



LA CARTA DELLE BIRRE

BIRRE ARTIGIANALI

BREWFIST SPACEMAN - WEST COAST



0,50 CL
ALC. 7,0%

8,00

WEST COAST IPA

ENOICHE PENSAVAMO UNA WEST COAST IPA FOSSE TROPPO ESTREMA PER IL PALATO DEGLI ITALIANI! ALCOLICA, SECCA, PROFUMATA E ABBONDANTEMENTE AMARA, È DIVENTATA PRESTO L'ARIETE DEL BIRRIFICIO. UN OMAGGIO ALLE ESPLOSIVE NOTE AGRUMATE E FRUTTATE DEI LUPPOLI AMERICANI. ALLACCIATE LE CINTURE.



JACOB EDEL PILSNER
0,50 CL
ALC. 5,0%

7,00

*JACOB PILS:** **LA BAVIERA PRODUCE PILS SECONDO IL LORO STILE DAL GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE E SCHIUMA ABBONDANTE CHE FANNO DA APRIPISTA AD UNA BIRRA CREATA SUL MALTO MA LEGGERMENTE AMARICATA CHE NE FA UN OTTIMO ESEMPIO.**

VIENNA LAGER DOGE



0,33 CL
ALC. 5,4%

5,50

L'INTRAMONTABILE VIENNA LAGER VESTITA DI UN ROSSO RUGGINE, PERSISTENTE, FINE, AFFETTUOSA E PRONTA AD ACCOMPAGNARTI IN UN'ESPERIENZA ALL'INSEGNA DEL GUSTO, DEL SAPORE E DELLA PASSIONE. IL CARAMELLO, I MALTI TOSTATI, LA FRUTTA SECCA E IL MIELE DI CASTAGNO RENDERANNO QUESTA BIRRA INDIMENTICABILE PER IL TUO PALATO.

LA RULLES ESTIVALE - BELGIAN ALE



0,75 CL
ALC. 5,2%

16,00

BIRRACHE VIENEPRODOTTA ESCLUSIVAMENTE IN ESTATE PER POI ESSERE COMUNQUE CONSUMATA DURANTE TUTTE LE STAGIONI. DI COLORE PAGLIERINO, IL SUO GUSTO FRESCO ED INVITANTE LASCIA UN PIACEVOLE RETROGUSTO LUPPOLATO. CARATTERE DECISO, ASCIUTTO E RINFRESCANTE.



**GANTER FREIBURGER ALKOHOLFREI -
ANALCOLICA**

0,33CL

ALC. 0,49%

P I L S A N A L C O L I C A

SCHIUMA A PORI FINI, DELICATA ALL'INIZIO, CON UN RETROGUSTO
SAPORITO.

4,50

UNA VERA PILSNER, DAL GUSTO RICCO, IN CUI L'ALCOL VIENE
ELIMINATO DELICATAMENTE. UN SAPORE DELIZIOSAMENTE
LEGGERO, A BASSO CONTENUTO CALORICO, SENZA RIMORSI, CON UN
ESTRATTO ORIGINALE DELL'11,8%: UN PIACERE LEGGERO.



LA BIANCA - SEMPLICE E DELICATA

0,50CL

ALC. 4,6%

7,00

CHIARA FRESCA E LEGGERA CON NOTE PERSISTENTI DI FARRO,
PERLAGE MOLTO FINE. LIEVITI A SEDIMENTO CHE CONFERISCONO
DIGERIBILITA' E UN EFFETTO TORBIDO.



LA MEDEA - AMABILE E SOFISTICATA

0,50CL

7,00

ALC. 6%

BIRRASOFISTICATA MA MODERATA, UNA DOPPIO MALTO LEGGERA IN
EQUILIBRIO TRA LA FORZA DEL MALTO E LA FRESCHEZZA DEL
FRUMENTO.

SENTORI DI ARANCIA E FINALE DI VANIGLIA. PERLAGE MOLTO FINE,
SCHIUMA COMPATTA, LIEVITI A SEDIMENTO CHE CONFERISCONO
DIGERIBILITA' E UN ASPETTO TORBIDO.

SI PRESTA MIRABILMENTE AD ACCOMPAGNARE CARNI ROSSE,
SALUMI, FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA E CAPRINI.
CONSIGLIATA CON DOLCI A BASE DI PASTA FROLLA E PER AFFINITA'
CON IL CIOCCOLATO.