacevole amaro di luppolo. Gusto dolce e maltato con note amarognole, aroma maltato, colore oro intenso.

**TESTA SPILLATURA:** Alla tedesca

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 7,5%    **°P** 16,2    

**FUSTO** 30 lt - **COD.** 0024

## BELGIO

25 CL

33 CL

LEFFE  
RITUEL 9°**STILE:** *Belgian Strong Ale*

Birra d'Abbazia dal colore ramato. Sapori eleganti e profondi di cereali, di spezie amare e banane. Ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato.

**TESTA SPIL.:** A bicchiere**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	20,3	25

**FUSTO** 20 lt - **COD 74**LEFFE  
ROSSA**STILE:** *Abbazia Rossa*

Gusto rotondo con note di frutta candita. Aroma fruttato. Rossa corposa dal gusto rotondo. Aroma intenso.

**TESTA SPILLATURA:** A bicchiere**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	24

**FUSTO** 20 lt - **COD 55**LEFFE,  
AMBREE**STILE:** *Pale Ale*

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

**TESTA SPIL.:** A bicchiere**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	16,8	25

**FUSTO** 20 lt - **COD 86**

# BELGIO



20 CL  
40 CL

## STELLA ARTOIS

**STILE:** *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

**TESTA SPILLATURA:** a bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

**FUSTO** 30 lt - **COD** 56



25 CL  
50 CL

## HOEGAARDEN WIT BLANCHE

**STILE:** *Weizen blanche Keller*

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente.

**TESTA SPILLATURA:** a bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

**FUSTO** 20 lt - **COD** 26



25 CL  
50 CL

## JUPILER

**STILE:** *Premium Lager*

Colore dorato, gusto amabile. La Jupiler è una birra relativamente giovane: fu infatti lanciata dal produttore Piedboeuf nel 1966, con il nome Jupiler 5 (come il contenuto alcolico e il numero di ingredienti coi quali si produceva).

**TESTA SPILLATURA:** a bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	11,7	25

**FUSTO** 30 lt - **COD** 77

# ITALIA

30 CL



## REALE BIRRA DEL BORGO

**STILE:** *India Pale Ale*

La prima birra brassata a Borgorose. Profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. La gasatura è bassa.

**TESTA SPIL.:** A bicchiere  
**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 6,4%  **IBU** 41

**FUSTO** 20 lt - **COD.** 57

## LISA BIRRA DEL BORGO

**STILE:** *Lager*

Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e Scorze d'arancia per un'incredibile freschezza. Colore dorato brillante. Note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante ma decisa.

**TESTA SPIL.:** A bicchiere  
**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,0%  **IBU** 20

**FUSTO** 20 lt - **COD.** 73

## MALEDETTA BIRRA DEL BORGO

**STILE:** *Belgian Ale*

Birra che sperimenta una speciale miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti con quelli selvatici "cacciati" nelle montagne intorno al birrifico, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico del territorio.

**TESTA SPIL.:** Sankey  
**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 6,2%  **IBU** 31

**FUSTO** 20 lt - **COD.** 81

## REALE EXTRA BIRRA DEL BORGO

**STILE:** *American IPA*

Diverse varietà di luppolo vengono aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose 3 volte superiore rispetto alla ReAle. Al primo sorso una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino.

**TESTA SPIL.:** A bicchiere  
**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 6,4%  **IBU** 75

**FUSTO** 20 lt - **COD.** 89

ITALIA

30 CL



## MY ANTONIA BIRRA DEL BORGO

**STILE:** *Imperial Pilsner*  
Luppoli europei e luppoli americani per un Dry-Hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata.

**TESTA SPIL.:** A bicchiere  
**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 7,5%  **IBU** 76

**FUSTO** 20 lt - **COD.** 83

## DUCHESSA BIRRA DEL BORGO

**STILE:** *Saison al Farro*  
La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. La gasatura fine, la leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una birra fresca e piacevole.

**TESTA SPIL.:** A bicchiere  
**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 5,8%  **IBU** 21

**FUSTO** 20 lt - **COD.** 53

## DUCALE BIRRA DEL BORGO

**STILE:** *Belgian Strong Ale*  
Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale, dal colore piuttosto scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca.

**TESTA SPIL.:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 8,5%  **IBU** 23

**FUSTO** 20 lt - **COD.** 5286

## CORTIGIANA BLANCHE BIRRA DEL BORGO

**STILE:** *Blanche / Witbier*  
Come una dama d'altri tempi la Cortigiana usa le sottili armi della seduzione per conquistare ogni palato. Luppolata moderata, speziatura nelle ultime fasi della bollitura è ben presente; ai classici coriandolo e scorza d'arancia aggiungiamo anche una buona dose di zenzero.

