

La CUCINA in fabbrica!

Doppio Malto – Brew Restaurant

doppiomalto.com

DOPPIO MALTO BIRRA ARTIGIANALE PLURIPREMIATA!

Dal 2006 più di 90 PREMI INTERNAZIONALI fanno della fabbrica di birra Doppio Malto una delle principali realtà produttive artigianali d'Europa.

Le birre Doppio Malto sono **100% NATURALI**, non pastorizzate e non microfiltrate.

**L'AMORE PER LA BIRRA
IL RISPETTO DEGLI INGREDIENTI
LA CURA DEI DETTAGLI**

Per conoscere tutte le ricette delle nostre birre artigianali, consulta il menù dedicato.



Per iniziare → pagina 2-3



I burger e I ruspani → pagina 4



La brace → pagina 5



Le insalate → pagina 6



Gran finale → pagina 7

Benvenuto in Doppio Malto

Da una grande passione una grande birra



Scopri
nel Menù
dedicato!

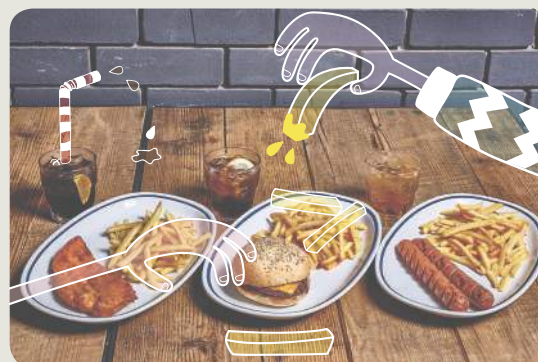
Nei nostri Brew Restaurant non trovi solo piatti gustosi abbinati a ottime birre artigianali. Trovi anche passione, esperienza, voglia di sperimentare. Tutte le nostre birre artigianali sono pensate, create, ricettate e prodotte dai nostri mastri birrai all'interno delle nostre fabbriche. Solo così, un morso alla volta e ancor di più un sorso alla volta, scoprirai il cuore laborioso del nostro birrificio: uno spazio conviviale che ci unisce, rendendoti parte della nostra storia. Una storia unica.



QUANDO LA BOTTIGLIA NON BASTA...

ADOTTA UN GROWLER!

Una brocca da riempire più e più volte per portarti a casa 2 litri della tua Doppio Malto preferita, ad un prezzo conveniente.



TUTTO A 3€

**SUPER MENÙ PER
DIVENTARE GRANDI**
vai a pagina 7

PER INIZIARE



Gli assaggi veloci

Alette di pollo 5,4

Alette di pollo* fritte, marinate con speziatura leggermente piccante, con salsa allo yogurt aromatizzata alla menta

Anelli di cipolla dolce 4,6

Anelli di cipolla* fritti, pastellati alla birra, con maionese alla birra

Bocconcini di Gorgonzola 4,8

Bocconcini di patate* panati e fritti, ripieni di formaggio Gorgonzola DOP, con maionese alla birra

Panzerotti ripieni 4,2

Panzerotti* fritti, pastellati alla birra, ripieni di formaggio e prosciutto

Melanzane panate 4,8

Melanzane* panate e fritte, tagliate a rondelle, con maionese alla birra

Arancini al ragù 4,8

Arancini* di riso fritti, ripieni di ragù e piselli, con salsa allo yogurt aromatizzata alla menta

Patate, bacon e Pecorino 4,2

Patate a spicchio con buccia, con bacon e crema di Pecorino

~ IL PIACERE DI CONDIVIDERE ~

Sfizio per 2 10,6

Selezione di fritti con maionese alla birra e salsa allo yogurt aromatizzata alla menta

- Panzerotti ripieni
- Bocconcini di Gorgonzola
- Melanzane panate
- Anelli di cipolla dolce

Le focacce calde



Focaccia* con
mix di grano arso,
LIEVITATA
NATURALMENTE

Classica 5,4

Origano, sale e olio EVO a crudo

Patate a spicchio 6,4

Patate a spicchio con buccia, mozzarella Fiordilatte, origano e olio EVO a crudo

Fiordilatte 7,8

Mozzarella Fiordilatte, pomodorini secchi, foglie di basilico e olio EVO a crudo

Coppa di Parma 8,6

Coppa di Parma DOP, pomodorini a spicchio, scaglie di Grana, foglie di basilico e olio EVO a crudo

L'abbinamento perfetto?

