

# <sup>(1)</sup> BIRRE ALLA SPINA



## GORDON FIVE

PILS DAL CARATTERE ELEGANTE, SI CARATTERIZZA PER UN AMARO PROGRESSIVO CHE SI AVVERTE FIN DALLA PRIMA SORSATA, PUR SENZA PRESENTARE LA MINIMA ASPREZZA. SI ESPRIME PIUTTOSTO IN DOLCEZZA, SENZA DILUNGARSI ECCESSIVAMENTE.



cl.25



cl.50

ALCOL: 5%  
COLORE: CHIARA  
FERMENTAZIONE: BASSA  
TIPO: PREMIUM LAGER



## GORDON SCOTCH ALE

UN AROMA ANNUNCIATORE DI UN GRANDE SAPORE. L'AMARO DEI LUPPOLI AROMATIZZATI SI COMBINA CON IL DOLCE CARATTERISTICO DEI MALTI TORREFATTI CHE CONCORRONO ALLA SUA COMPLESSA E CANGIANTE RICCHEZZA DI GUSTO E LA RENDONO IRRESISTIBILMENTE SOAVE AL PALATO. LASCIA IN BOCCA UN SENSO DI ROBUSTEZZA E AL TEMPO STESSO DI DOLCEZZA.



cl.25



cl.33

ALCOL: 8%  
COLORE: RUBINO  
FERMENTAZIONE: ALTA  
TIPO: SCOTCH ALE

## GORDON GOLD

OTTIMA BIRRA BIONDA FORTE, DAI TONI MORBIDI E GENEROSI. IL SAPORE AMARO È ARROTONDATO DALL'ELEVATA GRADAZIONE ALCOLICA E DAI MALTI CHIARI CHE ESALTANO INVECE IL GUSTO VELLUTATO, QUASI ACCAREZZANTE NEL FINALE.



cl.25



cl.33



ALCOL: 10%  
COLORE: CHIARA  
FERMENTAZIONE: BASSA  
TIPO: STRONG LAGER

## MARTIN'S WHITE IPA

LA MARTIN'S WHITE IPA È UNA BIRRA BIANCA TORBIDA TIPICAMENTE BELGA, MA CON IL TOCCO DI UNA IPA. OFFRE, ALLA DEGUSTAZIONE, LA DOLCEZZA PORTATA DAL GRANO, NOTE DI ARANCE E PEPE GRAZIE ALL'AGGIUNTA DI CURACAO E CORIANDOLO, MA ANCHE UN LEGGERO GRADO DI AMAREZZA, CON LO SVILUPPO DI UNA IPA.



cl.25



cl.33



ALCOL: 4,8%  
COLORE: CHIARA  
FERMENTAZIONE: ALTA  
TIPO: INDIAN PALE ALE

# (1) **BIRRE IN BOTTIGLIA**

## **SIERRA NEVADA PALE ALE**

IL COLORE È UNA “CHICCA”, LA GIUSTA TONALITÀ DELL’AMBRATO (RAME CON RIFLESSI DORATI), E CON UNA SCHIUMA OCRA FINE E CREMOSA. L’AROMA: FRUTTATO (FRUTTO DELLA PASSIONE E MANGO), ED UN LUPPOLATO VARIO, FRA RESINOSO, L’AGRUMATO, IL FLOREALE E LERBACEO.

**ALCOL:** 5,6%  
**COLORE:** RAME  
**FERMENTAZIONE:** ALTA  
**TIPO:** AMERICAN PALE ALE

**cl. 35,5**



## **BIRRA DEL BORGO REALE**

UN VIAGGIO CHE INIZIA A BORGOROSE MA AFFONDA LE RADICI NELLA TRADIZIONE DELLE INDIA PALE ALE INGLESI. IL PROFUMO DEI LUPPOLI AROMATICI AMERICANI È INTENSO, IL COLORE È AMBRATO, LE NOTE AGRUMATE, INTENSE E PEPATE.

