

Carta delle Birre

Menabrea 150° Anniversario “Bionda”

Formato: 0,33 l. e 0,66 l

Zona di produzione: Italia, Piemonte

Birrificio: Menabrea

Stile: Lager

Fermentazione: bassa

Colore: giallo paglierino

Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido poco denso

Corpo: di media struttura

Profumi: delicati di malto

Sapori: gusto sottile e rotondo, leggermente acre

Gradazione: 4,8% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 6° C

Abbinamenti: come aperitivo, pesce e carni bianche

€6,00 e €10,00

Theresianer “Bionda”

Formato: 0,33 l.

Zona di produzione: Italia, Friuli

Birrificio: Theresianer

Stile: Pils

Fermentazione: bassa

Colore: giallo paglierino

Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido poco denso

Corpo: di media struttura

Profumi: delicati di malto

Sapori: gusto sottile e rotondo

Gradazione: 5% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 6° C

Abbinamenti: come aperitivo, torte salate, verdure, pesce

€6,00

Ichnusa “Bionda”

Formato: 0,33 l.

Zona di produzione: Italia, Sardegna

Birrificio: Ichnusa

Stile: Lager

Fermentazione: bassa

Colore: dorato

Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido poco denso

Corpo: di media struttura

Profumi: delicati di malto

Sapori: gusto sottile e rotondo

Gradazione: 4,7% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 6° C

Abbinamenti: come aperitivo, pesce e carni bianche

€6,00

Silly Premium “Bionda”

Formato: 0,75 l.

Zona di produzione: Belgio

Birrificio: Brasserie de Silly Brouwwerij

Stile: Pils

Fermentazione: bassa

Colore: giallo paglierino

Aspetto: schiuma fine e persistente e liquido poco denso

Corpo: di media struttura

Profumi: delicati di malto

Sapori: gusto sottile e rotondo

Gradazione: 5% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 6° C

Abbinamenti: come aperitivo, pesce e carni bianche

€15,00

Blanche De Bruxelles “Bionda”

Formato: 0,33 l.

Zona di produzione: Belgio

Birrificio: Brasserie Lefebure

Stile: Blanche

Fermentazione: alta, rifermentata in bottiglia

Colore: giallo paglierino

Aspetto: schiuma fine, liquido poco denso, opalescente

Corpo: di struttura

Profumi: intensi e speziati

Sapori: di malto e speziati

Gradazione: 4,5% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 6° C

Abbinamenti: pesce e carni bianche

€6,00

La Binchoise “Bionda”

Formato: 0,750 l.

Zona di produzione: Belgio

Birrificio: Brasserie La Binchoise

Stile: Ale, aromatizzata con coriandolo e arancia

Fermentazione: alta fermentazione

Colore: giallo dorato

Aspetto: schiuma fine, liquido poco denso, opalescente

Corpo: medio

Profumi: intensi di spezie e frutta

Sapori: di malto, spezie e frutta

Gradazione: 6,2% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 6° C

Abbinamenti: pesce e carni bianche

€15,00

Paulaner Hefe – Weib Naturtrub “Bionda”

Formato: 0,50 l.

Zona di produzione: Germania

Birrificio: **Paulaner Brauerei**

Stile: Weizen

Fermentazione: bassa

Colore: giallo paglierino

Aspetto: schiuma densa e compatta, liquido torbido opalescente

Corpo: di medio corpo

Profumi: floreali, fruttati, intensi di lievito e crosta di pane

Sapori: sentori di pane fresco e frutta matura

Gradazione: 5,5% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 6° C

Abbinamenti: come aperitivo. Pesce e carni bianche

€6,00

Affligem “Bionda”

Formato: 0,33 l.

Zona di produzione: Belgio

Birrificio: Abbazia Abdij

Stile: Strong

Fermentazione: doppia fermentazione in bottiglia

Colore: giallo carico

Aspetto: schiuma densa e compatta, liquido torbido opalescente

Corpo: di struttura

Profumi: intensi, luppolati

Sapori: di malto e speziati

Gradazione: 6,8 % Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8° C

Abbinamenti: carni bianche e rosse

€6,00

Boucanier “Bionda”

Formato: 0,750 l.

Zona di produzione: Belgio

Birrificio: Boucanier

Stile: Super Golden Ale, doppio malto

Fermentazione: alta fermentazione, non pastorizzata

Colore: giallo dorato

Aspetto: schiuma densa e compatta

Corpo: di struttura

Profumi: intensi, maltati

Sapori: di malto e speziati

Gradazione: 11 % Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8° C

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

€15,00

Rochefort “Bionda”

Formato: 0,33 l.

Zona di produzione: Belgio

Birrificio: Abbazia di Sant Remy

Stile: Trappista

Fermentazione: alta, rifermentazione in bottiglia

Colore: giallo dorato

Aspetto: schiuma compatta e persistente e liquido abbastanza denso

Corpo: pieno ed elegante

Profumi: speziati

Sapori: lunga e persistente al palato con sentori di spezie e zucchero caramellato

Gradazione: 7,5% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8° C

Abbinamenti: primi piatti, carni bianche, arrostiti, formaggi di buona stagionatura

Abbinamento: come tutto pasto, formaggi non particolarmente stagionati

€ 6,00

Saint Martin “Ambrata”

Formato: 0,33 l.

Zona di produzione: Belga

Birrificio: Abbaye de Saint Martin

Stile: Trappista

Fermentazione: alta fermentazione e rifermentazione in bottiglia

Colore: ambrato

Aspetto: schiuma compatta e persistente, liquido abbastanza denso

Corpo: pieno ed elegante

Profumi: di lievito, orzo tostato

Sapori: intensi di miele e spezie

Gradazione: 8 % Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8° C

Abbinamenti: arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati

€ 6,00

Bitter XX “Ambrata”

Formato: 0,750 l.

Zona di produzione: Belga

Birrificio: De Ranke

Stile: Bitter Ale, grassaggio a mano

Fermentazione: alta fermentazione e rifermentazione in bottiglia

Colore: ambrato

Aspetto: schiuma compatta e persistente, liquido abbastanza denso

Corpo: pieno ed elegante

Profumi: di malto e lievito

Sapori: amara sentori intensi di malto e lievito

Gradazione: 6,2 % Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8° C

Abbinamenti: arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati

€ 15,00

Maredsous 10° “Scura”

Formato 0,33 l. e 0,75 l.

Zona di produzione: Belgio

Birrificio: Duvel Moortgat

Stile: Abbazia

Fermentazione: alta, con rifermetazione naturale in bottiglia

Colore: ramato scuro

Aspettodella: velato, la schiuma con grana molto fine è compatta e cremosa

Corpo: di corpo

Profumi: intensi di caramello e tostati. Persistente al palato molto lunga e intensa

Gradazione: 10% Vol.

Temperatura di servizio: 10° C

Abbinamenti: selvaggina, brasati, formaggi erborinati

€6,00 e €15,00

Verdi Imperial Stout “Scura”

Formato 0,33 l.

Zona di produzione: Italia, Emilia Romagna

Birrificio: Del Ducato

Stile: Stout

Fermentazione: Alta, rifermentata in bottiglia

Colore: ebano scuro

Aspetto: schiuma con grana molto fine è compatta e cremosa color cappuccino

Corpo: di grande corpo

Profumi: cioccolato fondente, liquirizia

Sapori: cioccolato fondente, liquirizia

Gradazione: 8,2% Vol.

Temperatura di servizio: 12° C

Abbinamenti: formaggi stagionati, dolci al cioccolato

€6,00