**TESTA SPIL.:** A bicchiere  
**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 4,5%  **IBU** 8

**FUSTO** 20 lt - **COD.** 5288

## SCOZIA E USA

▼ 20 CL  
▼ 40 CL

▼ 25 CL  
▼ 33 CL  
▼ 50 CL



## TENNENT'S SUPER

**STILE:** *Strong lager*

Doppio malto. Colore chiaro. Aroma intenso dominato dal profumo di malto e mela. Finale leggero-amaro derivante dal luppolo che ci accompagna anche nel lungo retronasale.

**TESTA SPILLATURA:** a

triangolo

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 9,0%    **°P** 18,9    **IBU** 25

**FUSTO** 30 lt - COD 48

**FUSTO** 15 lt - COD 7



## TENNENT'S SCOTCH ALE

**STILE:** *Scotch Ale*

Ha un carattere piuttosto complesso, che offre un piacevole sapore fruttato, accompagnato da sottili note di luppolo. Il finale risulta rotondo, grazie alle note tostate di caramello, che completano questa autentica Scottish Ale piacevolmente corposa.

**TESTA SPILLATURA:** a

triangolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 9,0%    **°P** 18,9    **IBU** 25

**FUSTO** 30 lt - COD 80



## GOOSE ISLAND IPA

**STILE:** *India Pale Ale*

Chiara con profumi floreali e di marmellata di arancia. Gusto brioso, asciutto, con note di malto tostato e albicocche secche. Note di luppolo floreale, frutta, pino e caramello. Finale amarognolo.

**TESTA SPILLATURA:** a

bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 5,9%    **°P** 15,5    **IBU** 55

**FUSTO** 19,5 lt - COD 91



## GOOSE ISLAND MIDWAY

**STILE:** *Ipa*

IPA Session leggera e dissetante, dal carattere luppoloso ed equilibrato. Ha aromi di luppolo, limone e pompelmo, con un delicato amaro e un finale mielato. Si tratta di una birra facile da gustare, che sedurrà molti palati, sia principianti che esperti.

**TESTA SPILLATURA:** a

bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 4,1%    **IBU** 30

**FUSTO** 20 lt - COD 5231

## BELGIO

20 CL  
40 CL

BIB

25 CL  
33 CLSTELLA  
ARTOIS

**STILE:** *Premium Lager*  
Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

**TESTA SPILLATURA:** BiB**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

BIB 18 lt - COD 5265

LEFFE  
BLONDE

**STILE:** *Abbazia*  
Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

**TESTA SPILLATURA:** BiB**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	20

BIB 18 lt - COD 5266

LEFFE  
ROUGE

**STILE:** *Abbazia Rossa*  
Gusto rotondo con note di frutta candita. Aroma fruttato. Rossa corposa dal gusto rotondo. Aroma intenso.

**TESTA SPILLATURA:** BiB**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	24

FUSTO 18 lt - COD 5233



## HOEGAARDEN

**STILE:** *Weizen blanche Keller*  
Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito.

**TESTA SPILLATURA:** BiB  
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

FUSTO 18 lt - COD 5232

USA

GERMANIA

BIB

30 CL

50 CL



MISURA  
CARTONE



BUD

**STILE:** Lager Premium  
Invecchiata sopra un letto di schegge di legno di faggio per renderla più frizzante. Piacevolmente rinfrescante, pulito, dissetante e ben bilanciato. Prodotta con riso, malto, luppolo, lievito dalla cultura originale di Busch.

**TESTA SPILLATURA:** BiB

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 5,0%    **°P** 11    **IBU** 12

**BIB 18 lt - COD 5272**

FRANZISKANER  
WEISSBIER  
HEFE

**STILE:** Weisse  
Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

**TESTA SPIL.:** BiB

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 5,0%    **°P** 12    **IBU** 12

**BIB 18 lt - COD 5267**

FRANZISKANER  
KELLERBIER  
NON FILTRATA

**STILE:** Keller Non filtrata  
Tipica bavarese che si distingue per le sue qualità. Naturalmente torbida e caratterizzata da un colore ambrato e da un gusto vellutato e corposo. Aroma mediamente intenso e leggermente speziato.

