

CATALOGO  
**BIRRE**  
2023



**BIRIMPORT**  
BEVERAGE · WINE · FOOD

## BIRRE IN BOTTIGLIA

### ITALIA

PETROGNOLA	4
BIRRA DEL BORGO	8
PEDAVERA	10
RAFFO	12
MESSINA	12
AMARCORD	13
ICHNUSA	14
TERZARIMA	15
PERONI NASTRO AZZURRO	16
PERONI	17
MENABREA	20
MORETTI	22
BIRRIFICIO DEL DUCATO	24

### AUSTRIA

SCHLLOS EGGENBERG	26
-------------------	----

### FRANCIA

DESPERADOS	27
DU DEMON	27
TOURTEL	27
PIETRA	27

### GERMANIA

BECK'S	28
LÖWENBRÄUN	29
FRANZISKANER	29
GREVENSTEINER	32
BITBURGER	33
LAUTERBACHER	35
SCHLENKERLA	35
WARSTEINER	35
PAULANER	35
ERDINGER	41
EKU 28	41

### BELGIO

DUVEL	30
VEDET	31
CORSENDONK	36
HUYGHE	38
BIERE DU BOUCANIER	36
LA CHOUFFE	38
GRIMBERGEN	40
KWAK	40
LEFFE	42
HOEGAARDEN	43
STELLA ARTOIS	43
ROCHEFORT	44
CHIMAY	45
DU PONT	47
PATER LIEVEN	47
ORVAL	51
LUPULUS	51
ST. STEFANUS	51
MOINETTE	51

### OLANDA

LA TRAPPE	46
HEINEKEN	50
GROLSCH	50

### REPUBBLICA CECA

PILSNER URQUELL	52
KOZEL	52

### SPAGNA

ESTELLA GALICIA	56
SAN MIGUEL	56

### SCOZZIA

TENNENT'S	43
SLALOM	57
BREWDOG	57
GORDON	57

### IRLANDA

GUINNESS	53
HOP HOUSE	53
KINNEGAR	54
MAGNERS	58

### DANIMARCA

FAXE	48
HARBOE	48
CERES	49

### STATI UNITI

GOOSE	58
BUD	58

### MESSICO

CORONA EXTRA	58
SOL	59

### GIAPPONE

KIRIN	59
SAPPORO	59
ASASHI	59

## BIRRE IN FUSTI

### ITALIA

PETROGNOLA	90
BIRRA DEL BORGO	68
PEDAvena	70
PERONI	71
PERONI NASTRO AZZURRO	74

### GERMANIA

LÖWENBRÄUN	61
BECK'S	63
FRANZISKANER	63
SPATEN	81
BITBURGER	82
CREW REPUBLIC	83
KOSTRITZER	86
BENEDIKTINER	86
VELTINS	87
GREVENSTEINER	87
LAUTERBACHER	94

### BELGIO

HOEGAARDEN	64
STELLA ARTOIS	64
JUPLIER	64
LEFFE	67
ST. BENOIT	79
CORSENDONK	92
LA CHOUFFE	98
DUVEL	99
VEDET	99
MAREDSOUS	99

### REPUBBLICA CECA

PILSNER URQUELL	73
KOZEL	75

### OLANDA

GROLSCH	78
---------	----

### INGHILTERRA

BASS	62
INGHILTERRA	76
FULLER'S	77
ST. STEFANUS	78

### SCOZZIA

TENNETT'S	66
-----------	----

### IRLANDA

GUINNESS	78
KILKENNY	80
HOP HOUSE	81
HARP	81
SMITHWICK'S	81

### STATI UNITI

GOOSE	66
-------	----

### GIAPPONE

ASASHI	71
--------	----

## PERFECT DRAFT

### GERMANIA

LÖWENBRÄUN	100
BECK'S	100
FRANZISKANER	100

### BELGIO

HOEGAARDEN	102
STELLA ARTOIS	103
JUPLIER	103

## BIB

### GERMANIA

FRANZISKANER	99
--------------	----

### STATI UNITI

BUD	99
-----	----

### BELGIO

STELLA ARTOIS	64
LEFFE	98

## SIDRO

### INGHILTERRA

ORCHARD PIG	61
CHAPLIN & CORK'S	61
BLACKTHORN	80

### SVEZIA

KOPPARBERG	61
------------	----

### IRLANDA

MAGNERS	60
MAGNERS	80



## GIUSTA BIONDA GOLDEN ALE

### STILE: Golden Ale

Colore giallo paglierino velato, amarezza decisa e persistente. Birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner, un po' di Carapils e un tocco di frumento maltato completano la ricetta. I luppoli usati sono Perle per l'amaro e Saaz per l'aroma. Elegante, ben carbonata, amara al punto giusto, corpo leggero e finale abbastanza persistente.

### FERMENTAZIONE: Alta

<b>VOL.</b> 5,6%	<b>°P</b> 13		<b>IBU AMARO</b> Deciso
---------------------	-----------------	--	----------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** BB0012  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 169

## BIONDA FORTE TRIPLE

### STILE: Triple

Colore arancione chiaro con riflessi dorati, amarezza poco percettibile. Birra doppio malto d'orzo, chiara e forte. Gli aromi sono di media intensità ma molto fini ed eleganti con piccanti sensazioni fruttate e speziate. Ha un ottimo equilibrio gustativo anche se prevalgono leggermente i toni avvolgenti e caldi dei malti impiegati. L'etilico è presente ma non invadente. Il finale è medio-lungo, suadente ed aromatico.

### FERMENTAZIONE: Alta

<b>VOL.</b> 8,0%	<b>°P</b> 18		<b>IBU AMARO</b> Poco percettibile
---------------------	-----------------	--	---------------------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** BB0005  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 221

## ROSSA FORTE BELGIAN DARK STRONG ALE

### STILE: Belgian Dark Strong Ale

Colore ambrato scuro e velato, amarezza quasi assente. Birra doppio malto d'orzo, rossa e forte caratterizzata da una intensa e pungente intensità olfattiva con eleganti note agrumate e speziate; il corpo, sorprendentemente leggero, inizia con toni ampi, quasi dolci, per poi evolvere in un lungo finale caldo, avvolgente e molto aromatico.

### FERMENTAZIONE: Alta

<b>VOL.</b> 8,0%	<b>°P</b> 18		<b>IBU AMARO</b> Quasi assente
---------------------	-----------------	--	-----------------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** BB0010  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 192


**SANDY**  
ROSSA AL FARRO
**STILE:** *Rossa al Farro*

Colore rosso rubino carico, amarezza quasi assente. Birra rossa doppio malto al farro, prodotta con tre diversi tipi di malto d'orzo, con l'aggiunta di avena maltata e farro crudo; i cinque luppoli usati sono sapientemente dosati in un mix elaborato e molto equilibrato. Il particolare «gruit» di spezie conferisce alla Sandy una caratteristica sfumatura speziata.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b> 7,0%	<b>°P</b> 16		<b>IBU AMARO</b> Quasi assente
---------------------	-----------------	--	-----------------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** BB0016  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 159

**MONTEFIORE**  
BIANCA AL FARRO
**STILE:** *Blanche al Farro*

Colore paglierino velato opaco non amara. Ispirata allo stile belga « Bier Blanche », è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b> 5,0%	<b>°P</b> 12		<b>IBU AMARO</b> Assente
---------------------	-----------------	--	-----------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** BB0003  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 207

**SASSOROSSO**  
AMBRATA AL FARRO
**STILE:** *Ambrata al Farro*

Colore arancio carico intenso, amarezza delicata e aromatica. Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amarezza del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b> 5,5%	<b>°P</b> 13		<b>IBU AMARO</b> Delicato
---------------------	-----------------	--	------------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** BB0015  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 151



## CINGHIALE NERO NERA AL FARRO

### STILE: *Scura al Farro*

Colore bruno intenso quasi nero, amarezza percettibile, moderata, aromatica in evidenza. Birra prodotta con malti di farro, di orzo e luppoli tedeschi e Saaz. Il risultato è una birra molto scura, moderatamente amara, orientata ai toni caldi del farro ma con aromatiche note luppolate. L'ampio finale è caratterizzato da eleganti toni speziati e fruttati.

### FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14	Moderato

F.TO 75 cl x 6 - COD. BB0007  
F.TO 33 cl x 12 - COD. 172

## TAMBURA APA AL FARRO

### STILE: *American Pale Ale*

Colore dorato carico leggermente velato, amarezza percettibile ma non eccessiva, agrumata ed erbacea. Doppio malto al farro, colore dorato, con aromi eleganti. L'amaro dei luppoli non "punge" a beva conclusa, rimanendo con eleganti sensazioni di amaro erbaceo-agrumato. Solida, dissetante, ottimo equilibrio tra le dolci note maltate e l'amaro agrumato dei luppoli americani.

### FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,6%	16	33 (Medio)

F.TO 75 cl x 6 - COD. BB0001  
F.TO 33 cl x 12 - COD. 309



## MARRON

### AFFUMICATA CASTAGNE

#### STILE: *Smoked Ale*

Colore ambrato carico e velato con riflessi arancioni, amarezza quasi assente. Prodotta con malto d'orzo, luppolo Saaz e castagne affumicate macinate, aggiunte durante l'ammostamento. Le castagne conferiscono un delicato sapore di affumicato, mentre il malto regala toni tostati e caramellati. In bocca è dolce e strutturata con un sorprendente finale agrumato/speziato.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	16	Lieve

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 174

**F.TO** 75cl x 6 - **COD.** BB0013

## METRA IPA

### AL FARRO

#### STILE: *India Pale Ale (IPA)*

Birra molto aromatica, profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi; il colore è ambrato. Alla beva l'amaro è prevalente ma subito appare bilanciato dalle note agrumate e di frutti tropicali date dalla luppolatura.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,2%	14	55 (Medio)

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 357


**LISA**  
BIRRA DEL BORGO

**STILE:** Lager Italiana Non Filtrata

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


**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

**FTO** 33 cl x 12 - **COD.** 387


**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

**FTO** 33 cl x 12 - **COD.** 204

ITALIA

ARTIGIANALE  
100%  
ITALIANABIRRA DEL BORGO  
AB INBEV

## 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

## 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

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

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

F.TO 33 cl x 12 - COD. 267

## 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. Luppolatura 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

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

F.TO 33 cl x 12 - COD. 384



## DOLOMITI PILS PEDAVENA

### STILE: Lager Pils

Colore chiaro dai riflessi dorati. Il malto delle Dolomiti le conferisce un gusto pieno e armonioso, una personalità importante e delicata. La schiuma compatta e il retrogusto persistente la rende ideale a soddisfare il desiderio di una birra equilibrata e dissetante.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,9%	11,5	19

F.TO 33 cl x 24 - COD. 218



## DOLOMITI 8° STRONG DOPPIO MALTO PEDAVENA

### STILE: Doppel Bock Chiara

La nostra birra a più elevata gradazione. Da bere con molta calma, apprezzandone il colore oro intenso con riflessi ambrati dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Equilibrio gustativo rotondo con note fruttate. Schiuma fine e compatta.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
8,0%	14,7	25

F.TO 33 cl x 24 - COD. 232



## DOLOMITI ROSSA PEDAVENA

### STILE: Festbier

Birra rossa di tradizione. Il malto caramello caratterizza il gusto pieno e intenso. L'aroma delicato si caratterizza per una miscela tra note di caramello e profumo di malto torrefatto. La schiuma è cremosa e persistente e il colore caldo e ambrato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
6,7%	14,7	19

F.TO 33 cl x 24 - COD. 224

F.TO 75 cl x 6 - COD. 237



## DOLOMITI SPECIALE PEDAVENA

### STILE: Lager Speciale

Colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,9%	13,4	22

F.TO 75 cl x 6 - COD. 216



## PEDAVENA TRADIZIONE ITALIANA

**STILE:** *Pils Italiana - Super Premium*  
Gusto equilibrato e delicatamente armonioso a cui la media gradazione alcolica conferisce rotondità e pienezza. La leggera nota luppolata, l'eccezionale persistenza della schiuma e il bel colore dorato completano il profilo di questa birra estremamente piacevole da bere.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
5,0%	11,6	9	21

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 212



## PEDAVENA ROSSA AMBRATA

**STILE:** *Dunkel*  
Un'ambrata dal colore meraviglioso e dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, in cui si può riconoscere l'inconfondibile luppolatura della celebre Pedavena. Equilibrio gustativo pieno ed aromatico.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
5,9%	13,5	9	20

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 249



## SUPERIOR SENZA GLUTINE PEDAVENA

**STILE:** *Lager Senza Glutine*  
La produzione della Superior Senza Glutine viene monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale sia nella scelta degli ingredienti, che sia nella definizione del gusto.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
5,2%	12	9	24

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 264

RAFFO

GRUPPO PERONI

RAFFO

MESSINA

BIRRA  
MESSINA

RAFFO



MESSINA

MESSINA  
CRISTALLI DI SALE**STILE:** Lager

Lager chiara, dal gusto moderatamente amaro, ottenuto da una sapiente ed equilibrata combinazione tra luppolo delle migliori varietà aromatiche e malto di eccellente qualità. Maturazione a freddo.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,7%	10,6	12

F.TO 66 cl x 15 - COD. 347  
F.TO 33 cl x 24 - COD. 363

**STILE:** Lager

Colore dorato brillante, schiuma candida fine e compatta. Gusto rinfrescante, finale secco, amaro bilanciato. Aroma maltato luppolato

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	IBU
4,7%	21

F.TO 33 cl x 24 - COD. 193

**STILE:** Lager

Lager non filtrata con cristalli di sale marino di Sicilia. Colore dorato luminoso, opalescente. Schiuma compatta e persistente. Aroma floreale e fruttato. Gusto morbido, fine ed equilibrato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	IBU
5,0%	20

F.TO 33 cl x 24 - COD. 496



## GRADISCA LAGER CHIARA

**STILE:** Premium Lager

Chiara, 100% malto d'orzo, dal colore dorato e bella schiuma candida. Un perfetto equilibrio fra note floreali e fragranti di luppolo, di malto e miele. È la più desiderata, di facile approccio e grande soddisfazione, gusto ben bilanciato e pulito, invoglia subito il secondo sorso.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12,5	19

F.TO 50 cl x 12 - COD. 344



## MIDÒNA GOLDEN ALE

**STILE:** Golden Ale

Chiara, rassicurante e familiare, dal colore oro antico e schiuma persistente. Le calde sensazioni di malto sono ben equilibrate da note fresche, grazie all'impiego di luppoli aromatici in dry hopping. Corpo pieno, intenso e pulito, piacevole amaro che le dona grande beva.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	15	27

F.TO 50 cl x 12 - COD. 340



## VOLPINA RED ALE

**STILE:** Red Ale

Rossa, furba, voluttuosa e intrigante, dai riflessi ramati intensi e bella schiuma pannosa. Corpo pieno e strutturato. La ricca miscela di luppoli e malti speciali dona al palato sensazioni di miele, frutta secca e candita, equilibrate dal gradevole amaro finale.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	15	27

F.TO 50 cl x 12 - COD. 342



## TABACHERA AMBRATA DOPPIO MALTO

**STILE:** Strong Amber Ale

Ambrata, generosa, dai riflessi color bronzo. Grande intensità aromatica: al naso note di frutta secca e candita, leggermente speziata. Il corpo è di grande morbidezza ed eleganza. Sentori di malto, caramello e luppolo, ottimamente bilanciati. Una birra che certamente lascia il segno.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	20	23

F.TO 50 cl x 12 - COD. 346



## ICHNUSA LAGER

### STILE: Lager

Colore molto chiaro e dorato, piacevolmente amara, moderatamente frizzante, schiuma persistente, in bocca un piacevole sentore di luppolo.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU	AMARO
4,7%	10,6	20	

F.TO 66 cl x 15 - COD. 390  
F.TO 33 cl x 24 - COD. 375

## ICHNUSA NON FILTRATA

### STILE: Lager non filtrata

Fatta con puro malto d'orzo. Colore dorato, dall'aspetto leggermente torbido, gusto moderatamente amaro, schiuma persistente. Aroma fruttato con un leggero sentore di luppolo, corpo intenso e rotondo. Frizzantezza moderata.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,0%	11,2	18	

F.TO 50 cl x 15 - COD. 371  
F.TO 33 cl x 24 - COD. 248  
F.TO 20 cl x 24 - COD. 478


**VIRTUOSA**  
 BIONDA
**STILE:** Ale

Artigianale bionda prodotta con metodo ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata con rifermentazione in bottiglia. Intensi profumi di malto, cereali, fiori di luppolo e sentori di agrumi freschi. Gusto e corpo: armonico e delicato, fresco e leggero.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU AMARO</b>
5,6%	12,5	20	20

F.TO 75 cl x 6 - COD. 206

**VIZIOSA**  
 BIONDA DOPPIO MALTO
**STILE:** Pale Ale

Bionda dorata, non pastorizzata, non filtrata, con rifermentazione in bottiglia. Profumi di malto, miele e lievito tendente al biscottato, note di luppolo, frutta matura e vaniglia. Abbinamenti: Salumi, formaggi freschi, primi piatti con condimenti leggeri.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU AMARO</b>
6,6%	14,5	18,2	18,2