OAK PILS
SUMMER IPA

La salumeria

Serviti con verdure sott'olio, noci e pane* pugliese lievitato naturalmente

Salame al coltello 9,8

Salamino della Valtellina a breve stagionatura

Selezione di formaggi 10,6

Caprino stagionato, Taleggio DOP e Asiago pressato DOP

Salumi e formaggi 12,8

Porchetta di Ariccia IGP, Coppa di Parma DOP, Salame Felino IGP, Caprino stagionato



I BURGER

Serviti con pane al sesamo*, patate a spicchio con buccia e maionese alla birra

Classico 8,6

Hamburger con pomodoro, cipolla rossa, cetriolo a fette, salsa di yogurt aromatizzata alla menta e insalata verde

Cheddar 9,2

Hamburger con pomodoro, crema di formaggio Cheddar, cetriolo a fette e insalata verde

Bacon e Cheddar 9,8

Hamburger con crema di formaggio Cheddar, bacon arrostito e insalata verde

Coppa di Parma 10,6

Hamburger con Coppa di Parma DOP, scaglie di Parmigiano, salsa di yogurt aromatizzata alla menta, foglie di basilico e insalata verde

Caprino e cipolla 10,8

Hamburger con formaggio Caprino e melanzana cotta alla griglia, bacon arrostito, cipolla in agrodolce alla birra e insalata verde

Speck d'Alpeggio 11,2

Hamburger con Speck d'Alpeggio, crema di Gorgonzola DOP e insalata verde

Porchetta di Ariccia 9,8

Porchetta di Ariccia IGP, crema di Pecorino Romano DOP, melanzana grigliata e insalata verde

Pollo grigliato 7,8

Petto di pollo marinato con sale e limone, fette di pomodoro, salsa di yogurt aromatizzata alla menta e insalata verde

L'abbinamento perfetto? **BRASS WEISS**



Pulled pork 8,6

Pan brioche* ripieno di capocollo di suino lentamente affumicato e stracotto, cavolo cappuccio e salsa di yogurt aromatizzata alla menta

Vegetariano 7,8

Melanzana grigliata con mozzarella Fiordilatte e scaglie di Parmigiano, pomodorini secchi sott'olio, foglie di basilico, salsa di yogurt aromatizzata alla menta e insalata verde



I RUSPANTI

Galletto ruspante 11,8

Galletto ruspante marinato con spezie, cotto lentamente al girarrosto, servito con patate a spicchio con buccia e maionese alla birra

Galletto alla birra 12,8

Galletto ruspante marinato con spezie, cotto lentamente al girarrosto e glassato alla birra, servito con patate a spicchio con buccia e maionese alla birra

Gran cotoletta 9,6

Battuta di petto di pollo impanata e fritta, servita con patate a spicchio con buccia e maionese alla birra

L'abbinamento perfetto?
MAHOGANY IPA

LA BRACE



Tagliata di Scottona 12,8

Scamone di Scottona, patate a spicchio con buccia, maionese alla birra, insalata verde e pomodorini

Controfiletto di Black Angus 14,8

Controfiletto di Black Angus, patate a spicchio con buccia, maionese alla birra, insalata verde e pomodorini

Filetto di Black Angus 17,6

Filetto di Black Angus, patate a spicchio con buccia, maionese alla birra, insalata verde e pomodorini

Costata di Scottona 4,8/etto

Costata di Scottona, patate a spicchio con buccia, maionese alla birra, insalata verde e pomodorini



Spare ribs 11,6

Costine di suino affumicate in salsa BBQ, patate a spicchio con buccia e maionese alla birra

Luganega allo spiedo 8,6

Spiedini di salsiccia di luganega, patate a spicchio con buccia, maionese alla birra, insalata verde e pomodorini

Grigliata di würstel 11,8

Tris di würstel (Bavarese, Brat, Servelade), patate a spicchio con buccia, maionese alla birra, insalata verde e pomodorini



Petto grigliato 8,2

Petto di pollo marinato con limone, sale e pepe, insalata verde, pomodorini, verdure grigliate* e salsa di yogurt aromatizzata alla menta

Cosce in crosta 8,4

Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè, insalata verde, pomodorini, patate a spicchio con buccia e salsa di yogurt aromatizzata alla menta

Chicken wrap 8,6

Tortilla di mais* con straccetti di pollo affumicato alla brace, insalata verde, formaggio Cheddar e peperoni al forno. Serviti con patate a spicchio con buccia e salsa di yogurt aromatizzata alla menta

~ IL PIACERE DI CONDIVIDERE ~

Brace mista — min. 2 persone

15,2 a persona

Tagliata di Scottona, cosce di pollo in crosta di caffè, costine di suino affumicate in salsa BBQ e würstel Brat. Serviti con patate a spicchio con buccia, cipolla stufata, maionese alla birra, salsa di yogurt aromatizzata alla menta e salsa BBQ

L'abbinamento perfetto?