**TESTA SPIL.:** BiB

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,2%    **°P** 12

**BIB 18 lt - COD 5247**

# PERFECT DRAFT



## BECK'S PILS

**STILE:** *Premium Pilsner*

Colore giallo paglierino. Al naso sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Si esprime nel finale con un corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

**FUSTO** 6 lt - COD. 5290

## FRANZISKANER WEISSBIER HEFE

**STILE:** *Weisse*

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

**FUSTO** 6 lt - COD. 5292

## LÖWENBRÄU ORIGINAL

**STILE:** *Münchner Premium*

"Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Luppatura molto delicata. Gusto leggermente amaro.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	19

**FUSTO** 6 lt - COD. 5293

# PERFECT DRAFT



## PERFECT DRAFT

**ALTEZZA:**  
44 cm totale, rubinetto compreso

**LARGHEZZA:**  
28 cm totale

**PROFONDITÀ:**  
48 cm totale,  
raccolti gocce compreso

## LEFFE BLONDE

**STILE:** Doppio malto

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	°P	IBU
6,6%	15,6	20

**FUSTO** 6 lt - **COD.** 5291

## LEFFE, AMBREE

**STILE:** Pale Ale

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	°P	IBU
6,6%	16,8	25

**FUSTO** 6 lt - **COD.** 5294

# PERFECT DRAFT



## HOEGAARDEN WIT BLANCHE

### STILE: *Weizen blanche Keller*

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

**FUSTO** 6 lt - COD. 5295

## STELLA ARTOIS

### STILE: *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

**FUSTO** 6 lt - COD. 5296

## JUPILER

### STILE: *Premium Lager*

Colore dorato, gusto amabile. La Jupiler è una birra relativamente giovane: fu infatti lanciata dal produttore Piedboeuf nel 1966, con il nome Jupiler 5 (come il contenuto alcolico e il numero di ingredienti coi quali si produceva).

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	11,7	25

**FUSTO** 6 lt - COD. 5297

# GERMANIA



## BECK'S PILS

**STILE:** Premium Pilsner

Colore giallo paglierino. Al naso sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Si esprime nel finale con un corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

F.TO 66 cl x 12 - COD 105  
F.TO 33 cl x 24 - COD 110

## BECK'S NEXT

**STILE:** Premium Pilsner

Bionda, dedicata a chi non vuole rinunciare alla qualità Beck's e preferisce un gusto poco amaro.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	22

F.TO 66 cl x 12 - cod. 107

## BECK'S BLUE ANALCOLICA

**STILE:** Premium Pilsner

La Beck's Blue rappresenta l'originale gusto schietto e rinfrescante della Beck's Pils, ma senza alcol.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
0,3%	0,3	26

F.TO 33 cl x 24 - COD. 497

## GERMANIA

LÖWENBRÄU  
ORIGINAL**STILE:** Münchner Premium

"Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Luppolarura molto delicata. Gusto leggermente amaro.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	19

F.TO 33 cl x 24 - COD. 351

F.TO 50 cl x 24 - COD. 300 latt.

FRANZISKANER  
WEISSBIER HEFE**STILE:** Weisse

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

F.TO 50 cl x 20 - COD. 349

## BELGIO

LEFFE  
BLONDE**STILE:** Doppio malto

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	20

F.TO 33 cl x 24 - COD. 135  
F.TO 75 cl x 6 - COD. 364

LEFFE,  
AMBRÉE**STILE:** Pale Ale

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	16,8	25

F.TO 33 cl x 24 - COD. 166  
F.TO 75 cl x 6 - COD. 228

## BELGIO

LEFFE  
RITUEL 9°**STILE:** *Belgian Strong Ale*

Birra d'Abbazia dal colore ramato. Sapori eleganti e profondi di cereali, di spezie amare e banane. Ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	°P	IBU
9,0%	20,3	25

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 499LEFFE  
ROUGE**STILE:** *Belgian Ale*

Colore tra il rosso e l'ambrato, con aroma intenso di malto, note di tostatura e di agrumi. Gusto maltato, tostato e speziato.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	°P	IBU
6,6%	15,6	24

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 145  
**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 205LEFFE  
TRIPLE**STILE:** *d'Abbazia*

Naturalmente torbida dal colore dorato. Robusta e amara con un fine aroma di chiodi di garofano e dolci sentori di banana, pesca e ananas maturo, nonché aromi speziati, una sottile miscela di coriandolo e arancia.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	°P	IBU
8,5%	17,9	15

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 219

## BELGIO

STELLA  
ARTOIS**STILE:** *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

F.TO 33 cl x 24 - COD. 188 clus. 8x3

F.TO 66 cl x 12 - COD. 187

HOEGAARDEN  
WIT BLANCHE**STILE:** *Weizen blanche Keller*

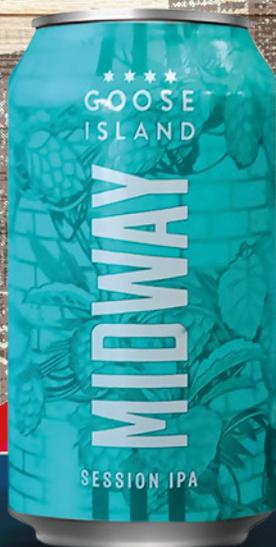
Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente. Bière Blanche, naturalmente torbida

