

## ***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: 0,75 l.*

*Zona di produzione: Italia*

*Birrificio: Theresianer*

*Stile: Pils*

*Fermentazione: Alta fermentazione*

*Colore: giallo paglierino*

*Aspetto: schiuma fine e persistente, liquido poco denso*

*Corpo: di media struttura*

*Profumi: delicati di malto*

*Sapori: gusto sottile e rotondo*

*Gradazione: 5,0% Vol.*

*Temperatura di servizio consigliata: 6° C*

*Abbinamenti: come aperitivo, pesce e carni bianche*

**€ 15,00**

**Hirter “Bionda”**

Formato: 0,500 l.

Zona di produzione: Austria

Birrificio: **Hirter**

Stile: Pils

Fermentazione: Alta fermentazione

Colore: giallo paglierino

Aspetto: schiuma fine e persistente, liquido poco denso

Corpo: di media struttura

Profumi: delicati di malto

Sapori: gusto sottile e rotondo

Gradazione: 4,8% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 6° C

Abbinamenti: come aperitivo, pesce e carni bianche

**€ 15,00**

**Bjorne Birra dell’ Orso “Bionda”**

Formato: 0,33 l.

Zona di produzione: Danimarca

Birrificio: Itarboe

Stile: Lager

Fermentazione: Alta fermentazione

Colore: giallo paglierino

Aspetto: schiuma fine e persistente, liquido poco denso

Corpo: di media struttura

Profumi: delicati di malto

Sapori: gusto sottile e rotondo

Gradazione: 8,3% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 6° C

Abbinamenti: pesce e carni bianche

**€ 6,00**

**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**

***Franziskaner – Weib Naturtrub “Bionda”***

*Formato: 0,50 l.*

*Zona di produzione: Germania*

*Birrificio: Franziskaner*

*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: 5,0% Vol.*

*Temperatura di servizio consigliata: 6° C*

*Abbinamenti: come aperitivo. Pesce e carni bianche*

**€ 6,00**

***Augustijn “Bionda”***

*Formato: 0,750 l.*

*Zona di produzione: Belgio*

*Birrificio: Brasserie Demetra*

*Stile: Ale*

*Fermentazione: doppia fermentazione*

*Colore: giallo dorato*

*Aspetto: schiuma fine e non persistente, liquido poco denso*

*Corpo: medio*

*Profumi: intensi di luppolo e spezie*

*Sapori: di malto, spezie*

*Gradazione: 8% Vol.*

*Temperatura di servizio consigliata: 8° C*

*Abbinamenti: pesce, carni bianche e formaggi*

**€ 15,00**

***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 di malto*

*Sapori: di malto e speziati*

*Gradazione: 11% Vol.*

*Temperatura di servizio consigliata: 8° C*

*Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati*

**€ 15,00**

***La Guillotine “Bionda”***

*Formato: 0,750 l.*

*Zona di produzione: Belgio*

*Birrificio: Browerij Huyghe*

*Stile: Strong Golden Ale*

*Fermentazione: tripla fermentazione*

*Colore: giallo dorato*

*Aspetto: schiuma densa e compatta*

*Corpo: di struttura*

*Profumi: intensi*

*Sapori: dolci di frutta e speziati*

*Gradazione: 9.30% Vol.*

*Temperatura di servizio consigliata: 9° C*

*Abbinamenti: aperitивosa, arrostiti di carne, formaggi mediamente stagionati*

**€ 15,00**

***La Chouffe “Ambrata”***

*Formato: 0,750 l.*

*Zona di produzione: Belgio*

*Birrificio: Brasserie d' Achouffe*

*Stile: Ale*

*Fermentazione: alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata*

*Colore: Aranci ambrato*

*Aspetto: schiuma densa e compatta*

*Corpo: di struttura*

*Profumi: crosta di pane, banana, coriandolo e spezie varie*

*Sapori: amaro, luppolato, di frutta acerba*

*Gradazione: 8% Vol.*

*Temperatura di servizio consigliata: 8° C*

*Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati*

**€ 15,00**

***Boucanier “Ambrata”***

*Formato: 0,33 l.*

*Zona di produzione: Belga*

*Birrificio: Boucanier*

*Stile: Ale*

*Fermentazione: alta fermentazione e rifermentazione in bottiglia*

*Colore: ambrato*

*Aspetto: schiuma compatta e poco persistente, liquido abbastanza denso*

*Corpo: pieno ed elegante*

*Profumi: bouquet floreale e fruttato, di malto*

*Sapori: dolciastro, fruttato con note di pepe*

*Gradazione: 7 % Vol.*

*Temperatura di servizio consigliata: 8° C*

*Abbinamenti: arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati*

**€ 6,00**

**Aynger Kirta Halbe “Ambrata”**

Formato: 0,500 l.

Zona di produzione: Germania

Birrificio: Brauerei Aynger

Stile: tra Märzen e Export

Fermentazione: bassa fermentazione

Colore: ambrato

Aspetto: schiuma compatta e poco persistente, liquido abbastanza denso

Corpo: pieno

Profumi: di malto

Sapori: amara, di malto e caramello

Gradazione: 5,8% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 10° 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**

**Gulden Draak “Ambrata”**

Formato: 0,750 l.

Zona di produzione: Belga

Birrificio: De Ranke

Stile: Ale

Fermentazione: alta fermentazione

Colore: ambrato scuro

Aspetto: schiuma compatta e persistente, liquido abbastanza denso

Corpo: pieno ed elegante

Profumi: di agrumi, di frutti, di cereali di miele chiaro e di luppolo

Sapori: amara con sentori di lievito

Gradazione: 10,5 % Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 10° C

Abbinamenti: arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati

**€ 15,00**