F.TO 75 cl x 6 - COD. 222

**DANNATA**  
 AMBRATA
**STILE:** Strong Ale

Ambrata, schiuma compatta color nocciola, non pastorizzata, non filtrata, con rifermentazione in bottiglia. Profumi caldi di frutta secca e spezie, piacevolmente amara. Abbinamenti: Carni bianche, frittiture di pesce, formaggi e salumi di media stagionatura.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU AMARO</b>
7,5%	18	19	19

F.TO 75 cl x 6 - COD. 251



## NASTRO AZZURRO

**STILE:** Premium Lager

L'esclusivo Mais Nostrano offre il sapore tipicamente rinfrescante. Gli speciali luppoli super aromatici donano la caratteristica nota amara. Il malto d'orzo garantisce trasparenza e brillantezza.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P	IBU	AMARO
5,1%	11,4	23	

F.TO 62 cl x 12 - COD. 313  
 F.TO 50 cl x 20 - COD. 318 var  
 F.TO 33 cl x 24 - COD. 311  
 F.TO 33 cl x 24 - COD. 316 lattina

## NASTRO AZZURRO ZERO 0.0

**STILE:** Premium Lager analcolica

Con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici. Grazie a un particolare processo fermentativo effettuato a una più alta temperatura (22-23 °C) e a un lievito speciale che fermenta solo zuccheri semplici, viene ottenuta la sua variante analcolica, Nastro Azzurro Zero

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P	IBU
0,0%	4,25	27

F.TO 33 cl x 12 - COD. 491

## PERONI STILE CAPRI

**STILE:** Lager

è una Lager aromatica, leggera e dissetante con un delicato bilanciamento tra note amare e agrumate. Il gusto è caratterizzato da delicate note di limone italiano e foglie di ulivo, che danno vita ad un'esperienza sensoriale raffinata e una grande facilità di bevuta.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P	IBU
4,2%	10,6	12

F.TO 33 cl x 24 - COD. 144



## PERONI

**STILE:** Premium Lager

Prodotta solo con ingredienti selezionati come il malto 100% italiano, frutto di una speciale qualità di orzo seguito con cura durante tutte le fasi della filiera. La qualità è una passione tutta italiana, Peroni anche. Colore giallo paglierino, gusto moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
4,7%	11	11	19

F.TO 33 cl x 24 - COD. 302

F.TO 33 cl x 24 - COD. 305 latt.

F.TO 66 cl x 15 - COD. 303

F.TO 25 cl x 24 - COD. 304 peroncino

## PERONI SENZA GLUTINE

**STILE:** Lager Senza Glutine

Peroni Senza Glutine ha un gusto bilanciato e rotondo della birra italiana per eccellenza, è finalmente un piacere per tutti, anche per celiaci e intolleranti al glutine. Colore giallo paglierino. Gusto moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto. Bassa fermentazione.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
4,7%	10,6	11	18

F.TO 33 cl x 12 - COD. 435



## PERONI CHILL LEMON

### STILE: Radler

Peroni Chill Lemon è infatti l'unica radler ad essere prodotta con Malto e Limoni 100% Italiani, in grado di conferirle un profumo di limoni appena colti e un gusto rinfrescante e naturale, che la rendono un prodotto di alta qualità.

**FERMENTAZIONE:** Assente

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
2,0%	10	8	8

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 386



## PERONI CRUDA

### STILE: Lager non pastorizzata

Lager NON PASTORIZZATA soggetta ad un processo di micro-filtrazione a basse temperature che le conferisce una consistenza cremosa e morbida dal retrogusto piacevolmente amaro di luppoli. MALTO 100% ITALIANO

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
4,7%	10,6	21	21

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 369



## PERONI NON FILTRATA

### STILE: Lager non filtrata

Lager non filtrata dal gusto PIENO E FRAGRANTE, colore opaco che preserva il sapore autentico degli ingredienti non trattati. MALTO 100% ITALIANO tracciato in Blockchain.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
4,7%	10,6	18	18

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 175



### PURO MALTO PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** Lager Puro Malto  
Caratterizzata da un aroma delicato con prevalenza di note di malto e fini note di luppolo aromatico inoltre il doppio processo di decozione con impasto a bassa temperatura, a cui viene sottoposta, le conferisce note peculiari di cereali tostati e spezie.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	11,8	21

F.TO 50 cl x 12 - COD. 429

### DOPPIO MALTO PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** Maibock  
Birra doppio malto, intensa, con aroma di cereali e spezie e un delicato retrogusto fruttato che la rendono equilibrata e non invadente. La ricetta prevede l'impiego di solo malto e l'assenza di cereali non maltati.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
6,6%	14,7	26

F.TO 50 cl x 12 - COD. 465

### ROSSA PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** Amber (Munich)  
Corpo leggero, ancorché dotato di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello tostato. Gusto corposo e allo stesso tempo facile da bere dal caldo aroma di malto e caramello.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12,7	22

F.TO 50 cl x 12 - COD. 324

### BIANCA PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** Weizen  
Prodotta con malto 100% italiano. Birra Weiss dal gusto aromatico e fresco. Aroma fruttato e speziato, con un particolare sentore di chiodi di garofano. colore biondo torbido.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,1%	12,5	10,4

F.TO 50 cl x 12 - COD. 243



## "MENABREA" LA 150° BIONDA

### STILE: Premium Lager

Birra normale chiara. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Prealpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

### FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	11,2	Moderato

F.TO 66 cl x 15 - COD. 178  
F.TO 33 cl x 24 - COD. 180



## "MENABREA" LA 150° AMBRATA

### STILE: Premium Amber

Birra normale ambrata, Specialità, tipo Märzen. Prodotta con malto, mais, luppolo e acqua. Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico. Birra con riflessi bronzei. Al naso sensazioni erbacee, al palato ben luppolata.

### FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,8	Moderato

F.TO 33 cl x 24 - COD. 181



## "MENABREA" LA 150° STRONG

### STILE: *Premium Strong*

Birra doppio malto chiara di bassa fermentazione. Specialità, tipo Strong Lager. Birra dal corpo deciso, rotondo, con una schiuma aderente e persistente, con un equilibrio tra dolce ed amaro. E' caratterizzata da forti sentori malto e da una dolcezza, iniziale che si equilibra al bouquet finale di luppolo intenso.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 8,0%    °P 16,8    IBU Moderato

F.TO 33 cl x 24 - COD. 177



## "MENABREA" TOP RESTAURANT PILS 55

### STILE: *Lager Pilsner*

Birra di bassa fermentazione, tipo Lager Pilsner. Prodotta nel rispetto della tradizione Menabrea con acqua, malto d'orzo, mais e luppoli pregiati. Birra con schiuma compatta. Profumi floreali, corpo strutturato, al naso un amaro intenso

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 5,2%    °P 12    IBU Intenso

F.TO 75 cl x 6 - COD. 183



## "MENABREA" TOP RESTAURANT BOCK 75

### STILE: *Bock*

Birra doppio malto, schiuma abbondante e persistente dal colore rosso. Prodotta nel rispetto della tradizione Menabrea con mais, malto, luppoli. Strutturata, gusto intenso.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 7,5%    °P 17    IBU Percettibile

F.TO 75 cl x 6 - COD. 176



## MORETTI GRAND CRU

### STILE: *Strong Golden Ale*

Profumi intensi e complessi, note erbacee, sensazioni fruttate come albicocche e agrumi canditi. In chiusura leggera speziatura, con note calde di miele e castagno. Gusto suadente, con una fresca nota acida ben bilanciata ed equilibrata con le note più amare.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,8%	15,5	26

F.TO 75 cl x 6 - COD. 325



## MORETTI LA ROSSA

### STILE: *Bock*

Rossa doppio malto Bock, prodotta utilizzando al 100% malto d'orzo. Colore: ambrato carico con riflessi del bronzo. Profumo: ricchi e strutturati, con iniziali note di lampone, frutta candita e caramello. Gusto: morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	IBU
7,2%	16

F.TO 33 cl x 24 - COD. 233



## MORETTI BAFFO D'ORO

### STILE: Lager

Bionda Premium prodotta unicamente con malti italiani. Colore oro brillante, schiuma bianca, fine, compatta e persistente. Alla fragrante freschezza del luppolo, gli orzi nobili primaverili regalano profumate note floreali e di crosta di pane. Gusto pieno e rotondo, con un inconfondibile equilibrio tra il dolce del malto e un amaro delicato e gradevole.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.**  
4,8%



**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 143  
**F.TO** 66 cl x 15 - **COD.** 498



## MORETTI FILTRATA A FREDDO

### STILE: Lager

Colore paglierino brillante. Aroma elegante nota fruttata e di fiori bianchi. Grazie ad un processo di filtrazione a freddo unico nel suo genere, la birra viene portata fino ad una temperatura di  $-1^{\circ}\text{C}$ , il risultato è una birra facile da bere, dal bilanciato grado di amarezza e intensamente dissetante.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.**  
4,3%



**IBU**  
14

**F.TO** 30 cl x 24 - **COD.** 492  
**F.TO** 55 cl x 15 - **COD.** 472



## MORETTI RICETTA ORIGINALE

### STILE: Lager

Bionda dorata, bassa fermentazione, prodotta ancora con un processo produttivo rimasto quasi del tutto invariato fin dal 1859. Ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati, che le danno un sapore finemente amaro e bilanciato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.**  
4,6%



**IBU**  
12

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 306  
**F.TO** 66 cl x 15 - **COD.** 307



### VIAEMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO

#### STILE : *Italian Pilsner*

Birra di bassa fermentazione. Di colore giallo dorato, è caratterizzata da aromi floreali ed erbacei (dati dall'uso di luppolo in fiore della varietà Tettnang Tettnanger), con reminiscenze di miele d'acacia e un amaro discreto. Una birra limpida, di colore giallo dorato e con una schiuma bianca molto persistente. Al naso esprime un invitante aroma floreale (fiori bianchi) ed erbaceo. Viaemilia presenta un amaro discreto, erbaceo, addolcito da ricordi di miele d'acacia.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
5,0%	11,5	28	28

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 196



### MACHETE BIRRIFICIO DEL DUCATO

#### STILE : *Double IPA*

Ha una luppolatura massiccia, con sentori di pompelmo e frutta tropicale. In bocca rivela tutto il suo carattere, calda e piuttosto corposa, decisamente amara ma equilibrata, complessa e persistente termina con note balsamiche e resinose. Birra di colore dorato intenso, con schiuma bianca persistente. Al naso esprime sentori di pompelmo, litchi e frutta tropicale dolce (mango). Machete presenta un amaro deciso ma ben equilibrato con la parte fruttata.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
7,6%	17	52	52

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 260



### FREERIDE BIRRIFICIO DEL DUCATO

#### STILE : *IPA Indian Pale Ale*

I suoi profumi frutta tropicale e di pompelmo, le sfumature balsamiche e il contributo educato del malto: questa è poesia liquida, godimento fino all'ultima goccia. La sua schiuma è candida e persistente, ricca di resine nobili dei migliori luppoli in circolo. Birra di colore giallo dorato e una schiuma candida e persistente. Questa Ale esprime attraenti sentori di frutta tropicale e pompelmo. Secca e pulita, ha un amaro intenso bilanciato da lievi note biscottate.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
5,2%	13	44	44

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 229



### PARADOX BIRRIFICIO DEL DUCATO

**STILE :** *Belgian Triple*

Birra di alta fermentazione, libera interpretazione delle Tripel belghe. Di colore dorato intenso, ha profumi spiccati di frutta e zucchero candito. In bocca sprigiona un'avvolgente dolcezza, placata da un amaro di medio-bassa intensità. Una birra forte e strutturata. Birra di colore dorato. Schiuma persistente di colore bianco. Sentori di banana, frutta sciroppata, zucchero candito e lievi note erbacee. Presenta un amaro di medio-bassa intensità, bilanciato da una morbida dolcezza.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	17	30

F.TO 33 cl x 12 - COD. 209



### A.F.O. BIRRIFICIO DEL DUCATO

**STILE :** *American Amber Ale*

Birra di alta fermentazione, una libera interpretazione del concetto di Pale Ale. Di color ramato intenso, è caratterizzata dalla generosa luppolatura che prevede l'utilizzo di luppoli di diversa provenienza e da un carattere caramellato con delicate tostature che equilibra egregiamente l'amaro. Birra di colore ramato. Schiuma persistente di colore avorio. Al naso esprime sentori di frutta esotica e agrumi accompagnati da un leggero aroma tostato. A.F.O. presenta un amaro ben bilanciato con la parte caramellata e dolce dei malti.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,4%	11,5	37

F.TO 33 cl x 12 - COD. 202

AUSTRIA

# SCHLOSS EGGENBERG

SCHLOSS  
Eggenberg



## SAMICHLAUS CLASSIC

**STILE:** *Doppelbock*

Colore rosso scuro ambrato, doppio malto. Aroma alcolico ricorda il brandy, ricco di malto e di frutta matura come fichi e prugne secche. Al gusto corposa con note di ciliegia ed un finale che avvolge il palato, speziato di pepe.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 14,0%    °P 28,5    IBU 20

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 168



## URBOCK 23°

**STILE:** *Doppelbock*

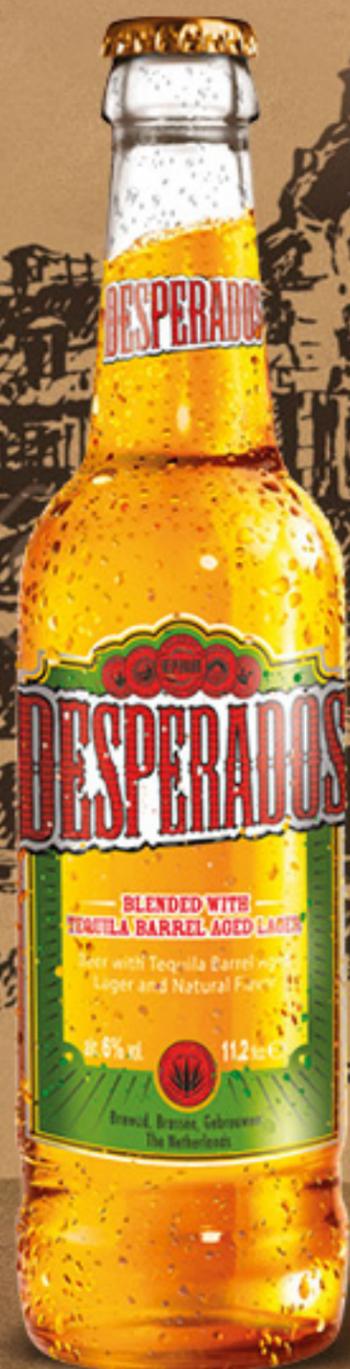
Colore dorato. Profumo fruttato, note di mela e frutta esotica. Corpo pieno, aroma maltato. Sapore persistente di frutta matura. Finale dominato da una nota amara e da sentori speziati. Il numero 23 del nome sta ad indicare i grammi di zuccheri presenti in 100 cc. di mosto prima della fermentazione.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 9,6%    °P 23

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 250

## DESPERADOS

DESPERADOS  
AROMA TEQUILA**STILE:** Lager

Chiara, la prima birra al mondo aromatizzata alla tequila. Una combinazione unica di lager corposa e accenti di tequila. Gusto leggero e rinfrescante, bilanciato in dolcezza da note pungenti e agrumate.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 6,0% **IBU** 13

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 350

## DU DEMON



## DU DEMON

**STILE:** Lager Strong Ale

Birra Lager doppio malto chiara, tra le più forti del mondo. Gusto secco moderatamente dolce con forte sentore di malto. Il finale è nocciolato e complesso.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 12,0% **°P** 22 **IBU** Moder.

**F.TO** 25 cl x 24 - **COD.** 235TOURTEL  
GRUPPO PERONITOURTEL  
ANALCOLICA**STILE:** Premium Lager

Malto 100% italiano. Per garantire lo stesso gusto delle lager alcoliche, il processo produttivo avviene con una fermentazione libera di avvenire secondo natura, senza nessuna alterazione. Gusto rotondo con note di malto e amaro equilibrato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 0,5% **°P** 5,5 **IBU** 27

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 379

## PIETRA

PIETRA  
BIERA CORSA**STILE:** Lager Ambrata

Birra artigianale. Bell'ambroato carico, naso e palato gradevolmente marchiati dall'impiego in produzione di farina di castagna e sensazioni di frutta secca. Ben bilanciata e dal finale leggermente amarognolo.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 6,0% **IBU** 26

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 415



## 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

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
5,0%	11,2	21	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

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
5,0%	11,2	21	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

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
0,3%	0,3	21	26

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 497

## BECK'S UNFILTERED

**STILE:** Pilsner  
Colore dorato con un gusto deciso e distintivo piacevolmente amaro con un aroma fresco e luppolato. Al naso sentori di malto e profumi freschi. Si esprime nel finale con un corpo discreto non particolarmente impegnativo. La nuova Beck's UNFILTERED è una Pils naturalmente velata, dal gusto morbido e rinfrescante.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
4,9%	11,2	21	20

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD** 103

GERMANIA **LÖWENBRÄU**  
AB INBEV



LÖWENBRÄU  
Königlich, Das Bier der Bayern.