**ALCOL:** 6,4%  
**COLORE:** AMBRATO  
**FERMENTAZIONE:** ALTA  
**TIPO:** INDIA PALE ALE

**cl. 33**



## **BIRRA DEL BORGO MY ANTONIA**

L’INCONTRO TRA LUPPOLI EUROPEI E LUPPOLI AMERICANI È ESPLOSIVO MA EQUILIBRATO. LO STILE PILS SI RINNOVA E DIVENTA PIÙ INTENSO E CORPOSO. UNA BIONDA “TOSTA” DI CUI VI INNAMORERETE.

**ALCOL:** 7,5%  
**COLORE:** DORATO  
**FERMENTAZIONE:** BASSA  
**TIPO:** IMPERIAL PILSNER

**cl. 33**



## **SCHNEIDER WEISSE**

COLORE DORATO PROFONDO, LEGGERMENTE VELATO CON RIFLESSI RAME. CORPO PARTICOLARMENTE TORBIDO, LASCIA COMUNQUE TRASPARIRE UNA RAPIDA E CONSISTENTE FERMENTAZIONE INTERNA. LA SCHIUMA, DI COLORE BIANCO ALBUME, È CREMOSA.

**ALCOL:** 5,2%  
**COLORE:** DORATO  
**FERMENTAZIONE:** ALTA  
**TIPO:** WEISS

**cl. 50**



## **SCHNEIDER AVENTINUS**

RICCA E COMPLESSA, DISPENSA FORTI NOTE DI BANANA MATURA, PRUGNE ED UVA PASSA CHE INTERAGISCONO IN MODO ECCEZIONALE CON TONI TOSTATI, DI CARAMELLO, LIQUIRIZIA ED A UNA SOTTILE SPEZIATURA (CHIODI DI GAROFANO).

**ALCOL:** 8,2%  
**COLORE:** ROSSO RUBINO  
**FERMENTAZIONE:** ALTA  
**TIPO:** WEIZEN BOCK

**cl. 50**



## **LA CHOUFFE**

BIRRA PORTABANDIERA DELLA BRASSERIE, LA CHOUFFE È UNA BIRRA CHE GIÀ NEL BICCHIERE COLPISCE PER IL SUO SPENDIDO COLOR ARANCIO E PER LA SUA SCHIUMA DENSE, VOLUMINOSA ED ADERENTE. IL NASO È COMPLESSO, CON NOTE DI FIORI, DI BUCCIA D’ARANCIA E DI CORIANDOLO.

**ALCOL:** 8,0%  
**COLORE:** DORATO  
**FERMENTAZIONE:** ALTA  
**TIPO:** BELGIAN STRONG ALE

**cl. 33**



## **MC CHOUFFE**

ALL ASPETTO È DI COLORE AMBRATO CARICO, CON RIFLESSI ROSSO RUBINO E CON UNA SCHIUMA OCRA CREMOSA, FINE E MEDIA PERSISTENZA. AL NASO FRUTTI DI BOSCO E BANANA, MALTO, TOFFEE, SPEZIE (CHIODI DI GAROFANO), VANIGLIA, LIEVITO, MIELE E LEGGERI SENTORI LEGNOSI.

**ALCOL:** 8,0%  
**COLORE:** AMBRATO  
**FERMENTAZIONE:** ALTA  
**TIPO:** BELGIAN STRONG ALE

**cl. 33**



## VIOLA LAGER

DAL COLOR DORATO CON SCHIUMA BIANCA E PERSISTENTE VIOLA LAGER È UNA BIRRA DAL SAPORE INCONFONDIBILE, REALIZZATA CON DIVERSE VARIETÀ DI MALTO (PILSNER, VIENNA, CARAMEL LIGHT) E LUPPOLO, TRA CUI PERLE, TRADITION E SAAZ. AL NASO ED AL PALATO È FRESCA E LEGGERA



ALCOL: 5,6%  
COLORE: DORATO  
FERMENTAZIONE: BASSA  
TIPO: LAGER

cl. 75

## VIOLA RED

REALIZZATA CON DIVERSE VARIETÀ DI MALTO (PILSNER, AROMATIC, MELANOIDIN, WHEAT) E LUPPOLO, TRA CUI PERLE, TRADITION, SAAZ EAST KENT GOLDING E WILLIAMETTE. SI PRESENTA DI COLORE AMBRATO CON RIFLESSI RAMATI E RUBINO CON SCHIUMA BIANCA E COMPATTA