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

F.TO 33 cl x 24 - COD. 189

MESSICO E USA



**CORONA EXTRA**

**STILE:** Lager

Schiuma evanescente, motivo per il quale questa birra va consumata direttamente dalla bottiglia, l'assenza della schiuma favorirebbe una eccessiva ossigenazione del prodotto alterandone il sapore. Amarognola, retronasale luppolato, composta con aggiunta di malto di riso/granturco.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 4,5%    **°P** 11,3    **IBU** 19

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 153

**GOOSE ISLAND MIDWAY**

**STILE:** Ipa

IPA Session leggera e dissetante, dal carattere luppoloso ed equilibrato. Ha aromi di luppolo, limone e pompelmo, con un delicato amaro e un finale mielato. Si tratta di una birra facile da gustare, che sedurrà molti palati, sia principianti che esperti.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 4,1%    **IBU** 30

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 120

**GOOSE ISLAND IPA**

**STILE:** India Pale Ale

Chiara con profumi floreali e di marmellata di arancia. Gusto brioso, asciutto, con note di malto tostato e albicocche secche. Note di luppolo floreale, frutta, pino e caramello. Finale amarognolo.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 5,9%    **°P** 15,5    **IBU** 55

**F.TO** 35,5 cl x 12 - **COD.** 104

**BUD**

**STILE:** Lager Premium

Invecchiata sopra un letto di schegge di legno di faggio per renderla più frizzante. Bud ha il gusto più morbido e più facile da bere. Piacevolmente rinfrescante, pulito, dissetante e ben bilanciato. Prodotta con riso, malto, luppolo, lievito dalla coltura originale di Busch.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 5,0%    **°P** 11    **IBU** 12

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 223

## SCOZIA

TENNENT'S  
SUPER**STILE:** *Strong lager*

Doppio malto. Colore chiaro. Aroma intenso dominato dal profumo di malto e mela. Finale leggero-amaro derivante dal luppolo che ci accompagna anche nel lungo retronasale.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 460TENNENT'S  
SCOTCH ALE**STILE:** *Scotch Ale*

Ha un carattere piuttosto complesso, che offre un piacevole sapore fruttato, accompagnato da sottili note di luppolo. Il finale risulta rotondo, grazie alle note tostate di caramello, che completano questa autentica Scottish Ale piacevolmente corposa.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 362TENNENT'S  
WHISKY OAK**STILE:** *Oak Aged Scottish*

È un vero e proprio omaggio alla terra di William Wallace. Fiera ed elegante, presenta un aroma intenso grazie all'affinamento in botti di quercia che hanno precedentemente contenuto scotch whisky. Al palato si presenta arricchita da note maltate e profumi di vaniglia.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	IBU
6,0%	22

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 236

## SCOZIA



## TENNENT'S INDIA PALE ALE

### STILE: India Pale Ale

Ispirata alla tradizione britannica, dal colore arancio carico con riflessi ambrati e dalla schiuma cremosa e compatta. Inizialmente predominano le note di agrumi e frutti tropicali, alle quali seguono i toni di malto e caramello.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 6,2%  **IBU** 50

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 186

## TENNENT'S 1885 LAGER

### STILE: Premium Lager

Ha un sapore lievemente dolce di malto, e un carattere luppolato e ben equilibrato. Questa autentica Scottish Lager piacevolmente corposa, è chiara e fresca, lascia sul palato un finale pulito e luppolato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,0%  **IBU** 14

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 230

## TENNENT'S EXTRA

### STILE: Strong Lager

È una Scottish Lager forte con un sapore ricco e pulito di malto fornendo un pizzico di dolcezza fruttata che si fonde bene con il sottofondo di livelli alcolici e di una finitura di luppolo aromatico.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 9,3%  **IBU** 25

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 138

## TENNENT'S GLUTEN FREE

### STILE: Gluten Free Lager

Lager prodotta con malto d'orzo secondo l'ormai collaudata ricetta scozzese. Ha un sapore lievemente dolce di malto, e un carattere luppolato e ben equilibrato che la rende rinfrescante e dissetante con gusto.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,0%  **IBU** 18