**LÖWENBRÄU  
ORIGINAL**

**STILE:** *Münchner Premium*

Lowenbrau "Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Bassa fermentazione e luppolatura molto delicata riescono a donare un'inconfondibile gusto leggermente amaro.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
5,2%	12		19

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 351  
**F.TO** 50 cl x 24 - **COD.** 300 latt.

**FRANZISKANER**  
AB INBEV



**FRANZISKANER WEISSBIER  
HEFE**

**STILE:** *Weisse*

Chiara non filtrata. Gusto piacevolmente amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta con malto d'orzo e frumento, luppolo, lievito ad alta fermentazione ed acqua, nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
5,0%	12		12

**F.TO** 50 cl x 20 - **COD.** 349

BELGIO  
ARTIGIANALI

DUVEL  
BIRRIFICIO DEL DUCATO

Ann. 1871  
**Duvel**



WORLD BEER AWARDS  
BELGIUM WINNER

WORLD BEER AWARDS  
WORLD'S BEST STYLE WINNER



WORLD BEER AWARDS  
BELGIUM GOLD

## DUVEL BLOND

**STILE:** *Strong Golden ALE*

Biondo chiaro con una ricca schiuma bianca e bollicine fini. Il sapore è ben equilibrato da una punta di speziato. Grazie al suo alto contenuto di CO<sub>2</sub>, questa birra ha una meravigliosa rotondità in bocca, completata da un retrogusto persistente e asciutto. Il suo profumo è vivace e solletica il naso con una nota agrumata che tende al pompelmo. Sono presenti anche sottili e freschi aromi di luppolo.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 8,5%    °P    IBU 32

F.TO 33 cl x 12 - COD. 455

## DUVEL 666

**STILE:** *Belgian Strong ALE*

Più accessibile e delicata della versione classica, Duvel 6.66 è una birra brassata con orzo, frumento, sei diversi luppoli e scorza d'arancia. Elaborata, utilizzando la tecnica del dry-hopping per ottenere più aromi, ha un colore biondo torbido sormontato da una spessa schiuma bianca, che sprigiona note speziate, maltate e fruttate. In bocca troviamo sapori di spezie, malto, luppolo e frutta, con una sottile amarezza.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 6,6%    °P    IBU 20

F.TO 33 cl x 12 - COD. 354

BELGIO  
ARTIGIANALI

VEDETT

BIRRIFICIO DEL DUCATO



OUR IPA IS **PURE LOVE**



## EXTRA IPA

**STILE:** *India Pale Ale*

Color ramato e leggermente torbido con schiuma bianca. Aromi fruttati di frutta tropicale e agrumi, armoniosamente combinati con rinfrescanti note floreali ed erbacee. Un amaro deciso ma morbido che si fa più intenso verso il finale con sensazioni amare date dal pompelmo. Le note vellutate e maltate di Vedett IPA lasciano posto a note dolci e caramellate e al suo superbo, lungo finale che continua a stuzzicare le papille gustative per molto tempo.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 6,0% | °P 11 | IBU 40

F.TO 33 cl x 24 - COD. 452

A **PRETTY DAMN GOOD** BLOND PREMIUM LAGER



## EXTRA PILSNER

**STILE:** *Lager Premium*

Colore paglierino con schiuma bianca ricca e bollicine fini. Questa birra è caratterizzata da una bilanciata e sottile luppolatura, una leggera nota di vaniglia e da un fruttato delicato. Dissetante fin dal principio grazie alla sua secchezza seguita subito dopo da una sottile amaro. Il morbido carattere maltato permane piacevolmente sullo sfondo, rendendo la birra molto rinfrescante senza perdere nulla in termini di pienezza.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 5,2% | °P 11 | IBU 28

F.TO 33 cl x 24 - COD. 421

**SWIRL BEFORE YOU POUR**



## EXTRA WHITE

**STILE:** *Weissbier*

Tradizionale birra di frumento belga Biondo chiaro, con schiuma bianca cremosa e bollicine finissime. Gli ingredienti tradizionali ricreano il tipico effetto torbido in bicchiere. Immediatamente dopo averla versata, l'aroma erbaceo non dominante è percettibile, con il profumo di limone che rimane il principale e una nota di coriandolo sullo sfondo. Morbida, leggermente acidula e granulosa. La birra è molto rinfrescante, con una grande bevibilità e un finale profumato dolce, tendente al miele.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 4,7% | °P 11 | IBU 15

F.TO 33 cl x 24 - COD. 356



## GREVENSTEINER NATURTRÜBES HELLES

### STILE: Helles

La Grevensteiner Hell, leggermente torbida, si distingue a prima vista grazie ai suoi colori paglierini brillanti e lucenti e al pronunciato e robusto cappuccio in schiuma. Il profilo di godimento è notevolmente dominato da note fruttate e fresche, che sono completate da un aroma di malto molto fine. Il primissimo gusto mostra il corpo piacevolmente mite e magro. L'amarrezza equilibrata del luppolo e una delicata vivacità completano la saporita esperienza gustativa.

**FERMENTAZIONE:** Bassa  
**VOL.** 5,2%

**F.TO** 50 cl. x 16 - **COD** 279



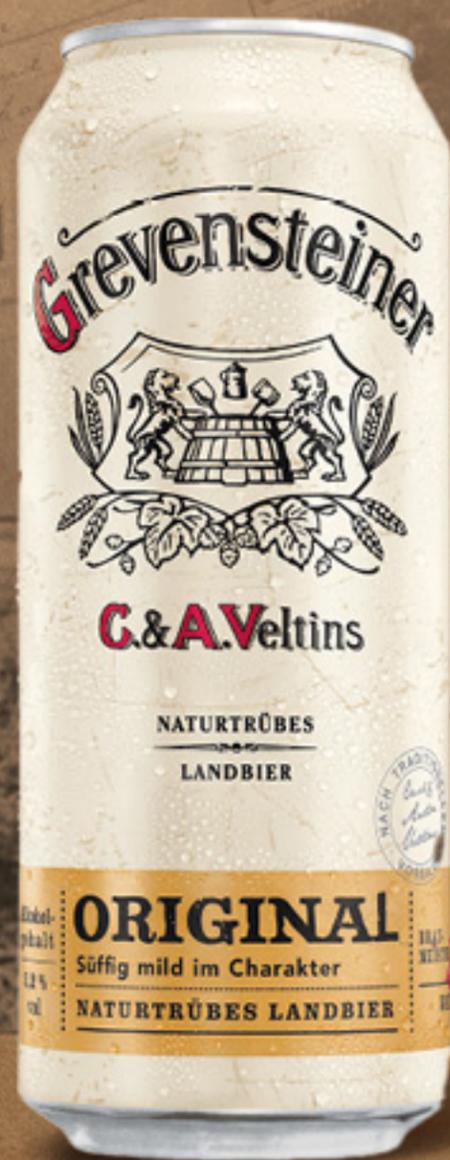
## GREVENSTEINER NATURTRÜBES ORIGINAL

### STILE: Landbier

La birra si presenta con il suo color ambra setoso e opaco, caratterizzato da riflessi in color arancione e un setoso cappuccio di schiuma morbida. L'aroma completo inizialmente viene dominato da aromi di caramello con un lieve tocco di miele, mandorle tostate e freschi sapori di frutta. Ricordano principalmente le mele verdi. La Grevensteiner ha un effetto molto frizzante ed elegante. Un leggero tocco di amaro torrefatto, accompagnato da sapori di noce, apre il sipario ad un gran finale, nel quale si dispiegano impressioni aromatiche di caramello e panna.

**FERMENTAZIONE:** Bassa  
**VOL.** 5,2%

**F.TO** 50 cl. x 16 - **COD** 265



## GREVENSTEINER NATURTRÜBES ORIGINAL

### STILE: Landbier

La birra si presenta con il suo color ambra setoso e opaco, caratterizzato da riflessi in color arancione e un setoso cappuccio di schiuma morbida. L'aroma completo inizialmente viene dominato da aromi di caramello con un lieve tocco di miele, mandorle tostate e freschi sapori di frutta. Ricordano principalmente le mele verdi. La Grevensteiner ha un effetto molto frizzante ed elegante. Un leggero tocco di amaro torrefatto, accompagnato da sapori di noce, apre il sipario ad un gran finale, nel quale si dispiegano impressioni aromatiche di caramello e panna.

**FERMENTAZIONE:** Bassa  
**VOL.** 5,2%

**F.TO** 50 cl. x 16 - **COD** 453

## BITBURGER

Bitburger

BITBURGER  
PREMIUM PILS**STILE:** *Premium Pils*

Lucente giallo oro con schiuma persistente, bianca e fine. Profumo puro e delicatamente fruttato di miele, cereali maturi, pane bianco ed erbe aromatiche di montagna. Nel bere leggera effervescenza con frutta delicata, freschezza ed un accenno di dolcezza al sapore di malto, che viene completato da una tipica nota di luppolo e che si smorza armonicamente sul palato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
4,8%	11,3		33

**BOTT.** 33 cl x 24 - **COD.** 348

## BENEDIKTINER

  
Benediktiner
BENEDIKTINER WEISSBIER  
NATURTRÜB**STILE:** *Weizen*

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Aroma intenso di grano maturo, pane bianco appena sfornato e miele chiaro. Allo stesso tempo note sottili di limone fresco ed erbe. Al palato piacevolmente snella e frizzante, delizioso sentore di frumento con dolcezza maltata, arricchito da una fine freschezza e sentori di delicate erbe.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU AMARO</b>
5,4%	12,5		12

**BOTT.** 50 cl x 12 - **COD.** 273



## LAUTERBACHER BROTZEIT

**STILE:** Lager tradizionale  
Lauterbacher Brotzeitbier ideale per uno spuntino bavarese! Naturale, gustosa, con i piedi per terra, come amava bere il contadino di Lauterbach. Chiara e dorata, con rinfrescanti luppoli Hallertau.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,1%

**F.TO** 50 cl. x 20 - **COD** 239



## LAUTERBACHER HELL

**STILE:** Lager non filtrata  
Una Hell naturale come deve essere. La Lauterbacher Natur Hell rimane non filtrata e quindi ha un carattere particolarmente corposo. Con luppoli aromatici e piacevolmente maltata, la birra come quella che piaceva al contadino di Lauterbach.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 4,8%

**F.TO** 50 cl. x 20 - **COD** 227



## LAUTERBACHER WEIZEN

**STILE:** Weizen naturalmente torbida  
La prima birra di frumento che venne prodotta a Lauterbach, in Baviera, nel 1889. Ancora oggi, Lauterbacher Natur Weizen è un prodotto molto speciale. Naturalmente torbida, gustosa e dorata, come amava bere l'agricoltore di Lauterbach.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 5,3%

**F.TO** 50 cl. x 20 - **COD** 287

## SCHLENKERLA WARSTEINER

## PAULANER

Schlenkerla

AECHT SCHLENKERLA  
RAUCHBIER MARZENWARSTEINER  
PREMIUM PILSPAULANER  
HEFE-WEISSBIER  
NATURTRÜBPAULANER  
ORIGINAL  
MÜNCHNER HELL

**STILE:** *Special - Smoked*  
Birra affumicata, il malto verde, viene seccato dal calore del fuoco sottostante del legno di faggio e invecchiato per almeno tre anni. Il fumo che si forma passa attraverso l'essiccatoio trasformandolo in malto affumicato. Birra Märzen di bassa fermentazione dal netto sapore affumicato.

**STILE:** *Premium Pils*  
Colore giallo paglierino, schiuma abbondante. Intenso aroma di luppolo accompagnato da una nota di caramella d'orzo. Lieve sapore di pane fresco, seguito dal gusto persistente e amarognolo del luppolo.

**STILE:** *Weizen*  
Birra torbida non filtrata, di colore arancione dorato, schiuma abbondante e densa. Profumo fruttato di banana, mela, sapore maltato dalla luppolatura quasi impercettibile.

**STILE:** *Dortmunder/Helles*  
Birra colore giallo paglierino, sovrastata da un denso cappello di schiuma. Profumo ricco, luppolato e biscottato, gusto equilibrato tra malto e luppolo, piacevole frizzantezza. Sensazione retrofattiva leggermente secca.

FERMENTAZIONE: Bassa

FERMENTAZIONE: Bassa

FERMENTAZIONE: Alta

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,1% °P 13,5 IBU 30

VOL. 4,8% °P 11,6 IBU 28

VOL. 5,5% °P 12,5 IBU 12

VOL. 4,9% °P 11,5 IBU 20

F.TO 50 cl x 20 - COD. 200

F.TO 33 cl x 24 - COD. 365

F.TO 50 cl x 20 - COD. 258

F.TO 33 cl x 24 - COD. 144

BELGIO  
ARTIGIANALI

CORSENDONK  
BIRRIFICIO DEL DUCATO

  
CorSENDONK



## ROUSSE

**STILE :** *Belgian Strong Amber Ale*

Questa birra di color ramato con riflessi rossi si presenta tipicamente ricca. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	18	16

**FTO** 33 cl x 12 - **COD.** 139  
**FTO** 75 cl x 12 - **COD.** 112

## BLANCHE

**STILE :** *Witbier*

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. Al naso si presenta con un profumo di malto caramellato e aromi di coriandolo. Al palato è abbozzata con amaro ben equilibrato e sentori di frutta, pane tostato, caramello e liquirizia. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
4,8%	11	11

**FTO** 33 cl x 12 - **COD.** 102  
**FTO** 75 cl x 12 - **COD.** 185

## BLOND

**STILE :** *Belgian Ale*

Questa birra si presenta con un profumo di luppolo speziato con aromi fruttati. In bocca è speziata, con un amaro ben equilibrato che si prolunga come retro gusto.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	19	20

**FTO** 33 cl x 12 - **COD.** 203

BELGIO  
ARTIGIANALI

CORSENDONK  
BIRRIFICIO DEL DUCATO

  
CorSENDONK



## AGNUS TRIPLE

**STILE :** *Abbey Triple*

La Abbey Triple è prodotta ancora oggi in base alla ricetta tradizionale. Dal colore dorato opalescente, al naso gli aromi sono speziati, con sentori di lievito e frutta matura. Al palato è intensa, con lievi note di luppolo che lasciano un piacevole e delicato retrogusto amaro.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 7,5%    °P 15,5    IBU 22

F.TO 33 cl x 12 - COD. 127  
F.TO 75 cl x 12 - COD. 285

## PATER DUBBEL

**STILE :** *Abbey Dubbel*

Questa birra dal colore marrone scuro profondo con persistente schiuma beige al naso è ricca di aromi, si percepiscono note dolci di lievito, malto caramellato, frutta secca e frutta candita. Al palato è morbida e vellutata con sentori dolci e speziati, con lievi note fruttate e di nocciola, un amaro ben equilibrato e sentori di pane tostato, liquirizia, caffè e caramello.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 7,5%    °P 14    IBU 22

F.TO 33 cl x 12 - COD. 245  
F.TO 75 cl x 12 - COD. 252

## HUYGHE



DELIRIUM

DELIRIUM  
TREMENS

**STILE:** *Belgian Strong Ale*  
Colore dorato carico. "Ale" a tripla fermentazione, ben strutturata, moderatamente dolce. Aroma intenso con note di coriandolo e arancia utilizzati nella produzione.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,5%	16	26

F.TO 33 cl x 24 - COD. 179

BIÈRE DU  
BOUCANIERBROUWERIJ  
Van SteenbergheBIÈRE DU  
BOUCANIER GOLDEN

**STILE:** *Belgian Strong Golden Ale*  
Tripla fermentazione. Colore giallo dorato, schiuma abbondante. Al naso sentori di miele d'acacia, frutta bianca matura. Sapore dolce con finale amaro, equilibrata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
11,0%	23	33

F.TO 33 cl x 24 - COD. 167

## LA CHOUFFE

BRASSERIE  
D'ACHOUFFE

## BLANCHE CHOUFFE

**STILE:** *Blanche*  
Leggermente torbida, con una gradevole doratura e un bel colletto di schiuma bianca. Birra molto rinfrescante, dolce e speziata. Il limone e i semi di coriandolo donano a questa birra delle note leggermente speziate, simili a quelle degli agrumi. La finezza del retrogusto e le note leggermente dolci la rendono una birra molto dissetante.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	16,7	18

F.TO 33 cl x 12 - COD. 275



## CHERRY CHOUFFE

**STILE:** *Belgian Strong ALE*  
Birra rossa scura con un bel colletto di schiuma bianca. Il ricco aroma di ciliegia amarena rilascia anche potenti note di fragola, marzapane e porto dolce. Il sapore moderatamente dolce permette di scoprire i frutti rossi oltre alle note di mandorla e di spezie delicate. Gradevole persistenza finale.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,7	10

F.TO 33 cl x 12 - COD. 246



## MC CHOUFFE

### STILE: *Scotch ALE*

Colore rubino intenso con un colletto bianco crema. L'olfatto viene avvolto da aromi speziati, veicolati da una buona gradazione alcolica. Prevalgono l'anice e la liquirizia, splendidamente completati da una nota setosa di caramello. Malgrado l'aroma molto avvincente, è una birra dal sapore sorprendentemente misurato, dai sentori fruttati soprattutto di pera. Una birra dall'amarrezza non eccessiva, con una persistenza lunga e vivace in bocca.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,7	20

F.TO 33 cl x 12 - COD. 269

F.TO 75 cl x 12 - COD. 270

## LA CHOUFFE

### STILE: *Belgian Strong ALE*

Si apre su aromi speziati con note di agrumi. Poi affiora il sapore rinfrescante del coriandolo fresco che conferisce alla birra una fragranza floreale, perfettamente abbinato a un delicato e prolungato sentore di banana. La combinazione di queste fresche note floreali evita ogni sapore eccessivo. La persistenza è piacevolmente speziata (pepata).