ALCOL: 6,6%  
COLORE: ROSSO RUBINO  
FERMENTAZIONE: ALTA  
TIPO: RED ALE

cl. 75

## VIOLA NUMEROTRE

RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA, NON FILTRATA, DAL COLORE DORATO CON RIFLESSI AMBRATI E SCHIUMA BIANCA E COMPATTA. VIENE REALIZZATA UTILIZZANDO I LUPPOLI PERLE, TRADITION, MIITTELFUEHER E L'AMERICANO CASCADE, CHE LE CONFERISCONO UN AMARO DELICATO ED INTENSO.



ALCOL: 6,9%  
COLORE: DORATO  
FERMENTAZIONE: ALTA  
TIPO: PALE ALE

cl. 75

## VIOLA IPA

DAL COLORE DORATO INTENSO VIOLA IPA CONIUGA LA ROTONDITÀ DI AROMI TROPICALI CON LA SPIGOLOSITÀ DI TONI RESINATI, APPOGGIANDOSI AD UN CORPO DELICATAMENTE MALTATO. IL SUO CUORE LUPPOLATO È COMPOSTO DAI LUPPOLI AMERICANI.



ALCOL: 5,8%  
COLORE: AMBRATO  
FERMENTAZIONE: ALTA  
TIPO: INDIA PALE ALE

cl. 35,5

## BLANCHE DE NAMUR

APPARTENENTE ALLA FAMIGLIA DELLE BLANCHE, QUESTA BIRRA VESTE UN ABITO DORATO OPALESCENTE CON UNA TESTA DI SCHIUMA BIANCA GENEROSA E PERSISTENTE CHE PROMANA FRAGRANZE AGRUMATE, FRUTTATE E SPEZiate.

AL PALATO SI PRESENTA POCO CORPOSA.



ALCOL: 4,5%  
COLORE: DORATO  
FERMENTAZIONE: ALTA  
TIPO: BLANCHE

cl. 33

## TENNENT'S EXTRA

UNA LAGER FORTE CON UNO SPIRITO CORAGGIOSO. FIERA DEL SUO FORTE CARATTERE, RIMANE PERÒ SORPRENDENTEMENTE AMABILE. HA UN PIZZICO DI SAPORE FRUTTATO ED UN RETROGUSTO AMARO, MA CHE RIMANE CHIARO. UNA LEADER TRA LE BIRRE.



ALCOL: 9,0%  
COLORE: BIONDO INTENSO  
FERMENTAZIONE: BASSA  
TIPO: STRONG LAGER

cl. 33

## TENNENT'S SCOTCH ALE

UNA ALE FORTE E CORPOSA, CHE SOTTO SOTTO PERÒ È ANCHE UN PO' DOLCE. SOTTILI I SAPORI FRUTTATI, CON UN TOCCO DI LUPPOLO, SEGUITI DA UN RETROGUSTO DI CARAMELLO E MALTO. È L'EQUIVALENTE IN BOTTIGLIA DEL SEDERSI ACCANTO AD UN CAMINETTO SCOPPIETTANTE IN INVERNO



ALCOL: 9,0%  
COLORE: AMBRATO  
FERMENTAZIONE: ALTA  
TIPO: PREMIUM ALE

cl. 33

## TENNENT'S LAGER

VIENE PRODOTTA DAL 1885, CON MALTO D'ORZO 100% SCOZZESE E L'ACQUA PURISSIMA DEL LOCH KATRINE DI GLASGOW. AL NASO PRESENTA NOTE FLOREALI E FRESCHE E SENTORI DOLCI DI MALTO CHE SI ESAURISCONO IN UN FINALE PULITO E LUPPOLATO



ALCOL: 5,0%  
COLORE: CHIARO  
FERMENTAZIONE: BASSA  
TIPO: LAGER

cl. 33