**BRASS WEISS
OAK PILS**



La nostra carne alla brace ha un gusto unico perché utilizziamo un FORNO A CARBONE VEGETALE

LE INSALATE



Finocchi, arance e Parmigiano

7,6

Foglie di spinacino, finocchi freschi tagliati a rondelle, pomodorini, spicchi d'arancia, olive nere e scaglie di Parmigiano

Pomodorini, mozzarella e olive

7,6

Insalata verde, mozzarella fiordilatte, pomodorini, olive nere e basilico in foglia

Verdure grigliate e Caprino

8,8

Insalata verde, verdure grigliate, formaggio Caprino, olio EVO a crudo

Manzo e Bufala

9,6

Insalata verde, tagliata di Scottona, mozzarella di Bufala DOP, pomodorini secchi sott'olio e crostini di pane pugliese rosolati

Pollo, cetrioli e salsa yogurt

8,4

Insalata verde, petto di pollo panato e fritto, cetrioli a fette, pomodorini, olive nere, crostini di pane pugliese rosolati e salsa di yogurt aromatizzata alla menta

ANCORA QUALCOSA?

Patate stick

3

Patate* a bastoncino fritte

Patate a spicchio

3

Patate a spicchio con buccia cotte al forno e passate alla brace

Orto fresco

3

Insalata verde, pomodorini e olio EVO a crudo

Cipolla stufata

3

Cipolla stufata con birra Stone Ale e zucchero di canna

Orto grigliato

4

Melanzane, zucchine e peperoni grigliati*, conditi con sale, pepe e olio EVO a crudo

GRAN FINALE

Prova i nostri dolci con un calice di
COCOA IPA, OLD JACK O IMPERIAL IPA

calice da 20 cl.: EURO 3

Birramisù 🍺 4,8

Tiramisù bianco con biscotti savoiardi bagnati nella birra Old Jack e scaglette di cioccolato

