



Piccolo Birrificio clandestino
AWANAGANA • 5.0°

La finta americana. Ale chiara e leggera dai sentori agrumati e di frutta tropicale tipici della A.P.A., ma prodotta esclusivamente con luppoli tedeschi di nuova generazione.

Stile: **PALE ALE**
Fermentazione: **Alta**
Punto d'amaro: **22 IBU**
Provenienza: **Livorno (ITA)**

Cl. 33 | **5,00 €**



HUYGHE
Blanche
des neiges • 4.9°

Dal colore giallo paglierino velato l'aroma è fresco e caratterizzato da note speziate di coriandolo e curaçao ben bilanciate da sfumature acidule e citriche in sottofondo.

Stile: **BLANCHE WIETBIER**
Fermentazione: **Alta**
Punto d'amaro: **11 IBU**
Provenienza: **Belgio (BE)**

Cl. 33 | **5,00 €**



SANTA RITA
La Bionda • 4.7°

Colore dorato, limpida e dalla schiuma compatta e persistente. Al naso si presenta fruttata con note di pompelmo, pesca e albicocca con uno spunto di erbaceo dati dalla luppolatura americana, con leggeri rimandi al miele e al cereale del malto.

Stile: **BLONDE ALE**
Fermentazione: **Alta**
Punto d'amaro: **25 IBU**
Provenienza: **LIGURIA (ITA)**

Cl. 33 | **5,00 €**



SANTA RITA
La Rossa • 5.1°

Colore ramato e limpida, schiuma beige chiaro e a grana fine. Al naso moderate note di caramello, toffee, crosta di pane e impasto di pane crudo. In bocca il bilanciamento tra dolce e amaro assieme al corpo medio rende la bevuta facile, dolce, non stucchevole.

Stile: **RED ALE**
Fermentazione: **Alta**
Punto d'amaro: **15 IBU**
Provenienza: **LIGURIA (ITA)**

Cl. 33 | **5,00 €**

DELFINO BIANCO



CARTA DELLE BIRRE

ALLA SPINA

IN BOTTIGLIA



Cl. 0,2 - cl. 0,4
€ 3,50 / € 6,00

NASTRO AZZURRO • 5.1°

Bassa fermentazione chiara in stile pils caratterizzata dall'uso del mais delle colture italiane. L'esclusivo Mais Nostrano offre il sapore tipicamente rinfrescante. Gli speciali luppoli super aromatici donano la caratteristica nota amara. Il malto d'orzo garantisce trasparenza e brillantezza

Stile: **Premium lager**
 Fermentazione: **Bassa**
 Punto d'amaro: **24 IBU**
 Provenienza: **Italia**



Cl. 0,52
€ 7,00

GUINNESS Stout • 4.2°

Il colore è molto scuro, con una schiuma beige, e sapori e profumi sono dominati un aroma intensamente tostato cui si accostano caffè e liquirizia. La presenza di una buona luppolatura è nettamente percepibile, e il finale risulta secco e amarognolo.

Stile: **Irish Stout**
 Fermentazione: **Alta**
 Punto d'amaro: **40 IBU**
 Provenienza: **Dublin (IE)**



KLOSTER SHEYERN WEISSE HELL • 5.2°

Bionda, cruda, non filtrata, aroma di lieviti, oane fresco, fruttato e leggeri sentori speziati. Gusto dolce, leggermente acidula, con note fruttate di banana

Stile: **HEFEWEISS**
 Fermentazione: **Alta**
 Punto d'amaro: **12 IBU**
 Provenienza: **Baviera (D)**

Cl. 50 | 6,00 €



FORST 00 • 0.0°

Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici. Aroma delicato con piacevoli note di luppolo.

Stile: **LAGER**
 Fermentazione: **Bassa**
 Punto d'amaro: **19 IBU**
 Provenienza: **Merano (I)**

Cl. 33 | 5,00 €



PERONI Cruda • 4.7°

Consistenza morbida e cremosa e dal retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli. Viene costantemente tenuta a basse temperature lungo tutto il processo produttivo così da conservare tutto il sapore e la freschezza degli ingredienti accuratamente selezionati.

Stile: **LAGER NON PAST.**
 Fermentazione: **Bassa**
 Punto d'amaro: **21 IBU**
 Provenienza: **ITALIA (I)**

Cl. 33 | 4,50 €



THERESIANER Vienna • 5.3°

Birra di carattere, con un perfetto equilibrio tra malto e luppolo. Fresca e delicata, evidenzia note fruttate e sentori di caramello.

Stile: **Vienna**
 Fermentazione: **Bassa**
 Punto d'amaro: **20 IBU**
 Provenienza: **Treviso (ITA)**

Cl. 33 | 4,50 €