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,9	20

F.TO 33 cl x 12 - COD. 432

F.TO 75 cl x 12 - COD. 477

LATT. 33 cl x 24 - COD. 402

## HOUBLON CHOUFFE

### STILE: *Abbey Tripel*

Bionda chiara e leggermente torbida, con un bel colletto di schiuma bianca. È una birra dall'impronta amara, con la giusta dose di alcol e una persistenza secca e molto gradevole in bocca. Una birra potente e di carattere che delizierà sia i semplici appassionati che gli intenditori. Colpisce da subito per la purezza e intensità aromatica del luppolo grezzo di qualità Amarillo lavorato a crudo. Il luppolo CHOUFFE si apre su una nota agrumata forte con un accenno di pompelmo che lascia poi spazio al sapore del luppolo verde speziato.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18	59

F.TO 33 cl x 12 - COD. 401

BELGIO

GRIMBERGEN

KWAK



**GRIMBERGEN  
BLONDE**

**STILE:** *Abbazia Trappista*

Birra bionda con una schiuma densa color crema. Aromi di frutta gialla matura, una nota speziata di chiodi di garofano.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 7,0% **IBU** 22

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 466

**GRIMBERGEN,  
DOUBLE AMBREE**

**STILE:** *Belgian Pale Ale*

Birra d'Abbazia ambrata tendente al mogano, doppia fermentazione, schiuma densa. In bocca sapori dolci di caramello e spezie.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 6,5% **IBU** 22

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 462

**KWAK  
PAUWEL**

**STILE:** *Belgian Strong Amber Ale*

Colore ambrato, schiuma fine, doppio malto ad alta fermentazione. Al naso decisamente speziata e dolce. Al palato calde note di caramello con sensazione retrofattiva fruttata.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 8,4% **°P** 19,8 **IBU** 19

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 163

GERMANIA

ERDINGER



EKU 28



### ERDINGER HEFE WEISSBIER

**STILE:** *Weizen*

Colore giallo opaco torbido. Schiuma alta e pannosa. Aroma di frumento assieme al tipico leggero gusto di banana appena dolce delle weiss e dei lieviti. Corpo rotondo, piacevole acidità finale.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
5,3%	13,5	22	22

F.TO 50 cl x 12 - COD. 211



### ERDINGER DUNKEL

**STILE:** *Dunkelweizen*

Birra corposa e carica di lieviti, in essa si mescolano assieme ai sentori di lieviti e banana, un intrigante miscela di cioccolato, caramello, caffè e orzo tostato. Colore scuro ma con riflessi rossastri.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
5,3%	12,8	27	27

F.TO 33 cl x 12 - COD. 148



### EKU 28

**STILE:** *Doppelbock*

Una doppelbock focosa, di color ambrato, con aroma decisamente maltato, schiuma quasi inesistente dovuto al contenuto alcolico di 11°. Considerata una delle birre più forti al mondo, merito della lavorazione che prevede ben nove mesi di stagionatura e del breve periodo di refrigerazione.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P		IBU
11,0%	25	28	28

F.TO 33 cl x 24 - COD. 146



## LEFFE BLONDE

**STILE:** *Belgian Ale*

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.** 6,6%    **°P** 15,6    **IBU** 20

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

## LEFFE AMBREE

**STILE:** *Amber 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.** 6,6%    **°P** 16,8    **IBU** 25

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

## LEFFE RITUEL 9°

**STILE:** *Belgian Strong Ale*

Birra d'Abbazia dal colore ramato. Saperi 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

**VOL.** 9,0%    **°P** 20,3    **IBU** 25

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 499

## LEFFE ROUGE

**STILE:** *Belgian Ale*

Colore rosso. Birra amara, gusto rotondo, caldo e morbido con note di frutta candita, spezie, caramello e vaniglia. Aroma fruttato e schiuma abbondante.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 6,6%    **°P** 15,6    **IBU** 24

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 145  
**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 205

**LEFFE**  
AB INBEV

BELGIO - SCOZIA  
**HOEGAARDEN**  
GRUPPO INBEV

**STELLA ARTOIS**  
GRUPPO INBEV

**TENNENT'S**  
GRUPPO INBEV



**LEFFE  
TRIPLE**

**HOEGAARDEN  
WIT BLANCHE**

**STELLA  
ARTOIS**

**TENNENT'S  
SUPER**

**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

**VOL.** 8,5%    **°P** 17,9    **IBU** 15

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

**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.** 4,9%    **°P** 12    **IBU** 15

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 189

**STILE:** *Premium Lager*

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

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,0%    **°P** 11,3    **IBU** 23

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

**F.TO** 66 cl x 12 - **COD.** 187

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

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 460



### ROCHEFORT 6 TAPPO ROSSO

**STILE:** *Abbey Dubbel*

Birra rossa. Al naso note speziate, frutta secca tostata, cacao e malto. Gusto intenso, fruttato, sentori di caramello e uva. Intensa sensazione retrolfattiva.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
7,5%	16,5	18

F.TO 33 cl x 24 - COD. 284



### ROCHEFORT 8 TAPPO VERDE

**STILE:** *Belgian Strong Dark Ale*

Birra corposa di colore bruno. Aroma pronunciato, fruttato e agrumato. Sapore intenso di spezie e liquirizia. Finale amaro e leggermente secco.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
9,2%	20,8	22

F.TO 33 cl x 24 - COD. 234



### ROCHEFORT 10 TAPPO BLU

**STILE:** *Belgian Strong Dark Ale*

Birra scura con riflessi rossi, schiuma compatta, corpo denso. Aromi di frutta secca, caffè e banana. Sapore caldo, sul finale note di cioccolato amaro, liquirizia e luppolo.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
11,3%	22	27

F.TO 33 cl x 24 - COD. 242



## CHIMAY BLU

## CHIMAY TRIPLE

## CHIMAY ROSSA

### STILE: Belgian Strong Dark Ale

Birra d'Abbazia scura dall'aroma potente. Sprigiona una leggera nota fiorita rosacea associata ad un piacevole profumo di lievito fresco. La sua schiuma è spessa, cremosa e scura. I suoi aromi potenti e complessi hanno un tocco di spezie pregiate. In bocca, la birra rivela una nota di caramello. Se conservata in cantina, il suo sapore complesso continua a migliorare con il passar degli anni.

### STILE: Trappista

Birra d'Abbazia. Colore giallo dorato sormontato da un cappello di schiuma fine. Al naso note di uva passa e mela matura. Sapore equilibrato tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo.

### STILE: Trappista Abbey Dubbel

Birra d'Abbazia. Colore rosso rame. Sfumature fruttate di albicocca. Gusto setoso, con un leggero tocco amaro. Birra non filtrata né pastorizzata.

### FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
9,0%	18,6	1	27

F.TO 33 cl x 24 - COD. 124

### FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
8,0%	16,6	1	36

F.TO 33 cl x 24 - COD. 126

### FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
7,0%	15,5	1	21

F.TO 33 cl x 24 - COD. 125

LA TRAPPE  
BLOND

**STILE:** *Belgian Pale Ale*  
Trappista Belgian Pale Ale artigianale dal colore giallo dorato, profumo aromatico e fruttato. Sapore dolce, leggermente maltato. Sensazione retro-nasale amarognola.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14,5	15

F.TO 33 cl x 24 - COD. 440

LA TRAPPE  
DUBBEL

**STILE:** *Dubbel*  
Doppio malto di colore bruno-rossastro, schiuma densa e persistente. Corpo medio, profumo intenso, sapore ricco ed equilibrato con note di malto e caramello.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,0%	16,5	24

F.TO 33 cl x 24 - COD. 444

LA TRAPPE  
TRIPEL

**STILE:** *Tripel*  
Birra di colore giallo aranciato, dal profumo aromatico e dal sapore pieno e speziato, che rimanda al coriandolo e ad altre erbe. La sensazione retronasale è secca e leggermente amarognola.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	17,5	25

F.TO 33 cl x 24 - COD. 476

LA TRAPPE  
QUADRUPEL

**STILE:** *Quadrupel*  
"Specialità" Trappista. Colore ambrato intenso. Sapore ricco, caldo ed equilibrato con note di malto tostato e una leggera luppolatura per una sensazione retrolfattiva amarognola.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
10,0%	16,2	24

F.TO 33 cl x 24 - COD. 454

**DUPONT**  
ARTIGIANALI



BELGIO

**PATER LIEVEN**  
ARTIGIANALI



**SAISON  
DUPONT**

**STILE:** Saison / Farmhouse Ale  
Colore oro, schiuma bianchissima. Aroma fruttato e fiorito di margherita. Gusto di agrumi e spezie, luppolato sul finale. Corpo denso. Sensazione retrofattiva di frutta ed erbe aromatiche.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 6,5%    **°P** 14    **IBU** 35

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 244



**PATER LIEVEN  
BLONDE**

**STILE:** Golden Ale  
Bionda. Gusto morbido e delicato con vellutate note di malto ed un finale lievemente acidulo. Aroma maltato con note speziate del luppolo. Doppia fermentazione.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 6,5%    **°P** 14

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 282



**PATER LIEVEN WIT  
BLANCHE**

**STILE:** Blanche / Witbier  
Colore giallo paglierino opaco. Schiuma bianca consistente. Aroma con sentori di spezie ed agrumi. In bocca nota leggermente acidula. Sensazione retrofattiva secca ed asciutta.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 4,5%    **°P** 12,7

**F.TO** 75 cl x 12 - **COD.** 238

FAXE



FAXE 10%

**STILE:** *Extra Strong Lager*  
 Doppio malto. Prodotta con acqua proveniente dalla sorgente purissima della cittadina di Faxe, combina la sua leggera dolcezza all'alta gradazione alcolica facendone un prodotto equilibrato di gusto pieno e appagante.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
10,0%	18,2	35

F.TO 33 cl x 24 - COD. 334

HARBOE



BJØRNE BEER

**STILE:** *Lager Strong*  
 "La birra dell'orso", doppio malto ispirata alla lager strong. Colore giallo intenso, schiuma compatta e persistente. Sapore leggermente amaro, al naso aroma di malto ed erba di campo.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
8,3%	11	17

F.TO 33 cl x 24 - COD. 184



## CERES STRONG ALE

### STILE: Strong Ale

Birra doppio malto. Colore giallo ocre intenso, con schiuma bianca e fine. Al naso sentori di mais, pannocchia tostata, uniti a sentori di malto e lieve. Sapore insistente di malto su un gusto lievemente abboccato e una capacità davvero dissetante su ritorni fruttati.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
7,7%	16,3		30

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD** 118  
**F.TO** 33 cl x 24 latt. - **COD** 132 latt

## CERES EXTREME TEN

### STILE: Doppio malto

Birra Ceres Extreme Ten - 10 gradi di vera potenza. In apparenza una birra bionda carica e aggressiva, sorprende con il suo gusto dolce, poi amaro. Ricco e intenso ma facile da apprezzare. Birra dal gusto vigoroso e deciso, all'olfatto ricco e intenso con sentori di malto.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	<b>IBU</b>
10,0%	35

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

## CERES UNFILTERED

### STILE: Non filtrata

È merito dei birrai danesi e del dry hopping del luppolo Citra, che grazie alla luppolatura a freddo le regala aromi agrumati e di frutti tropicali. Aspetto velato, sorpresa doppia. Merito della sua naturalezza che, nonostante il suo essere grezza, la fa rimanere morbida al punto giusto sul palato.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>		<b>IBU</b>
6,9%		19

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD** 272



HEINEKEN

**STILE:** Premium Lager

Colore chiaro dorato, aspetto limpido. Al palato un equilibrato amarognolo gradevole, supportato da un corpo decisamente rotondo. Beverina.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,8	23

F.TO 33 cl x 24 - COD. 330

F.TO 66 cl x 15 - COD. 331



HEINEKEN  
SILVER

**STILE:** Lager Extra

Birra dal colore giallo oro, dalla schiuma non troppo persistente. Dai profumi vegetali, dominati dal luppolo. Viene maturata a -1°C, risultando una lager extra rinfrescante con un retro-gusto bilanciato, morbido e facile da bere.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	IBU
4,0%	9

F.TO 33 cl x 24 - COD. 261



GROLSCH  
SWING TOP

**STILE:** Premium Lager

Composta da due luppoli, il primo aggiunto all'inizio del processo che le conferisce gusto caratteristico e il secondo aggiunto alla fine che la rende fresca e aromatica.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	27

F.TO 45 cl x 20 - COD. 449

BELGIO

# ORVAL



## ORVAL

**STILE:** *Belgian Pale Ale*  
Birra Trappista dell'Abbazia di Orval. Colore rosato con riflessi aranciati, spuma cremosa. Profumi di frutta matura come susine, prugne bianche. In bocca asciutta, fresca e morbida, sfondo amarognolo di rabarbaro e china.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,2%	13,4	32

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 156

# LUPULUS

ARTIGIANALI



## LUPULUS

**STILE:** *Abbey Tripel*  
Colore giallo pallido opaco. Schiuma bianca e cremosa. Intenso profumo di malto e lieviti, frutta candita con finale nota mielosa. Al gusto aromi erbacei, sul finale note di liquirizia grezza.

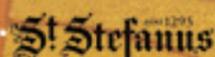
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
8,5%	16	30

**F.TO** 75 cl x 12 - **COD.** 436

# ST. STEFANUS

GRUPPO PERONI



## ST. STEFANUS BLONDE

**STILE:** *Belgian Pale ale*  
Birra d'Abbazia. Color oro. Al naso caramello, miele, agrume candito, frutta matura, albicocca e banana, spezie, pepe bianco, chiodi di garofano. Un retronasale di coriandolo e di radice.

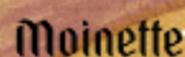
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
7,0%	16	21

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 171  
**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 389

# MOINETTE

ARTIGIANALI



## MOINETTE BLONDE

**STILE:** *Belgian Strong Ale*  
Colore biondo chiaro, schiuma pannosa. Al naso dolce nota di frutta sotto spirito, albicocche, pesche. Corpo robusto. Morbida, pulita con finale secco.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
8,5%	16,5	36

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 438

# PILSNER URQUELL

Pilsner Urquell



## PILSNER URQUELL

### STILE: Pils

Colore dorato brillante, schiuma abbondante e densa. Aroma del malto, note floreali, profumo erbaceo del luppolo Saaz. Questa birra ha dato origine alla tipologia birraria delle pils, anno 1842, gusto decisamente amaro e dissetante.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P	IBU
4,4%	11,7	39

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 201

# KOZEL



## KOZEL DARK LAGER

### STILE: Dark Lager

Prodotta seguendo la ricetta originale, è una lager scura che ha il colore di una Porter, grazie all'utilizzo di 4 diversi malti, ma che si rivela sorprendentemente rinfrescante proprio perché è una lager. Il bilanciamento perfetto tra il dolce del caramello e il fresco aroma di luppolo le donano un gusto morbido ma mai stucchevole. La bassa gradazione alcolica la rende adatta a molteplici occasioni di consumo e amata molto anche dalle donne.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P	IBU
3,5%	9,1	14

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 255



## KOZEL PREMIUM LAGER

### STILE: Premium Lager

Gusto ricco e morbido e un delicato aroma di malto e luppolo. Prodotta seguendo la ricetta originale e con doppia decozione, come da metodo tradizionale dei mastri birrai Cechi, questa puro malto nasce dalla sapiente miscela di 3 malti selezionati e del luppolo pregiato Czech Noble, che le conferiscono un gusto bilanciato e un piacevole aroma.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P	IBU
4,6%	11,25	26

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 240



## GUINNESS DRAUGHT

### STILE: Stout

Birra scura, inconfondibile spuma cremosa. Aroma intenso di malto tostato con gusto all'impatto amaro, caffè e liquirizia, arricchito da note fruttate e di caramello. Finale secco e asciutto. Schiuma persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
4,2%	9,7	9	45

F.TO 33 cl x 24 - COD. 226



## GUINNESS SPECIAL EXPORT

### STILE: Foreign Stout

Colore nero opaco. Aroma di orzo tostato, butterscotch, caramello e ribes nero, con gusto di caffè tostato corposo, con sentori di cioccolato amaro, liquirizia salata e accenti di frutta scura. Al palato si presenta cremosa e leggera nella consistenza.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.		IBU
8,0%	9	40

F.TO 33 cl x 24 - COD. 210



## HOP HOUSE 13 LAGER

### STILE: Lager

Colore dorato con riflessi ambrati, con schiuma densa. Aroma fruttato con sentori di pesca e albicocca, dovuto all'utilizzo di tre diversi luppoli: Galaxy e Topaz dall'Australia e Mosaic proveniente dagli Stati Uniti. Rinfrescante alla bevuta, presenta sottili note di malto e luppolo. Il finale è secco.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,88	9	21

F.TO 33 cl x 12 - COD. 194



## SCRAGGY BAY KINNEGAR

**STILE:** *India Pale Ale*  
Colore dorato. La Scraggy Bay è un'India Pale Ale floreale, profumata ed equilibrata. Una birra chiara con un dissetante finale amaro dal gusto di pompelmo ed arancia. Un'intensità di aromi e sapori davvero importante. Conosciuta come la quintessenza irlandese "go to" IPA.