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 208

ITALIA



## REALE BIRRA DEL BORGO

### STILE: India Pale Ale

La prima birra brassata a Borgorose. Profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. L'assaggio conduce verso l'amaro finale, intenso e persistente.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 6,4% **IBU** 41

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 214  
**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 490

## DUCALE BIRRA DEL BORGO

### STILE: Belgian Strong Ale

Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale. Dal colore piuttosto scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca. Offre un bel percorso suadente verso un finale di cacao e note tostate.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 8,5% **IBU** 23

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 387  
**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 487

## DUCHESSA BIRRA DEL BORGO

### STILE: Saison al Farro

Conquista con la sua piacevolezza e la sua fresca eleganza. La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. Gasatura fine, leggera acidità, luppolatura moderata.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 5,8% **IBU** 21

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 204  
**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 358

## ITALIA

L'EQUILIBRISTA  
BIRRA DEL BORGO**STILE:** Italian grape Ale

40% di mostro di vino Sangiovese (della tenuta di Bibbiano, Siena, Toscana) e 60% di mosto di birra (la nostra Duchessa) fermentano insieme creando, un'alchimia indimenticabile grazie alla lavorazione "Metodo Classico". Il Sangiovese è il vitigno a bacca rossa più coltivato in Italia, l'uva dei grandi vini da invecchiamento italiani conosciuti in tutto il mondo in cui raffinatezza ed eleganza sposano una incisività e leggiadra femminilità.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	•••	<b>IBU</b>
10,9%	•••	21

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 489CAOS  
BIRRA DEL BORGO**STILE:** Italian grape Ale

La morbidezza della Duchessa non riesce a contenere l'aromaticità e la pungenza della Malvasia e viene a crearsi una vera e propria esplosione di aromi fruttati e floreali accompagnati elegantemente dalla rinfrescante acidità tipica della bacca bianca. Seguendo le vendemmie, anno dopo anno si trovano nuove sfumature, mutevoli come da tradizione vinicola.

**FERMENTAZIONE:** Spontanea

<b>VOL.</b>	•••	<b>IBU</b>
10,9%	•••	21

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 353CORTIGIANA BLANCHE  
BIRRA DEL BORGO**STILE:** Blanche / Witbier

Come una dama d'altri tempi la Cortigiana usa le sottili armi della seduzione per conquistare ogni palato. Luppatura moderata, speziatura nelle ultime fase della bollitura è ben presente: ai classici coriandolo e scorza d'arancia aggiungiamo anche una buona dose di zenzero.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	•••	<b>IBU</b>
4,5%	•••	8

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 384

ITALIA



**LISA**  
**BIRRA DEL BORGO**

**STILE:** Lager

Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e Scorze d'arancia per un'incredibile freschezza. Colore dorato brillante. In bocca è elegante ma decisa. Il malto delicato per chiudere con un finale pulito che invita ad un secondo sorso.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.**  
5,0%



**IBU**  
20

**FTO** 33 cl x 12 - **COD.** 220



**MALEDETTA**  
**BIRRA DEL BORGO**

**STILE:** Belgian Ale

Birra che sperimenta una speciale miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti con quelli selvatici, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico. In bocca, arriva il caramello che evolve nell'agrumato e va a fondersi con una piacevole nota amara e speziata.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.**  
6,2%



**IBU**  
31

**FTO** 33 cl x 12 - **COD.** 241

## ITALIA

REALE EXTRA  
BIRRA DEL BORGO**STILE:** *American Pale Ale*

Diverse varietà di luppolo vengono aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose 3 volte superiore rispetto alla ReAle. I profumi vanno dall'agrumato al resinoso. Al primo sorso una sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>		<b>IBU</b>
6,4%		75

F.TO 33 cl x 12 - COD. 259

MY ANTONIA  
BIRRA DEL BORGO**STILE:** *Imperial Pilsner*

Luppoli europei e americani per un Dry-Hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata. Una bionda "tosta", proprio come la protagonista del romanzo di Willa Cather.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>		<b>IBU</b>
7,5%		76

F.TO 33 cl x 12 - COD. 267

GENZIANA  
BIRRA DEL BORGO**STILE:** *Spiced Ale*

Le radici di genziana sono utilizzate in un'infusione di 2 minuti durante la bollitura.

Sentori pepati, di sottobosco e floreali. In bocca il primo impatto è mieloso, seguito da sentori di radici, pepe e frutta a polpa gialla. Il retrogusto è delicato ma molto persistente.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>		<b>IBU</b>
6,2%		25

F.TO 33 cl x 12 - COD. 397

**BIRIMPORT**  
— BEVERAGE · WINE · FOOD —