Torta di cioccolato 🍷 4,8

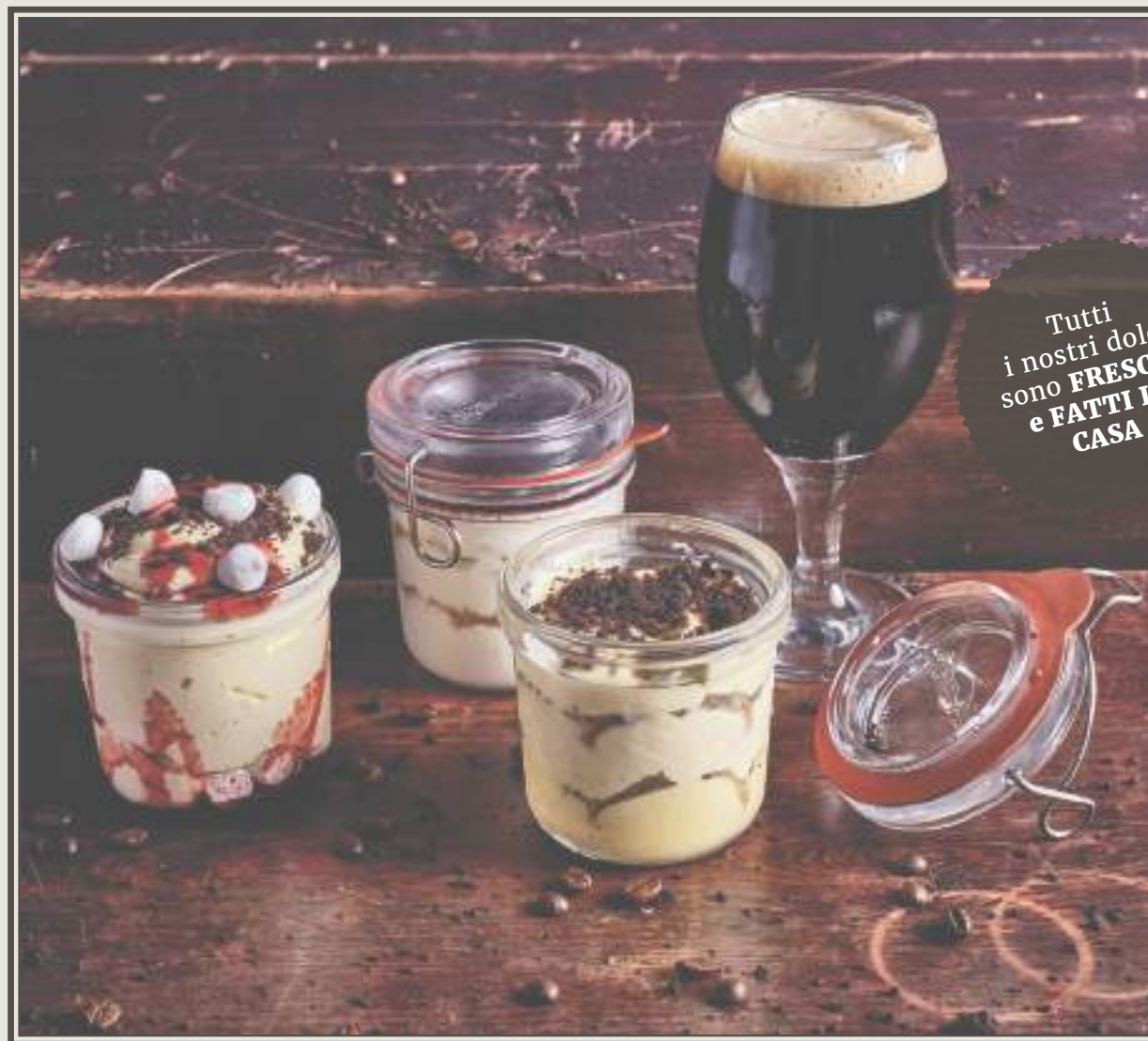
Torta al cioccolato con profumo di birra Mahogany IPA e gelato alla vaniglia

Cheesecake 4,8

Crema fresca di formaggio con biscotti secchi, servita con salsa al cioccolato o frutti di bosco