**VOL.** 5,3%    **°P** nd    **IBU** nd  
**F.TO** 44 cl x 24 latt.  
**COD.** 403



## BIG BUNNY KINNEGAR

**STILE:** *Est Coast IPA*  
Colore dorato. Sentori di luppolo con una sensazione cremosa di grano. È una delle Ipa più amate d'Irlanda.

**VOL.** 6,3%    **°P** nd    **IBU** nd  
**F.TO** 44 cl x 24 latt.  
**COD.** 385



## THUMPER KINNEGAR

**STILE:** *Double IPA*  
Aromi di luppolo tra i quali spiccano sicuramente melone e frutta tropicale. Birra complessa, piacevolissima, con buona luppolatura e resina di pino.

**VOL.** 7,8%    **°P** nd    **IBU** nd  
**F.TO** 44 cl x 24 latt.  
**COD.** 420



## CROSSROADS KINNEGAR

**STILE:** *American IPA*  
Colore giallo torbido, cremosa schiuma bianca, buona carbonatazione. Aromi di grumi e frutta tropicale, pino. Gusto profondo con ingresso maltato, buona luppolatura e resina di pino in lontananza.

**VOL.** 6,2%    **°P** nd    **IBU** nd  
**F.TO** 44 cl x 24 latt. **COD.** 400



# KINNEGARLAND



## DOUBLE BUNNY KINNEGAR

**STILE.** *Double New England IPA*  
Dall'aroma fruttato, agrumato ed erbaceo. Sullo sfondo, un leggero maltato ed un po' di caramello. Corpo medio-robusto con moderata carbonatazione, amaro medio di breve durata con carattere erbaceo e grado alcolico pericolosamente ben nascosto. Al palato è morbida e rotonda, con una sottile tessitura oleosa ed una fresca sapidità fruttata ed agrumata che riflette l'aroma, con le note maltate e di caramello a bilanciare ed arricchire la bevuta.

VOL. 7,8%    °P nd    IBU nd

F.TO 44 cl x 24 latt. COD. 410



## BUCKET & SPADE KINNEGAR

**STILE:** *Session IPA*  
Colore oro pallido.  
Gusto fruttato e fresco.  
Conosciuta come una grande birra per andare in spiaggia o per un picnic. Prima tra i partecipanti alla 2° Kinnegar Brewing Academy.

VOL. 4,2%    °P nd    IBU nd

F.TO 44 cl x 24 latt. COD. 395



## BLACK BUCKET KINNEGAR

**STILE:** *Black Rye IPA*  
Un equilibrio tra segale e malti tostati con sapori e aromi di luppolo fresco. Vincitore della medaglia d'oro alla sfida della birra di Bruxelles. Una delle birre di spicco del birrifico irlandese Kinnegar con malto di segale e una splendida nota terrosa. Il corpo nero pieno e la bassa carbonatazione si abbinano perfettamente al malto di segale secco e al luppolo di arancia amara, evidenziati da note di cioccolato e da un bordo affumicato che completano questo superba BIPA

VOL. 6,5%    °P nd    IBU nd

F.TO 44 cl x 24 latt. COD. 374



**ESTRELLA GALICIA ESPECIAL**

**STILE:** *Premium Lager*  
 Colore giallo oro brillante. Al palato è neutra e leggera, con sentori di luppolo, orzo e malto, finale tostato con richiami di frutta a guscio.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,5% | **°P** 13,0 | **IBU** 25

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 323

**ESTRELLA GALICIA SENZA GLUTINE**

**STILE:** *Lager*  
 Colore giallo oro brillante. Al palato è neutra e leggera, con una marcata sfumatura di luppolo. Note di orzo e malto, sentori tostati.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,5% | **°P** 13 | **IBU** 25

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 383

**ESTRELLA GALICIA 1906 RED VINTAGE LA COLORADA**

**STILE:** *Doppelbock*  
 Colore oro invecchiato, brillante, predominano aromi freschi, puliti e intensi che rimandano al malto tostato con piacevoli note dolci di caramello.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 8% | **°P** 17 | **IBU** 27

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 414

**SAN MIGUEL ESPECIAL**

**STILE:** *Pale Lager*  
 Colore giallo oro paglierino. Schiuma abbondante. Profumi di cereali non maltati e sentori di luppolo. Gusto gradevole, rotondo e non amaro nel finale.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,4% | **°P** 13 | **IBU** 28

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 254

SCOZIA

# SLALOM

Slalom  
Strong



## SLALOM STRONG

# BREWDOG ARTIGIANALI



## BREWDOG PUNK IPA

# GORDON



## GORDON FINEST GOLD

**STILE:** *Strong Lager*

Ale doppio malto. Colore giallo oro. Schiuma persistente e densa. Sentori forti di malto e cereali, una dolcezza iniziale che si equilibra con un finale di luppolo intenso. Abbinamenti: carni alla brace o arrostiti.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 9,0%    °P 22,0    IBU 28

F.TO 33 cl x 24 - COD. 198

**STILE:** *India Pale Ale*

IPA di ispirazione americana, interamente prodotta con luppoli americani e neozelandesi, a livello olfattivo rileva intense note agrumate e tropicali, soprattutto pompelmo, frutto della passione e ananas. Carattere fruttato con un finale lungo e dissetante.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,6%    °P 13,3    IBU 35

F.TO 33 cl x 24 - COD. 338

**STILE:** *Blond Strong Lager*

Colore oro, doppio malto. Sapore amaro, arrotondato dai malti chiari che esaltano il gusto vellutato. Al naso speziata, il retronasale sapore persistente ed affumicato

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 10,0%    IBU 50

F.TO 33 cl x 24 - COD. 354

GOOSE



AB INBEV

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.	°P	IBU
5,9%	15,5	55

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



BUD



AB INBEV

GOOSE ISLAND  
MIDWAY

**STILE:** *Session 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.	IBU
4,1%	30

F.TO 33 cl x 24 - COD. 120

## 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.	°P	IBU
5,0%	11	12

F.TO 33 cl x 24 - COD. 223

CORONA



AB INBEV



## 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.	°P	IBU
4,5%	11,3	19

F.TO 33 cl x 24 - COD. 153

MESSICO

SOL



SOL

**STILE:** Mexican Lager  
Colore dorato brillante, schiuma abPilsner di medio corpo chiara, al naso note di agrumi bilanciate da un pizzico di vaniglia, oltre al malto e l'amaro del luppolo. Gusto leggero, molto rinfrescante.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 4,5% **IBU** vicini allo "0"

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 381

KIRIN



KIRIN ICHIBAN

**STILE:** Pale Lager  
Il sapore di questa pregiata birra, prodotta dal 100% di malto rende la fragranza e la freschezza inconfondibile. Kirin Ichiban, prodotta solo dalla prima pressione del mosto, è frizzante ma mantiene tutto il sapore ricco del malto.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 4,9% **IBU** 30

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 253

GIAPPONE

SAPPORO



SAPPORO PREMIUM

**STILE:** Japanese Rice Lager  
Questa birra (il nome corretto è Silver Sapporo) in particolare è a bassissima fermentazione, ha un sapore leggermente amarognolo e un aroma di cereali e mandorla. Rinfrescante con un gusto fresco e raffinato e una finitura pulita.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,0% **IBU** 24

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 197

ASAHI  
GRUPPO PERONI



ASAHI SUPER DRY

**STILE:** Premium Lager  
Colore giallo chiaro e aroma lievemente fruttato. Gusto fresco e piacevolmente luppolato, con sensazione retrofattiva particolarmente fresca e delicata.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,0% **°P** 11,2 **IBU** 20

**F.TO** 33 cl x 24  
**COD.** 286



## ORIGINAL SIDRO MAGNERS

### STILE: Sidro di mela filtrato

Il sidro Magners Original è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Il Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, gran parte delle quali provengono dagli stessi frutteti WM Magners. Il sidro è fatto maturare per un lungo periodo che può arrivare fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito di Irlanda. Colore giallo ambrato con riflessi ramati, di corpo medio e dal perlage vivace. Sapore fruttato e dissetante (per tradizione va servito con ghiaccio).

Abbinamenti: Fritti, hamburger. Ideale in ogni momento conviviale.

**VOL.** 4,5%

**FTO** 56,8 clx12 - **COD.** 470



## PERA SIDRO MAGNERS

### STILE: Sidro Irlandese di pera spumantizzato

Ottenuto dalle migliori qualità di pere lentamente fermentate. Distintivo il suo carattere, delicato e rinfrescante il gusto.

Colore giallo paglierino con riflessi verdastri. Dal sapore semisecco con sentorii di pera (si consiglia servito con ghiaccio).

Abbinamenti: Aperitivo, dolci e dessert.

**VOL.** 4,5%

**FTO** 56,8 clx12 - **COD.** 485



## ROSÉ SIDRO MAGNERS

### STILE: Sidro di mela filtrato

Magners Rosé è una nuova svolta su un classico molto amato. Realizzato con la migliore miscela di 17 varietà di mele, raccolte dai nostri frutteti bagnati dal sole nel cuore della Contea di Tipperary. Adatto per celiaci, approvato dalla società vegetariana. Meglio servito freddo o con ghiaccio, è la bevanda estiva rinfrescante perfetta da gustare con gli amici o a casa.

Abbinamenti:

Aperitivo, dolci e dessert.

**VOL.** 4,0%

**FTO** 33 clx24 - **COD.** 215

INGHILTERRA

ORCHARD PIG

CHAPLIN &amp; CORK'S

SVEZIA

KOPPARBERG

CHAPLIN  
& CORK'S**ORCHARD PIG  
REVELLER****CHAPLIN &  
CORK'S  
VINTAGE CIDER****FRAGOLA & LIME  
SIDRO  
KOPPARBERGER****MIX DI FRUTTI  
ROSSI SIDRO  
KOPPARBERGER****STILE:** Sidro di mela filtrato.

Reveler è una celebrazione del Somerset! Generoso l'aroma di mela che ti trasporta in un sidro leggero e rinfrescante con una nota piccante di lime appena spremuto sul finale. La leggera frizzantezza esalta i sapori donando al sidro un gusto leggero e aromatico. Meno bolle significa più mele.  
**VOL. 4,5%**

**FTO 50clx12 - COD. 257****STILE:** Sidro di mela artigianale d'annata.

Somerset Vintage è un sidro semi secco, con un carattere intenso e vellutato. Il suo perlage fine è perfettamente bilanciato da un gusto fruttato e rinfrescante. Realizzato esclusivamente con puro succo ottenuto dalle migliori mele. Un sidro squisitamente artigianale dal cuore del Somerset.  
**VOL. 8,2%**

**FTO 50clx8 - COD. 256****STILE:** Sidro di mela con succo di fragole e lime.

Aggiungiamo il succo di fragole e lime al sidro di mele Kopparberg, che utilizza esclusivamente l'acqua proveniente dalla sorgente situata a Kopperberg, così da ottenere un sidro con un sapore intenso e delicato di frutta con un inconfondibile aroma di fragola.  
**VOL. 4,0%**

**FTO 50clx15 - COD. 475****STILE:** Sidro di mela con succo di lamponi e uva spina.

Aggiungiamo il succo dei lamponi e dell'uva spina combinato con il nostro sidro di mele che utilizza esclusivamente l'acqua proveniente dalla sorgente situata a Kopperberg, dando vita ad un sapore fruttato ed autentico, con un colore vivo e dissetante fino all'ultimo sorso.  
**VOL. 4,0%**

**FTO 50clx15 - COD. 450**

# BASS

REGNO UNITO  
AB INBEV



**DRAFT BEER**



## 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>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
9,0%	18,9	9	25

**FUSTO** 30 lt - **COD** 85

W 20 CL

W 40 CL



## 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>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
5,0%	12,7	9	14

**FUSTO** 30 lt - **COD** 17

# LÖWENBRÄU

GERMANIA  
AB INBEV



LÖWENBRÄU

Löwenbräu. Ein Bier wie Bayern.

DRAFT BEER



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.** 5,2%   **°P** 12,4   **IBU** 20

**FUSTO** 30 lt - **COD** 28

## LÖWENBRÄU 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.** 5,2%   **°P** 13   **IBU** 24

**FUSTO** 30 lt - **COD** 34

## LÖWENBRÄU TRIUMPHATOR

**STILE:** Doppel 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.** 7,6%   **°P** 18,25   **IBU** 18,20

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

## LÖWENBRÄU PREMIUM PILS

**STILE:** Münchener Pils

Dal colore chiaro, è una pils in puro stile tedesco, caratterizzata da un gusto morbido con decise note amare. Particolarmente rinfrescante, grazie alla sua carbonazione media e coro leggero.

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

**VOL.** 5,2%   **°P**   **IBU**

**FUSTO** 30 lt - **COD** 60

STELLA  
ARTOIS

BELGIO  
AB INBEV

HOEGAARDEN  
JUPILER

DRAFT BEER



STELLA  
ARTOIS

HOEGAARDEN  
WIT BLANCHE

JUPILER

**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. 5,0%   °P 11,3   IBU 23

FUSTO 30 lt - COD 56

**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.

**TESTA SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 4,9%   °P 12   IBU 15

FUSTO 20 lt - COD 26

**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. 5,2%   °P 11,7   IBU 25

FUSTO 30 lt - COD 77

# BECK'S

GERMANIA  
AB INBEV

# FRANZISKANER

## DRAFT BEER



### 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

20 CL

40 CL

### 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

20 CL

40 CL

### 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

30 CL

50 CL

TENNENT'S

SCOZIA  
AB INBEV

USA  
GOOSE ISLAND

DRAFT BEER



### 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.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

FUSTO 30 lt - COD 48

FUSTO 15 lt - COD 7

20 CL

40 CL



### 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.	°P	IBU
5,9%	15,5	55

FUSTO 19,5 lt - COD 91

25 CL

33 CL

50 CL



### GOOSE ISLAND MIDWAY

**STILE:** *Session 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. Birra facile da gustare, che sedurrà molti palati, sia principianti che esperti.

**TESTA SPILLATURA:** a bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	IBU
4,1%	30

FUSTO 20 lt - COD 5231

25 CL

33 CL

50 CL

LEFFE

BELGIO  
AB INBEV

DRAFT BEER



### 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 SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 9,0% | °P 20,3 | IBU 25

FUSTO 20 lt - COD 74

25 CL

33 CL



### 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. 6,6% | °P 15,6 | IBU 24

FUSTO 20 lt - COD 55

25 CL

33 CL



### LEFFE AMBREE

**STILE:** *Amber 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 SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 6,6% | °P 16,8 | IBU 25

FUSTO 20 lt - COD 86

25 CL

33 CL

## DRAFT BEER

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



### 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. Luppolatura moderata, speziatura nelle ultime fase 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

## DRAFT BEER



## PEDAVENA TRADIZIONE ITALIANA

**STILE:** *Pils Italiana - Super Premium*

Gusto equilibrato e delicatamente armonioso a cui la media gradazione alcolica conferisce rotondità e pienezza.

La leggera nota luppolata, l'eccezionale persistenza della schiuma e il bel colore dorato completano il profilo di questa birra estremamente piacevole da bere.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,6	18

**FUSTO** 30 lt - COD. 58

20 CL

40 CL



## PEDAVENA ROSSA-AMBRATA

**STILE:** *Dunkel*

Un'ambrata dal colore meraviglioso e dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, in cui si può riconoscere l'inconfondibile luppolatura della celebre Pedavena.

