

## **FORST 0.0%**

Provenienza: Italia Fermentazione: Bassa Stile: Lager Grad. Alc./Vol: 0,0% Colore: Oro brillante Gusto: caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante

cl.33 € 4,00



### **FELSENKELLER**

Provenienza: Italia Fermentazione: Bassa Stile: keller beer Grad. Alc./Vol: 5,2% Gusto: delicatamente maltato ma fresco, pieno e ben equilibrato con note di pane e frutta a pasta gialla che si fondono al cereale

cl.33 € 4,00

L'IPPA

Provenienza: Italia - Piemonte

Gusto: Una birra sorprendetemente

grazie alla sua equilibrata amaricatura.

Fermentazione: Alta

Stile: India Pale Ale

Colore: oro pallido

beverina che lascia

cl.33 € 5,00

la bocca pulita e appagata,

Grad. Alc./Vol: 5,5%



## **MENABREA PILS**

Provenienza: Italia Fermentazione: Bassa Stile: Premium Pils Grad. Alc./Vol: 5,2% Colore: Oro dai pregiati luppoli, equilibrio gustativo



# **VITUS** WEIHENSTEPHANER

Provenienza: Baviera

Fermentazione: alta Stile: Weizenbock GÖLD Grad. Alc./Vol: 7.7% Colore: biondo velato **Gusto:** Corpo pieno morbido e vellutato di ottima freschezza con note morbide di cereali. Aromi di lieviti nobili e accentuati. con retrogusto di banana matura e con ricordi di garofano

cl.50 € 6,00



#### **28 IPA GLUTEN FREE**

Provenienza: Belgio (prodotta in Ita Fermentazione: Alta Stile: IPA Gluten Free Grad. Alc./Vol: 6% Colore: Dorato Gusto: Coinvolge il palato piacevolmente con una tenue luppolatura, lasciando un'impressione di freschezza risultato dell' carbonazione naturale e dell'assenza di z birra senza glutine.

cl.33 € 5,00



## **CHARLES QUINT ROUGE**

Provenienza: Belgio Fermentazione: Alta Stile: Belgian red ale Grad.Alc.Vol: 8.5% Colore: Rosso rubino Gusto: Pieno e fruttato, di grande struttura in un morbido ed avvolgente equilibrio.

cl.33 € 5.00



#### **DOUBLE CHOCOLATE STOUT**

Provenienza: Inghilterra Fermentazione: alta Stile: double chocolate stout Grad. Alc./Vol: 5.2% Colore: mogano scuro

Gusto: malto cioccolato e vero cioccolato fondente si mescolano assieme in un sapore deciso, mai eccessivamente dolce. Intrigante etrogusto al caffè tostato, liquirizia e toffee, intenso e persistente.

cl.50 € 6.00

# le BOLLICINE



## Prosit Valle d'Itria **IGP** Frizzante

Regione: Puglia Cantina: Cardone Vitigno: Verdeca, Bianco d'Alessano Gradi: 11,5 Affinamento: a/v Note: vino bianco piacevolmente frizzante dall'aroma fine ed elegante con sapore secco, gentile ed invitante.

Bottiglia € 14,00



# Bacio della Luna Blanc de Blancs Extra Dry

Regione: Veneto Azienda: Bacio della Luna Vitigno: Pinot bianco, Chardonnay Gradi: 11 Note: extra dry gusto delicato e fruttato con perlage persistente, fresco e gradevole.

Bottialia € 13 00



### Pisan-Battèl Metodo Classico Bianco Brut

Regione: Puglia Azienda: Pisan Battèl Vitigno: Bombino Bianco 100% Gradi: 12 Affinamento: a/v Note: Colore giallo paglierino con riflessi oro e verdognoli. Al palato presenta una particolare nota di agrumi maturi e nocciola con un finale molto persistente.

Bottialia € 20.00

Pisan-Battèl

Rosè Brut

Gradi: 12

Bottiglia € 22,00

Regione: Puglia Azienda: Pisan Battèl

Vitigno: Nero di troia

Affinamento: a/v

Metodo Classico

Note: colore rosa pallido con note

platino e rame, cipria e pane al latte.

svelando note di melograno e susina con un finale prolungato e coerente.

Al palato si presenta denso e fragrante,



# Prosit Valle d'Itria IGP Frizzante Rosè

Regione: Puglia Cantina: Cardone Vitigno: Pinot Nero Gradi: 11 Affinamento: a/v Note: vino rosè piacevolmente frizzante. secco dall'aroma fine ed elegante.

Bottiglia € 16,00



# Bacio della Luna Prosecco Treviso doc

Regione: Veneto Azienda: Bacio della Luna Vitiano: Glera Note: extra dry, floreale e fruttato con spiccate note di mela.

ottialia € 16,00

Fresco e morbido.









# **MENABREA BIONDA**



Provenienza: Italia Menabred Fermentazione: Bassa Stile: Premium Lager Grad. Alc./Vol: 4,8% Colore: Dorato brillante Aspetto: Una bella corona compatta di spuma aderente al bicchiere. Un'effervescenza fine e duratura Gusto: Pieno e raffinato di buon equilibrio e di classica tendenza amarognola moderata, fresco e pulito. Corpo rotondo di buona struttura, retrogusto lievemente maltato e sicuramente persistente.

cl.20 € 3.00 cl.40 € 5,00 Torre It.1 € 10.00

# **MENABREA AMBRATA**

Provenienza: Italia Fermentazione: Bassa Stile: Premium Amber Grad. Alc./Vol: 5% Colore: Ambra Aspetto: riflessi bronzei su ambra brillante una spuma fine di buona consistenza ed un'effervescenza di notevole intensità. Gusto: Morbido e pulito, ben luppolato ma di amaro moderato.

cl.20 € 3,50 cl.40 € 5.50 Torre It.1 € 12.00







Azienda nata più di 150 anni fa deve alla leggerissima acqua delle prealpi biellesi. La sua strepitosa qualità pluripremiata dal lontano 1882 ad oggi.

# **WEIHENSTEPHAN WEISSE**



Provenienza: Germania (alta Baviera) Fermentazione: alta Stile: Hefe-Weisse Grad. Alc./Vol: 5,4% Colore: oro carico opalescente

Aspetto: uniforme torbida per la presenza uniforme dei lieviti in sospensione e spuma candida ricca e soffice di buona consistenza. Gusto: fruttato, delicatamente acidulo e ben

bilanciato, rinfrescante. In particolare ceppo di lievito della casa sviluppa le classiche note di banana che raggiungono l'intensità della frutta tropicale con suggestioni di mango, avvolte da sfumature speziate.

cl.30 € 4,00 cl.50 € 6,00 Torre It.1 € 12,00

# **MENABREA STRONG**



Provenienza: Italia Fermentazione: Bassa Stile: Premium Strong Grad. Alc./Vol: 8% Colore: Oro carico Aspetto: Brillante con una ferma corona di spuma fine e compatta, di media frizzantezza, si denota una buona struttura. Olfatto: Profumo gradevole ed intenso, oltre all'erbaceo del luppolo, la maggiore percezione si riscontra nella sfera del cerale Gusto: Morbido con un piacevole equilibrio tra il malto ed il luppolo e un orientamento lieve e delicato all'amaro.

cl.20 € 3,50 cl.40 € 5,50 Torre It.1 € 12.00





La nostra torre di birra grazie alla presenza di un contenitore termoplastico refrigerante, permette di mantenere la birra in fresco. Il miscelatore, inoltre, consente la spillatura comodamente al tavolo.

\*Quantità minima 1.5 L