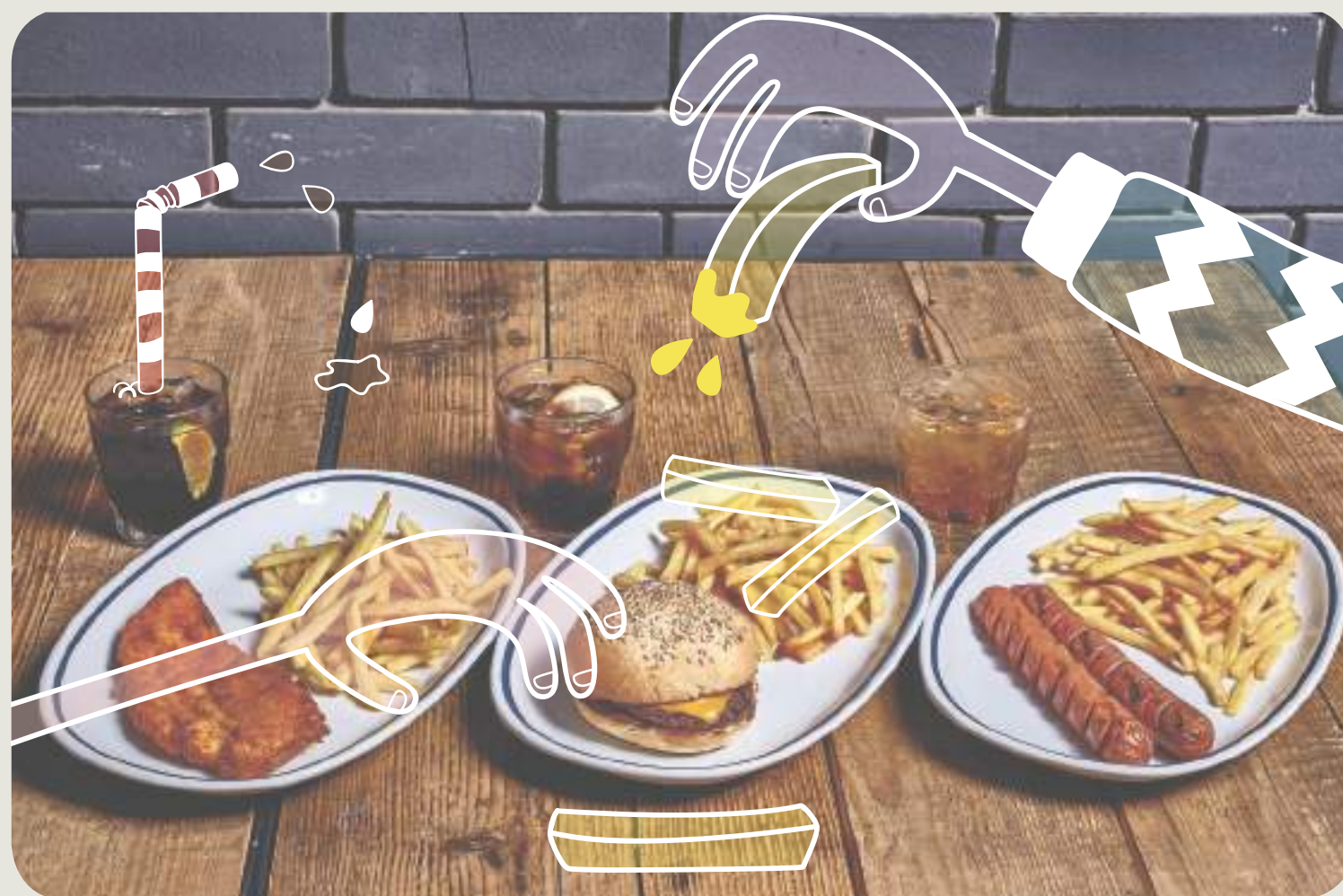
Spuma di mascarpone 5

Crema fresca di mascarpone con meringhe, servita con salsa ai frutti di bosco e scaglette di cioccolato



PER I PICCOLI MASTRI BIRRAI

TUTTO A
3€!



SCEGLI TRA:

Cotoletta di pollo

Petto di pollo panato e fritto, patate* stick, ketchup e maionese

Burger di manzo

Pane* rustico con hamburger di manzo (100 gr) formaggio Cheddar, patate* stick, ketchup e maionese

Würstel di maiale

Würstel di maiale, patate* stick, ketchup e maionese

**VIETATO AI MAGGIORI
DI 12 ANNI**

Ogni menù comprende: 1 bibita da 33 cl, 1 gelato alla crema o al cioccolato, 1 confezione di matite colorate... e soprattutto: DIVIETO DI BIRRA!

SCOPRI I MENÙ DEDICATI:

- BIRRE ARTIGIANALI • BIRRE SPECIALI •
- BREW COCKTAIL •

A CHI PIACE DOPPIO MALTO?
SHARE WITH US!



NON SOLO BIRRA

BIBITE

Coca Cola 33 cl	3	Chinotto 27 cl	3
Coca Cola Zero 33 cl	3	Spuma 27 cl	3
Fanta 33 cl	3	Acqua Tonica 27 cl	3
Sprite 33 cl	3	Acqua 50 cl	1,5

VINI

Ribolla Gialla D.o.c. Torre Rosazza bottiglia	18
Morellino di Scansano D.o.c.g. Poggio Lungo bottiglia	16
Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g. Serena bottiglia	16

AMARI E LIQUORI

Averna	3
Braulio	3
Amaro del Capo	3
Montenegro	3
Jägermeister	3
Ramazzotti	3
Sambuca Molinari	3
Baileys	3

WHISKY

Johnnie Walker	4
Lagavulin	8
Oban	8
Talisker	8
Caol Ila	8

RHUM

Havana Club 7 años	5
Diplomatico	5
Zacapa 23y	8

GRAPPE

Grappa Po di Poli	4
Grappa Nonino	5
Grappa Nonino Chardonnay	8

CAFFETTERIA

Caffè	1,2	Caffè corretto	1,8
Caffè d'orzo	1,3	Cappuccino	1,8
Caffè decaffeinato	1,3		

CERCHIAMO PERSONE CON
LA NOSTRA STESSA PASSIONE.



Apri anche tu un DOPPIO MALTO – BREW RESTAURANT
Contattaci! foodbrand.com