Equilibrio gustativo pieno ed aromatico.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,9%	13,5	20

**FUSTO** 20 lt - COD. 50

20 CL

40 CL

PERONI

ITALIA  
GRUPPO PERONI

PERONI  
GRAN RISERVA

DRAFT BEER



**BIANCA**  
PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** *Weizen*

Prodotta con malto 100% italiano. Birra Weiss dal gusto aromatico e fresco. Aroma fruttato e speziato, con un particolare sentore di chiodi di garofano. colore biondo torbido.

**TESTA SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,1%	12,5	10,4

**FUSTO** 16 lt - COD. 4

**ROSSA**  
PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** *Amber (Munich)*

Corpo leggero, dotato di particolare complessità aromatica con note di malto, caramello e tostato. Gusto corposo e allo stesso tempo facile da bere dal caldo aroma di malto e caramello.

**TESTA SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12,7	22

**FUSTO** 16 lt - COD. 92

**DOPPIO MALTO**  
PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** *Maibock*

Birra doppio malto, intensa, con aroma di cereali e spezie e un delicato retrogusto fruttato che la rendono equilibrata e non invadente. La ricetta prevede l'impiego di solo malto e l'assenza di cereali non maltati.

**TESTA SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
6,6%	14,7	26

**FUSTO** 16 lt - COD. 15  
**FUSTO** 30 lt - COD. 46

PERONI

ITALIA  
GRUPPO PERONI

PERONI

DRAFT BEER

20 CL

40 CL



## PERONI

**STILE:** Premium Lager

Malto 100% italiano, frutto di una speciale qualità di orzo seguito con cura durante tutte le fasi della filiera. Colore giallo paglierino, gusto moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P		IBU
4,7%	11	9	19

FUSTO 16 lt - COD. 36  
FUSTO 30 lt - COD. 42  
FUSTO PET CICO KEG 12 lt  
COD. 5248

## PERONI NON FILTRATA

**STILE:** Lager non filtrata

Lager non filtrata dal gusto PIENO E FRAGRANTE, colore opaco che preserva il sapore autentico degli ingredienti non trattati. MALTO 100% ITALIANO tracciato in Blockchain.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P		IBU
4,7	10,6	9	18

FUSTO 20 lt - COD. 18

## PERONI CRUDA

**STILE:** Lager non pastorizzata

Lager Non Pastorizzata soggetta ad un processo di microfiltrazione a basse temperature che le conferisce una consistenza cremosa e morbida dal retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli. Malto 100% Italiano

**TESTA SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P		IBU
4,7%	10,6	9	21

FUSTO 30 lt - COD. 84

REPUBBLICA CECA  
**PILSNER URQUELL**

Pilsner Urquell

ITALIA  
GRUPPO PERONI

**DRAFT BEER**

GIAPPONE  
**ASAHI**

Asahi



## PILSNER URQUELL

**STILE:** Pils

Colore dorato brillante, schiuma abbondante e densa. Aroma del malto, note floreali, profumo erbaceo del luppolo Saaz. Questa birra ha dato origine alla tipologia birraria delle pils, anno 1842, gusto decisamente amaro e dissetante.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,4%	11,7	39

**FUSTO** 30 lt - COD. 95

20 CL

40 CL



## ASAHI SUPER DRY

**STILE:** Premium Lager

Colore giallo chiaro e aroma lievemente fruttato. Gusto fresco e piacevolmente luppolato, con sensazione retrolfattiva particolarmente fresca e delicata.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	20

**FUSTO** 16 lt - COD. 12

20 CL

40 CL

NASTRO  
AZZURRO

ITALIA  
GRUPPO PERONI

PERONI  
NASTRO  
AZZURRO

DRAFT BEER



NASTRO  
AZZURRO

**STILE:** *Premium Lager*

L'esclusivo Mais Nostrano offre il sapore tipicamente rinfrescante. Gli speciali luppoli super aromatici donano la caratteristica nota amara. Il malto d'orzo garantisce trasparenza e brillantezza.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P	IBU	AMARO
5,1%	11,4	23	

**FUSTO** 30 lt - COD. 40  
**FUSTO PET** 20 lt - COD. 5245

20 CL

30 CL

40 CL

50 CL

# KOZEL

REPUBBLICA CECA  
GRUPPO PERONI



## DRAFT BEER



### KOZEL DARK LAGER

**STILE:** Lager

Prodotta seguendo la ricetta originale, è una lager scura che ha il colore di una Porter, grazie all'utilizzo di 4 diversi malti, ma che si rivela sorprendentemente rinfrescante proprio perché è una lager. Il bilanciamento perfetto tra il dolce del caramello e il fresco aroma di luppolo le donano un gusto morbido ma mai stucchevole. La bassa gradazione alcolica la rende adatta a molteplici occasioni di consumo e amata molto anche dalle donne.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
3,5%	9,1	14	

**FUSTO 16 lt - COD.** 5283

**FUSTO 30 lt - COD.** 6080B

### KOZEL PREMIUM LAGER

**STILE:** Pale Lager

Gusto ricco e morbido e un delicato aroma di malto e luppolo. Prodotta seguendo la ricetta originale e con doppia decozione, come da metodo tradizionale dei mastri birrai Cechi, questa puro malto nasce dalla sapiente miscela di 3 malti selezionati e del luppolo pregiato Czech Noble, che le conferiscono un gusto bilanciato e un piacevole aroma.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
4,6%	11,25	26	

**FUSTO 30 lt - COD.** 5277



## DRAFT BEER

MEANTIME  
LONDON IPA**STILE:** *India Pale Ale*

IPA creata secondo la tradizione e prodotta a Londra, caratterizzata da un'intensa luppolatura per supportare il lungo viaggio fino all'India, stupisce per la fragranze di luppolo fresco accanto a note fruttate.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 7,4%   °P 16,4   IBU 65

20 CL

FUSTO 16 lt - COD. 08

40 CL

MEANTIME  
YAKIMA RED**STILE:** *Red Ale*

Colore rosso rubino intenso. Fruttata, con note di agrumi e frutta tropicale, dall'amarezza contenuta. Corpo pieno. Prodotta con malti inglesi e tedeschi e 5 varietà di luppolo americano.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 4,1%   °P 10,10   IBU 35

20 CL

FUSTO 16 lt - COD. 03

40 CL

MEANTIME  
ANYTIME**STILE:** *American Pale Ale*

Birra dal gusto luppolato e bassa amarezza, con un grado alcolico contenuto che la rende particolarmente bevibile. L'aggiunta di un luppolo diverso in ogni fase del processo produttivo, compreso il dry hopping, ne esalta l'aroma senza farla risultare troppo amara. L'Anytime è un'esplosione di aromi tropicali (ananas e mango) tipici dello stile popolare americano.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 4,7%   °P 10,90   IBU 30

20 CL

FUSTO 16 lt - COD. 019

40 CL

## DRAFT BEER



### FULLER'S GOLDEN PRIDE

**STILE:** *Strong Ale*

Birra chiara dal gusto pieno e corposo, speziato, luppolato, sensazione retrol-fattiva abboccata e alcolica.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 8,3%    °P 19,8    IBU 40

**FUSTO** 16 lt - COD. 09

20 CL

40 CL

### FULLER'S INDIA PALE ALE

**STILE:** *India Pale Ale*

IPA dal copro medio, al palato affiorano note di biscotto, caramello e agrumi. Piacevole il retrogusto amaro con qualche nota erbacea, molto ben bilanciata e pulita, facilissima da bere.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,3%    °P 13,3    IBU 47

**FUSTO** 30 lt - COD. 11

20 CL

40 CL

### FULLER'S LONDON PRIDE

**STILE:** *Premium Ale*

Vera e propria icona del birrifico di Chiswick, è la birra Premium leader in Gran Bretagna: una rossa morbida, dal sapore rotondo ed equilibrato.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 4,7%    °P 11,8    IBU 35

**F.TO** 33 cl x24 - COD.025

20 CL

40 CL

BELGIO  
GRUPPO PERONI  
**ST. STEFANUS**

St. Stefanus ANNO 1295

OLANDA  
GRUPPO PERONI

Grolsch

**DRAFT BEER**



**ST. STEFANUS  
BLONDE**

**STILE:** *Belgian Pale ale*

Birra d'Abbazia. Color oro. Al naso caramello, miele, agrume candito, frutta matura, albicocca e banana, spezie, pepe bianco, chiodi di garofano. Un rettronasale di coriandolo e di radice.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 7,0% | °P 16 | IBU 21

**FUSTO** 20 lt - COD. 14

**30 CL**

**50 CL**

**GROLSCH  
PREMIUM LAGER**

**STILE:** *Premium Lager*

Composta da due luppoli, il primo aggiunto all'inizio del processo che le conferisce gusto caratteristico e il secondo aggiunto alla fine che la rende fresca e aromatica.

**TESTA SPILLATURA:** Alumasc

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 5,0% | °P 11,3 | IBU 27

**FUSTO** 30 lt-COD.6227B

**30 CL**

**50 CL**

**GROLSCH  
PREMIUM WEIZEN**

**STILE:** *Weizen*

La Grolsch Weizen è una "Hefeweizen", prodotta seguendo la legge della purezza (Reinheitsgebot). Fruttato, piacevole e ben saldo. Domina l'aroma di banana accompagnato da quello di garofano.

**TESTA SPILLATURA:** Alumasc

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,1% | °P 12,5 | IBU 20

**FUSTO** 19,50 lt - COD. 90

**30 CL**

**50 CL**

# ST. BENOIT

BELGIO  
GRUPPO PERONI



## DRAFT BEER



### ST. BENOÏT AMBREE

**STILE:** *Belgian Ale*

Birra ambrata. Le note fruttate si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello. Il retrogusto amaro è il prodotto di una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati che conferiscono una nota tipica di cioccolato.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. °P IBU  
5,9% 14,20 17

FUSTO 16 lt - COD. 01

30 CL

50 CL

### ST. BENOÏT SUPRÊME

**STILE:** *Belgian Strong Ale*

Birra bionda, il suo bouquet molto profumato rilascia una piacevole sensazione di luppolo aromatico, con il contributo di una leggera nota fruttata. Il corpo è caratterizzato da una distinta e intensa amarezza. Dominante la nota di malto che si esprime attraverso la pienezza del suo gusto.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. °P IBU  
6,8% 14,50 23

FUSTO 16 lt - COD. 02

30 CL

50 CL

### ST. BENOÏT BLANCHE

**STILE:** *Blanche*

Wheatbeer di altissima qualità. Ha un aroma intenso, dove spiccano note di frutta, agrumi e spezie. Presenta una sua naturale opacità. Di corpo medio, è dotata della tipica acidità di questo stile di birre che la rende dissetante e rinfrescante.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. °P IBU  
5,0% 12,40 10

FUSTO 16 lt - COD. 05

30 CL

50 CL

GUINNESS

IRLANDA  
GRUPPO GUINNESS

KILKENNY

DRAFT BEER

28 CL

56 CL



GUINNESS  
DRAUGHT

**STILE:** *Stout*

Birra scura, inconfondibile spuma cremosa. Aroma intenso di malto tostato con gusto all'impatto amaro, caffè e liquirizia, arricchito da note fruttate e di caramello. Finale secco e asciutto. Schiuma persistente.

**TESTA SPILLATURA:** Guinness

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
4,2%	9,8	45

FUSTO 30 lt - COD. 75  
FUSTO 20 lt - COD. 16

KILKENNY  
CREAMY

**STILE:** *Irish Ale*

Birra della tradizione irlandese, prodotta con puri malti autoctoni. Ha un colore ambrato scuro tendente al nocciola e una schiuma densa e compatta che spesso viene definita una crema. Gli aromi e il gusto colpiscono per la loro intensità, toffee e caramello al naso, mentre in bocca sensazioni di nocciola e malto tostato, con una punta di amaro sul finale.

**TESTA SPILLATURA:** Guinness

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
4,3%	10,2	29

FUSTO 30 lt - COD. 52

KILKENNY  
STRONG

**STILE:** *Irish Ale Doppio Malto*

Kilkenny Strong è una birra rossa doppio malto con una gradazione alcolica superiore. Il gusto è armonico e intenso, con una nota finale amarognola.

**TESTA SPILLATURA:** Guinness

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,4%	14,5	29

FUSTO 30 lt - COD. 72

KILKENNY  
IRISH

**STILE:** *Irish Ale*

Una Ale di colore ambrato brillante ad alta fermentazione con gusto morbido e burroso. Finale secco e tostato.

**TESTA SPILLATURA:** Guinness

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
4,3%	9,8	29

FUSTO 30 lt - COD. 93

# HOP HOUSE HARP

IRLANDA  
GRUPPO GUINNESS

# SMITHWICK'S

## DRAFT BEER

28 CL

56 CL



### HOP HOUSE 13 LAGER

**STILE:** Lager

Colore dorato con riflessi ambrati, con schiuma densa. Aroma fruttato con sentori di pesca e albicocca, dovuto all'utilizzo di tre diversi luppoli: Galaxy e Topaz dall'Australia e Mosaic proveniente dagli Stati Uniti. Rinfrescante alla bevuta. Il finale è secco.

**TESTA SPILLATURA:** Guinness

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,0%    °P 11,88    IBU 21

FUSTO 30 lt - COD. 94

### HARP LAGER

**STILE:** Lager

Birra chiara stile lager di bassa fermentazione. Gusto equilibrato, corpo pieno.

**TESTA SPILLATURA:** Guinness

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 5,0%    °P 12,1    IBU 21

FUSTO 30 lt - COD. 96

### HARP STRONG

**STILE:** Imperial Pilsner

Birra in stile lager di bassa fermentazione. Gusto ricco ed equilibrato, aroma intenso e marcato.

**TESTA SPILLATURA:** Guinness

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 6,3%

FUSTO 30 lt - COD. 54

### SMITHWICK'S RED ALE

**STILE:** Irish Red Ale

Colore rosso rubino. Aroma delicato con note fruttate e floreali. Gusto rinfrescante ed equilibrato con sottili note di caffè tostato

**TESTA SPILLATURA:** Guinness

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 3,8%    °P 12,3    IBU 20

FUSTO 30 lt - COD. 98

# BLACKTHORN

INGHILTERRA  
IRLANDA

# MAGNERS

## SIDRO



### BLACKTHORN

**STILE:** Sidro di mela filtrato

Sviluppato da un team di esperti di Somerset Master Cider Makers, incaricati di creare un sidro per superare tutti gli altri, Blackthorn è realizzato utilizzando una miscela segreta di mele da sidro agrodolci, offrendo un gusto semi-secco distintivo e indimenticabile che rimane fedele alle sue radici Somerset.

Colore ambrato brillante, al palato secco con gusto di mela croccante.

**Abbinamenti:**

Carni bianche, formaggi grassi, fritti, salumi, hamburger speciali, pizze bianche.

**VOL.** 6,0%

**FUSTO** 30 lt - **COD.** 97

### SIDRO MAGNERS ORIGINAL

**STILE:** Sidro di mela filtrato

Il sidro Magners Original è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Il Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, gran parte delle quali provengono dagli stessi frutteti WM Magners. magners è fatto maturare per un lungo periodo che può arrivare fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito di Irlanda.

Colore giallo ambrato con riflessi ramati, di corpo medio e dal perlage vivace. Sapore fruttato e dissetante (per tradizione va servito con ghiaccio).

**Abbinamenti:** Fritti, hamburger, ideale in ogni momento conviviale.

**VOL.** 4,5%

**FUSTO** 20 lt - **COD.** 88

# SPATEN

GERMANIA  
AB INBEV



## DRAFT BEER



schon lange  
ell:  
rauten's erste

### 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

**BITBURGER**GRUPPO BITBURGER  
GERMANIA*Bitburger***DRAFT BEER**Telegramm Adresse  
SIMONBRÄU*Theobald Simon*BRÄUEREI  
BRIK.**BITBURGER  
PREMIUM PILS****STILE:** *Premium Pils*

Una Pilsner delicata che unisce il gusto intenso con un'eleganza leggera. Colore giallo dorato brillante con schiuma persistente, bianca e fine. Profumo puro, con note fruttate di miele, grano maturo, pane bianco ed erbe aromatiche di montagna. Al palato leggera frizzantezza, freschezza e una nota di dolcezza maltata, completata da un deciso gusto diluppolo, con un retrogusto ben equilibrato.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	11,3	33

**FUSTO** 15 lt - COD. 27**FUSTO** 30 lt - COD. 41**BOTT.** 33 cl x 24 - COD. 348**20 CL****30 CL****BITBURGER  
UNFILTERED****STILE:** *Pils*

Gusto deciso, pieno e piacevolmente amarognolo. La Bitburger non filtrata è una birra naturale e torbida, caratterizzata da un gusto pieno e più autentico, garantito dagli ingredienti naturali che permangono nella birra rispetto alla nostra classica Premium Pils.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,9%	11,5	33

**FUSTO** 15 lt - COD. 59**30 CL****50 CL**

DRAFT BEER



CREW REPUBLIC  
ENEMY OF STATE

STILE: Lager

Una lager come si deve: dal sapore deciso, luppolato, fresco! Nella sua lucentezza dorata, rivela un accentuato sapore amaro e un intenso aroma di luppolo con lievi note di agrumi.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo  
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
4,9%	11,2		35

FUSTO 30 lt - COD. 68

30 CL



CREW REPUBLIC  
FIRESIDE

STILE: Red Ale

Rosso brillante con corposità piacevolmente piena ma non pesante. Sapore leggermente fruttato-maltato. Una miscela di diversi malti speciali dona alla birra, oltre al colore, una maltosità vellutata senza essere invadente.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo  
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,0%	13,5		28

FUSTO 20 lt - COD. 65

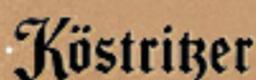
30 CL

# BENEDIKTINER



GRUPPO BITBURGER GERMANIA

# KÖSTRITBER



# LICHER



## BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

### STILE: Weizen

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Aroma intenso di grano maturo, pane bianco appena sfornato e miele chiaro. Allo stesso tempo note sottili di limone fresco ed erbe. Al palato piacevolmente snella e frizzante, delizioso sentore di frumento con dolcezza maltata, arricchito da una fine freschezza e sentori di delicate erbe.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
5,4%	12,5	12	12

**FUSTO** 15 lt - COD. 10  
**BOTT.** 50cl x 12 - COD. 273

**W 30 CL**



## KÖSTRITBER SCHWARZBIER

### STILE: Schwarzbier

Ispirata allo stile belga « Bier Blanche», è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
4,8%	11,4	26	26

**FUSTO** 15 lt - COD. 35

**W 30 CL**



## LICHER EXPORT

### STILE: Export

Colore giallo dorato brillante con schiuma bianca persistente con pori fini. Profumo fruttato che ricorda le mele verdi estive in armonia con note di miele e leggeri sentori tostati ed erbacei. Gusto pieno con elegante frizzantezza, piacevole dolcezza del malto e leggero amaro del luppolo aromatico, che armoniosamente arrotondano la birra con accenti fini, leggermente amari.

**TESTA SPILLATURA:** a Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P		IBU
5,4%	12,5	24	24

**FUSTO** 30 lt - COD. 29

**W 30 CL**

**W 50 CL**

GERMANIA

VELTINS-GREVENSTEINER

ARTIGIANALI

DRAFT BEER

  
VELTINS  
*Tradizione  
dal 1874*

BIRRA STAGIONALE  
DISPONIBILE NEI  
MESI INVERNALI



## VELTINS PILSNER

**STILE:** Pils

Birra dal colore dorato e un'abbondante schiuma bianca, sottile e cremosa. Nei primi due sorsi si coglie il carattere sapido ed il corpo morbido ed elegante di questa birra chiara. Il finale decisamente asciutto, la rende particolarmente piacevole e rinfrescate.

**TESTA SPILLATURA:** Combi

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 4,8%

20 CL

40 CL

FUSTO 30lt - COD 62



## GREVENSTEINER BOCKBIER

**STILE:** BOCKBIER SCURA

Birra dal colore mogano è setosa, opaca e torbida. Illuminata da riflessi ambrati e coronata da una schiuma vellutata e morbida. Il profumo è fruttato e ricorda l'albicocca matura e un accenno di miele e caramello. Il corpo elegante e potente lascia una sensazione in bocca morbida e cremosa. Nel finale, l'amaro è armoniosamente integrato ad una dolcezza calda e maltata che lascia un'esperienza gustativa impressionante.

**TESTA SPILLATURA:** Combi

**FERM**

**ENTAZIONE:** Bassa

**VOL.**  
6,8%

°P  
16 

FUSTO 20lt - COD 5313

50 CL



## LOTTO 21 PILS AL FARRO

**STILE:** *Pils*  
Colore giallo paglierino lievemente velato e con un bel cappello di schiuma fine e persistente. In aroma le classiche note erbacee e speziate del luppolo Saaz. Al gusto si affaccia il mielato del malto chiaro che subito lascia spazio ad un piacevole e rinfrescante amaro derivato dai luppoli tedeschi utilizzati.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,1%	13	13	Deciso

FUSTO PET 20 LT - COD. 5235

30 CL

## MONTEFIORE BIANCA AL FARRO

**STILE:** *Blanche al Farro*  
Ispirata allo stile belga « Bier Blanche », è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,0%	12	12	Assente

FUSTO PET 20 LT - COD. 5237

30 CL

ITALIA



# LA PETROGNOLA

ARTIGIANALI

## DRAFT BEER

BIRIFICIO ARTIGIANALE  
**PETROGNOLA**

### GIUSTA BIONDA GOLDEN ALE

**STILE:** *Golden Ale*

Birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner, un po' di Carapils e un tocco di frumento maltato completano la ricetta. I luppoli usati sono Perle per l'amaro e Saaz per l'aroma. Elegante, ben carbonata, amara al punto giusto, corpo leggero e finale abbastanza persistente.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL. °P** : 5,3%  
**IBU AMARO** : 13  
Deciso

FUSTO PET 20 LT - COD. 5238

30 CL

### SASSOROSSO AMBRATA AL FARRO

**STILE:** *Ambrata al Farro*

Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amarezza del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL. °P** : 5,5%  
**IBU AMARO** : 13  
Delicato

FUSTO PET 20 LT - COD. 5236

30 CL



## CORSENDONK ROUSSE

**STILE:** *Belgian Strong Amber Ale*

Questa birra di color ramato con riflessi rossi si presenta tipicamente ricca. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	18	16

FUSTO 20 lt - COD. 5234

W 30 CL

## CORSENDONK GOLD TRIPLE

**STILE:** *Abbey Triple*

Intensa e profumata, CorSENDONK Gold è una Tripel dal colore ramato. Al naso ed al palato i sentori sono eleganti, con in evidenza note di lievito, sentori fruttati e speziati, tutti ben in equilibrio tra loro. Piacevole al palato e delicatamente amara nel finale.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
10,0%	21	20

FUSTO 20 lt - COD. 5278

W 30 CL

## CORSENDONK BLOND

**STILE:** *Belgian Ale*

Questa birra si presenta con un profumo di luppolo speziato con aromi fruttati. In bocca è speziata, con un amaro ben equilibrato che si prolunga come retro gusto.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	19	20

FUSTO 20 lt - COD. 5246

W 30 CL

## DRAFT BEER

CORSENDONK  
BLANCHESTILE: *Witbier*

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. Al naso si presenta con un profumo di malto caramellato e aromi di coriandolo. Al palato è abboccata con amaro ben equilibrato e sentori di frutta, pane tostato, caramello e liquirizia. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,8%	11	11

FUSTO 20 lt - COD. 5228

W 30 CL

CORSENDONK  
EXCELSIORSTILE: *Pils*

Birra bionda dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, limpida dal perlage ben equilibrato. Al naso si presenta con un profumo di malto e erbaceo dovuto al luppolo. Al palato ha un amaro ben equilibrato, tendente al dolce.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	11	11

FUSTO 30 lt - COD. 5226

W 25 CL

W 50 CL



### VIAEMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO

#### STILE : *Italian Pilsner*

VIAEMILIA è la prima birra che abbiamo creato ed è la Pilsner italiana più premiata al mondo. Nonostante sembri una semplice "birra chiara", durante la sua lavorazione aggiungiamo i preziosi fiori di luppolo che tutti gli anni, verso i primi giorni di settembre, andiamo a selezionare direttamente dai contadini di Tettwang (un piccolo paese del sud della Germania, famoso per la straordinaria qualità dei suoi luppoli da aroma). E grazie a questa pratica (chiamata dry-hopping) che la VIAEMILIA esprime i suoi profumi floreali ed erbacei.

**TESTA SPILLATURA:** a Baionetta

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 5,0%    °P 11,5    IBU 28

FUSTO 20 lt - COD. 5301

30 CL

### MACHETE BIRRIFICIO DEL DUCATO

#### STILE : *Double IPA*

MACHETE è un'accattivante Double IPA dalla prorompente ma equilibrata esplosione aromatica. Il luppolo emerge in maniera decisa, potente e imperiosa, trionfando su tutto e donando alla birra sentori di pompelmo e frutta tropicale. MACHETE ha ormai raccolto numerosissimi seguaci, per la sua assenza di scrupoli e la violenza che trasuda sorso dopo sorso.

**TESTA SPILLATURA:** a Baionetta

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 7,6%    °P 17    IBU 52

FUSTO 20 lt - COD. 5305

30 CL

### FREERIDE BIRRIFICIO DEL DUCATO

#### STILE : *IPA Indian Pale Ale*

In molti sport il FREERIDE rappresenta il divertimento puro, il senso di libertà, la comunione spirituale con la natura e gli spazi aperti: in una parola la gioia incondizionata. Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, che ha profumi di mango, frutta tropicale, pompelmo, arancia amara e presenta sfumature balsamiche.

**TESTA SPILLATURA:** a Baionetta

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,2%    °P 13    IBU 44

FUSTO 20 lt - COD. 5304

30 CL

**PARADOX**  
BIRRIFICIO DEL DUCATO**STILE** : *Belgian Triple*

La distinzione tra passato, presente e futuro è solo un'illusione. Ieri, oggi e domani non sono consecutivi, sono interconnessi in un cerchio continuo. Tutto è collegato. La nostra Tripel è un incredibile viaggio nel tempo. Il suo passato riposa nelle classiche tradizioni birrarie belghe d'abbazia, il suo presente nella nostra storica e pluripremiata Winterlude ed il suo domani è già adesso: il futuro è Paradox. Una birra di carattere, forte, ricca ed intensa ma al contempo piacevole e beverina. Un'equilibrata spiccatamente fruttata che si destreggia abilmente fra una morbida dolcezza ed un amaro di media intensità, dissimulando bene il suo elevato tenore alcolico.

**TESTA SPILLATURA:** a Baionetta  
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 8,0%   °P 17   IBU 30  
FUSTO 20 lt - COD. 5303

W 30 CL

**A.F.O.**  
BIRRIFICIO DEL DUCATO**STILE** : *APA American Pale Ale*

A.F.O., uscita contemporaneamente alla Viaemilia a fine marzo 2007, è stata la nostra seconda creazione. La storia di questa birra risale a quando Giovanni Campari, mastro-birraio e fondatore del birrificio, venne a contatto per la prima volta con il carattere così nuovo e irresistibile dei luppoli americani. Tornato in patria, decise di realizzare la Ale dei suoi sogni, che esprimesse un bouquet complesso, affascinante ma mai consueto. Per farlo, viaggiò tra Inghilterra e Germania, visitando i coltivatori di luppolo e sperimentando varietà anche molto lontane, portando avanti una ricerca nel territorio olfattivo dei luppoli che si è infine concretizzata nell'attuale A.F.O.

**TESTA SPILLATURA:** a Baionetta

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,4%   °P 11,5   IBU 37

FUSTO 20 lt - COD. 5302

W 30 CL

GERMANIA

**LAUTERBACHER**  
TRADIZIONALE BAVARESE



**DRAFT BEER**



## LAUTERBACHER WEIZEN

**STILE:** *Weizen naturalmente torbida*  
La prima birra di frumento che venne prodotta a Lauterbach, in Baviera, nel 1889. Ancora oggi, Lauterbacher Natur Weizen è un prodotto molto speciale. Naturalmente torbida, gustosa e dorata, come amava bere l'agricoltore di Lauterbach.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 5,3%

**FUSTO** 30lt - **COD** 51



## LAUTERBACHER HELL

**STILE:** *Lager non filtrata*  
Una Hell naturale come deve essere. La Lauterbacher Natur Hell rimane non filtrata e quindi ha un carattere particolarmente corposo. Con luppoli aromatici e piacevolmente maltata. La birra come quella che piaceva al contadino di Lauterbach.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 4,8%

**FUSTO** 30lt - **COD** 49

## LAUTERBACHER BROTZEIT

**STILE:** *Lager tradizionale*  
Lauterbacher Brotzeitbier ideale per uno spuntino bavarese! Naturale, gustosa, con i piedi per terra, come amava bere il contadino di Lauterbach. Chiara e dorata, con rinfrescanti luppoli Hallertau.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,1%

**FUSTO** 30lt - **COD** 66

GERMANIA

LAUTERBACHER  
TRADIZIONALE BAVARESE



DRAFT BEER



## LAUTERBACHER PILS

**STILE:** Pils

Questa Bionda tedesca leggera, in stile Pils, viene prodotta dal 1911 utilizzando le migliori materie prime. È una birra non pastorizzata, dal carattere amaro, dove il luppolo è abbondante e fa da padrone.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 4,7%

20 CL

FUSTO 30lt - COD 31

40 CL

## LAUTERBACHER DOPPIO MALTO

**STILE:** Bock Bionda

Birra doppio malto chiara, molto aromatica dal gusto di malto speciale.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 8,5%

**VOL.** °P **IBU**

8,5% 19 35

20 CL

FUSTO 20lt - COD 64

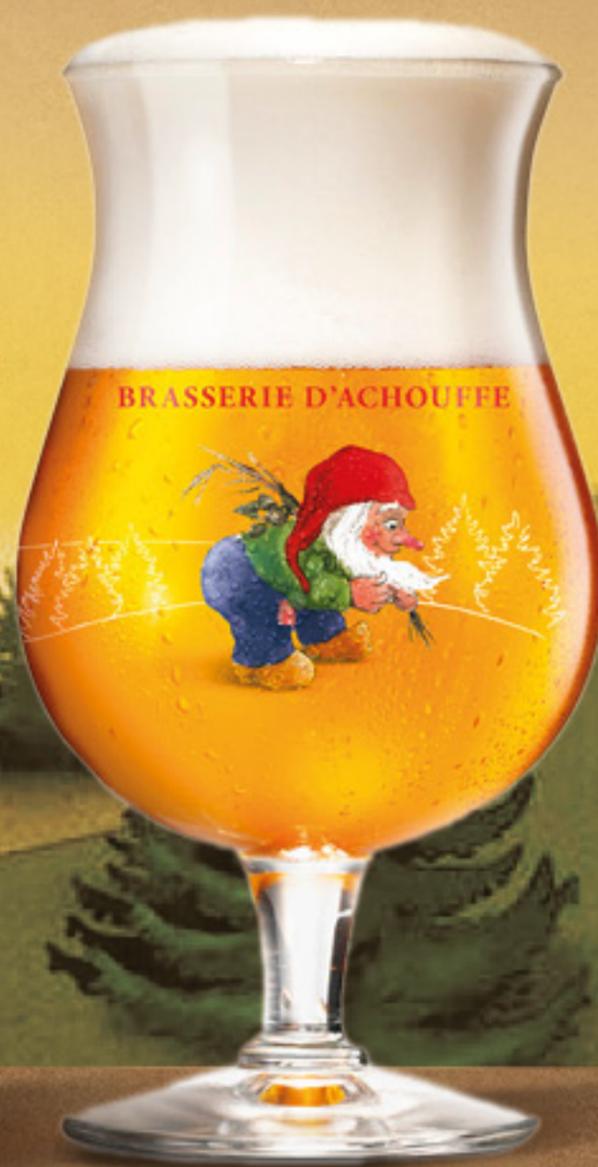
40 CL

BELGIO

LA CHOUFFE  
BIRRIFICIO DEL DUCATO

DRAFT BEER

  
BRASSERIE  
D'ACHOUFFE



## BLANCHE

**STILE:** *Blanche*

Leggermente torbida, con una gradevole doratura e un bel colletto di schiuma bianca. Birra molto rinfrescante, dolce e speziata. Il limone e i semi di coriandolo donano a questa birra delle note leggermente speziate, simili a quelle degli agrumi. La finezza del retrogusto e le note leggermente dolci la rendono una birra molto dissetante.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo  
**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 6,5% **°P** 11 **IBU** 18

**FUSTO** 20 lt - **COD.** 33

## LA CHOUFFE

**STILE:** *Belgian Strong ALE*

Si apre su aromi speziati con note di agrumi. Poi affiora il sapore rinfrescante del coriandolo fresco che conferisce alla birra una fragranza floreale, perfettamente abbinato a un delicato e prolungato sentore di banana. La combinazione di queste fresche note floreali evita ogni sapore eccessivo. La persistenza è piacevolmente speziata (pepata).

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo  
**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 8,0% **°P** 16,9 **IBU** 20

**FUSTO** 20 lt - **COD.** 13

## MC CHOUFFE

**STILE:** *Scotch ALE*

Colore rubino intenso con un colletto bianco crema. L'olfatto viene avvolto da aromi speziati, veicolati da una buona gradazione alcolica. Prevalgono l'anice e la liquirizia, splendidamente completati da una nota setosa di caramello. Malgrado l'aroma molto avvincente, è una birra dal sapore sorprendentemente misurato, dai sentori fruttati soprattutto di pera. Una birra dall'amarrezza non eccessiva, con una persistenza lunga e vivace in bocca.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo  
**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 8,0% **°P** 16,7 **IBU** 20

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

BELGIO VEDETT

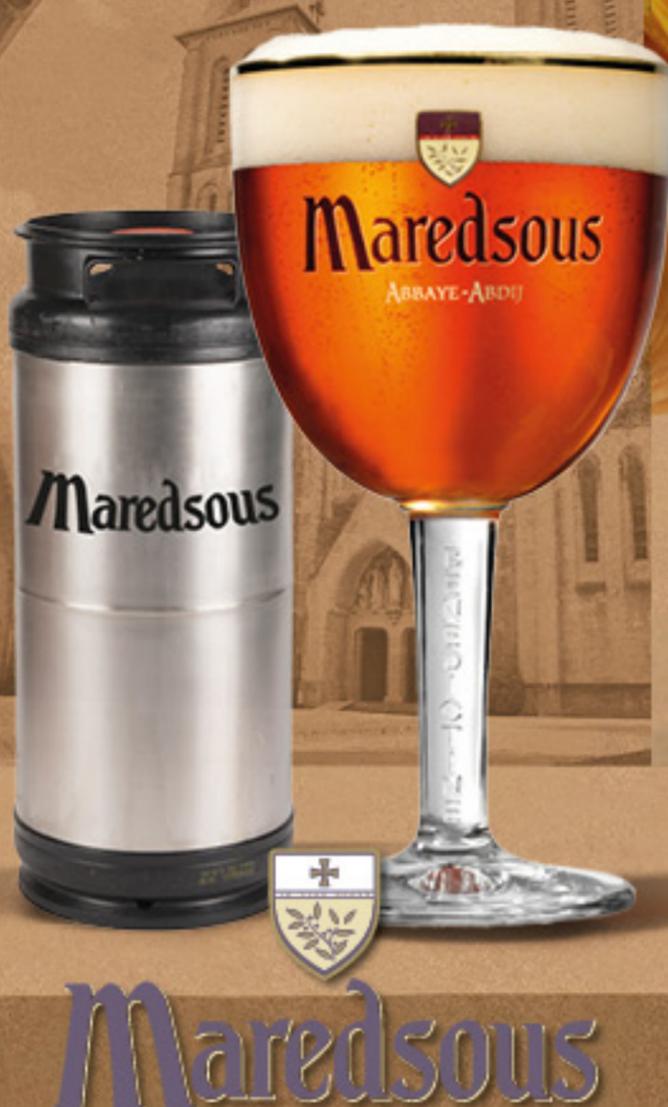


BLOND  
MIUM LAGER



MAREDSOUS

DRAFT BEER



Maredsous

DUVEL

Duvel



## EXTRA PILSNER

STILE: Lager Premium

Giallo paglierino con una schiuma bianco perla. Si tratta di una birra che, all'inizio, presenta piccole bollicine che risultano altamente dissetanti, per poi finire con un lieve gusto amaro. Gusto equilibrato, lievemente luppolato, nota leggera di vaniglia e frutta. Il delicato carattere maltato rimane piacevolmente sullo sfondo, rendendo la birra molto rinfrescante.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta  
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% °P 14 IBU 28

FUSTO 20 lt - COD. 43 **30 CL**

## TRIPLE 10

STILE: Abbey Tripel

Color ambrato con una schiuma bianca e cremosa. Il bouquet è una complessa combinazione di frutta (banana), alcol, uva passa e altra frutta secca, con una nota di caramello che ricorda leggermente un dolce sciroppo.

La birra si scioglie praticamente in bocca con un leggero amaro in sottofondo. Nel retrogusto si percepisce l'alcol che fornisce una calda sensazione in bocca.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta  
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 10% °P 20 IBU 29

FUSTO 20 lt - COD. 37 **30 CL**

## DUVEL 666

STILE: Belgian Strong ALE

Più accessibile e delicata della versione classica, Duvel 6.66 è una birra brassata con orzo, frumento, sei diversi luppoli e scorza d'arancia. Elaborata, utilizzando la tecnica del dry-hopping per ottenere più aromi, ha un colore biondo torbido sormontato da una spessa schiuma bianca, che sprigiona note speziate, maltate e fruttate. In bocca troviamo sapori di spezie, malto, luppolo e frutta, con una sottile amarezza.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta  
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,6% °P 14 IBU 20

FUSTO 20 lt - COD. 39 **30 CL**

# STELLA ARTOIS

BELGIO  
AB INBEV

# LEFFE

## BIB



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:** BiB

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 5,0%    °P 11,3    IBU 23

**BIB 18 lt - COD 5265**



25 CL

33 CL

### 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. 6,6%    °P 15,6    IBU 20

**BIB 18 lt - COD 5266**



25 CL

33 CL

### 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. 6,6%    °P 15,6    IBU 24

**FUSTO 18 lt - COD 5233**

**BUD**USA - GERMANIA  
AB INBEV**FRANZISKANER****BIB**

25 CL

33 CL



30 CL

50 CL

**MISURA  
CARTONE**

49 cm

23 cm

23 cm

**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 coltura originale di Busch.

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

VOL.	°P	IBU
5,0%	11	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.	°P	IBU
5,0%	12	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.	°P
5,2%	12

**BIB 18 lt - COD 5247**

AB INBEV

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

AB INBEV

PERFECT DRAFT



## LEFFE BLONDE

**STILE:** *Belgian Ale*

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:** *Amber Ale*

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievamente 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

AB INBEV

PERFECT DRAFT



## PERFECT DRAFT

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

**LARGHEZZA:**  
28 cm totale

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

## 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

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
4,9%	12		15

**FUSTO** 6 lt - **COD.** 5295

AB INBEV

PERFECT DRAFT



## 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

<b>VOL.</b>	°P	IBU
5,0%	11,3	23

**FUSTO** 6 lt - **COD.** 5296

## JUPLIER

**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

<b>VOL.</b>	°P	IBU
5,2%	11,7	25

**FUSTO** 6 lt - **COD.** 5297

# TIPOLOGIE

## ABBAZIA

Sinonimo di qualità e tradizione. Le birre d'abbazia sono prodotte con l'antico metodo dell'alta fermentazione. Appartengono a questa categoria birre un tempo prodotte nelle abbazie belghe secondo le originali ricette preziosamente custodite dai monaci. Attualmente nessuna è prodotta dai monaci in un'abbazia. Esistono moltissime varietà con forti differenze tra loro. Sono spesso birre ad alta densità e rifermentate in bottiglia. Dal gusto deciso e dalla consistenza rilevante. Principali esponenti di questa categoria sono le birre belghe dalle tonalità che variano dall'oro carico, all'ambrato, al rosso cupo, al bruno scuro. Schiuma ricca e persistente. Si gustano in bicchieri balloon per apprezzarne meglio gli aromi intensi.

## ALE

Deriva dall'antica civiltà celtica: è il nome con il quale veniva indicata una bevanda fermentata. È il nome con cui i britannici definiscono la birra tradizionale. Identifica birre ad alta fermentazione, di moderato contenuto alcolico e di poca schiuma, da bere a temperatura di cantina. In base al contenuto alcolico, al colore o al metodo con cui viene servita, assume aggettivi diversi, avremo quindi diversi stili: bitter ale, brown ale, mild ale, old ale, pale ale, scotch ale. Molto apprezzata la real ale ovvero la ale prodotta con metodi tradizionali antichi. Anche il Belgio vanta una sua tradizione in fatto di ale. Le ale belghe sono generalmente, ma non sempre, di forte contenuto alcolico: Bières d'abbay, ma anche in Germania, klosterbier.

## PALE ALE

La cosiddetta "birra pallida" inglese, ad alta fermentazione, di colore ambrato chiaro con riflessi ramati o aranciati, ben luppolata e piuttosto secca, possiede un discreto corpo. Leggermente acidula. Non supera i 5 gradi. Va servita a temperatura di cantina. Tipica di Burton-on-Trent.

## INDIAN PALE ALE

Consumata prevalentemente in bottiglia. Inizialmente prodotta per i coloni inglesi in India. Alta fermentazione, leggermente ambrata, tra le Ale è la più pregiata. Versione più alcolica e luppolata della semplice "pale ale", gradazione alcolica intorno ai 5 gradi.

## BIRRA PURO MALTO

Birra prodotta con malto d'orzo e/o malto di frumento, senza l'aggiunta di altri cereali non maltati.

## SCOTCH ALE

Proveniente dalla Scozia, di colore ambrato intenso con riflessi mogano. Indipendentemente dal contenuto alcolico, che può andare dal 3% al 10% è caratterizzata da evidenti note maltate. Birra scozzese, molto aromatica, scura, di fermentazione alta con una gradazione importante di circa 7 gradi.

## STRONG ALE

Chiamata anche old ale, è una birra ad alta fermentazione, tradizionalmente invecchiata un paio di anni prima del consumo. Stile diffuso in Belgio e Gran Bretagna. Forte, robusta, con sapore rotondo, vellutato, pieno. Birra ambrata e aromatica. Supera facilmente il 6% di alcool, mentre alcolica, facilmente oltre il 9%.

## BIERE BLANCHE

Birra a base di frumento dall'aspetto opalescente che viene prodotta in Belgio, specialità della regione di Lovanio. In origine prodotta con 45% di orzo, 45% di frumento e 10% di avena. Attualmente prodotta solo con orzo e frumento. Al naso e in bocca risulta fresca e speziata, con particolarità aromatiche dovute all'aggiunta di coriandolo e curaçao. Contiene circa il 5% di alcol. Dissetante e digestiva, fruttata leggermente acidula. Il nome deriva dalla sua intensa torbidità che conferisce alla birra un colore bianco lattiginoso e la rende un po' patosa.

## DRAUGHT

In inglese significa letteralmente "alla spina". Le lattine e le bottiglie che riportano questa indicazione contengono un dispositivo meccanico atto a simulare l'effetto di spillatura della Birra, famosa è la Guinness.

## BOCK

Letteralmente: montone. Birre a bassa fermentazione e a gradazione elevata di produzione tradizionalmente tedesca. Densità, corpose, dal deciso sapore di malto. Quando sono ancora più forti diventano doppelbock. Le bock di solito sono chiare di colore oro intenso, le doppelbock ambrate o scure con un tenore di alcool compreso tra il 6% e il 7,5%. Sapore pieno, corposo. La variante "maibock" veniva tradizionalmente prodotta per le feste primaverili. Densità, corpose, molto maltate. Solitamente chiare nella versione Bock, ambrate o scure nella versione doppelbock.

## DOPPELBOCK

Birra tipica della Baviera, chiara o scura di bassa fermentazione, più corposa della Bock, con gradazione alcolica superiore, per legge, al 7%. Di colore ambrato carico o quasi scuro tradizionalmente veniva prodotta in primavera, corposa, densa, con spiccato sapore di malto. Spesso il nome del prodotto contiene il suffisso "ator", se messa in vendita durante la quaresima.

## DOPPIO MALTO

Secondo la legge italiana è una birra con una gradazione Plato non inferiore a 14,5° e con circa 6,5% di alcool sul volume.

## LAGER

Identificativo di tutte le birre prodotte a bassa fermentazione e lunga stagionatura che non presentano particolari caratteristiche tipologiche. Si sarebbe tentati di dire che è la birra comune, anche se non c'è niente di comune in questo stile birrario che è il più diffuso a livello

mondiale. Bionde, spumeggianti e mediamente luppolate di colore oro pallido, con una alcolicità non eccessiva. Questo stile di birra prende il nome dal tedesco lager che indica i magazzini, le cantine in cui viene messa a maturare.

## LAMBIC

Birra caratteristica della Valle della Senna, a ovest di Bruxelles, a fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti, che raccoglie cioè il lievito dell'aria e lascia fermentare liberamente il mosto. Prodotta con il 65% di malto d'orzo e il 35% di malto di frumento rifermentata in bottiglia oppure in botti di quercia o rovere. Di gusto vinoso e acido con 4,5 gradi ha un sapore fresco e un colore chiaro opalescente, si beve anche come aperitivo. Generalmente alla frutta, gradazione alcolica circa 4-5%.

## MARZEN

Tipica birra tedesca di Monaco di Baviera. Viene prodotta in marzo per essere servita stagionata durante l'Oktoberfest, dove viene bevuta in grandi quantità, esclusivamente in boccali (mass) da un litro. È tipicamente una chiara dorata di buon corpo e dal carattere maltato. Di bassa fermentazione e di modesto tenore alcolico attorno al 5%.

Birre di marzo. Termine che sta ad indicare le birre prodotte in primavera; di bassa fermentazione e di modesto tenore alcolico.

## PILS PILSNER

Questa tipologia trae il nome dalla città di Pilsen in Boemia, la città ceca dove fu per la prima volta prodotta dalla birreria municipale nel 1842 e nella quale viene tuttora prodotta la famosa Pilsner Urquell. Molto apprezzato questo stile birrario si è diffuso in diversi Paesi dove vengono prodotte birre denominate pils o pilsener. Si tratta di una bevanda a bassa fermentazione dal corpo e dal gusto più definito rispetto alle lager. Fermentazione fredda e lenta, lunga maturazione, con intenso sapore di luppolo che fa virare il gusto secco e pulito. Le pils bavaresi, al contrario, sono

meno amare. Il colore è dorato con riflessi tendenti al verde, gusto secco, pulito. Raffinata, perlage finissimo e aroma inconfondibile, include gran parte delle Premium e Super Premium. Molte delle birre prodotte in Europa, tra cui l'Italia, sono di tipo Pils. Schiuma abbondante con un perlage finissimo che si apprezza maggiormente nei flute.

## PORTER

Originaria di Londra, simile alla "stout" ma poco meno scura e amara. Il suo colore bruno scuro molto intenso e il caratteristico tenore di amaro sono dovuti all'impiego di orzo tostato e non maltato. Il gusto amaro è accentuato dal luppolo, presente in percentuale molto alta. Aromatica, di gradazione robusta intorno ai 6-7 gradi.

## PREMIUM

Termine di distinzione di qualità riferito ad una birra chiara di tipo lager generalmente di gradazione media.

## STOUT

Birra nazionale irlandese, inconfondibile, dal colore nero, il gusto amaro che ricorda il cacao ed il caffè, e una crema densa color nocciola, scurissima e con schiuma cremosa e consistente. È un prodotto più corposo, più sostanzioso e più forte della Porter. Viene prodotta con orzo torrefatto, non maltato e con l'aggiunta di caramello. Questo stile birrario è molto apprezzato anche in Gran Bretagna ma non mancano birre stout provenienti anche da altri Paesi. Una stout molto forte e famosa è la Russian Stout originariamente prodotta a Londra nell'Ottocento, per essere esportata a Pietroburgo; tuttora in produzione viene esportata in vari Paesi, incluso il nostro. La schiuma cremosa color nocciola, colore scuro impenetrabile e gusto amaro. Le inglesi sono più dolci ("sweat stout", "milk stout" o "cream stout"). Emblema delle stout può essere considerata l'irlandese Guinness.

## TRAPPISTA

Tra gli stili di birra è forse uno tra i più particolari. Si tratta infatti di una birra prodotta secondo un'antica ricetta nelle 6 abbazie trappiste in Europa: 5 in Belgio e 1 in Olanda. Birra ad alta fermentazione, prodotta da monaci trappisti cistercensi con malto ambrato (95%) ed una piccola parte di malto caramello torrefatto (5%). Fortemente luppolata, abbastanza forte. Imbottigliata quando la fermentazione non è ancora terminata. Rifermentata in bottiglia con l'aggiunta di lievito fresco. Gradazione robusta da 6° a 12° alcol. Colore dall'ambrato al bruno scuro. Sapore di malto, aromatico, vinoso, fruttato. Schiuma ricca. Gusto pieno. Si beve in grandi bicchieri balloon per meglio apprezzarne gli aromi. Alcune possono invecchiare.

## TRIPEL-TRIPLE

"Ale" belga di colore chiaro rifermentata in bottiglia. Rispetto alla "dubbel" è più alcolica, speziata e meno maltata.

## WEISSE (WEIZEN)

Birre tedesche di frumento, leggermente asprigne. Molto dissetanti e rinfrescanti, caratterizzate da una schiuma consistente sono anche assai digestive, sapore acidulo ed una gradazione alcolica di circa 5 gradi. Altra caratteristica è il lievito che rimane in sospensione dando alla birra un gusto particolare e un aspetto opaco. Nel processo di produzione, accanto al malto d'orzo, si associa, in proporzioni variabili, malto di frumento che conferisce alla birra un aroma particolare. Sono prodotte in tre tipi: hefeweizen (chiare con lievito), dunkelweizen (scure, con lievito) e kristallklar (chiare, ma senza lievito che viene filtrato). Esse assumono diversi nomi a seconda dei metodi di imbottigliamento o del colore; avremo perciò le hefeweisse se imbottigliate con il lievito, le dunkel dal colore ambrato, le kristall filtrate dal colore più brillante.



---

---

# BIRIMPORT

---

---

— BEVERAGE • WINE • FOOD —

BIRIMPORT S.p.A. - Via di Salone 131/d-e - 00131 Roma  
tel. 06.41.92.800 r.a. - [info@birimport.com](mailto:info@birimport.com) - [www.birimport.com](http://www.birimport.com)