

JOIN US



la Beccheria
CRUDA E COTTA
VIA COLLATINA, 124
00155 ROMA RM

BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

SELEZIONI VINI E BIRRE / GRAFICA E STAMPA

la Beccheria
CRUDA E COTTA

Beer
LIST

DRAFT BEER



LAUTERBACHER HELL

STILE: *Lager non filtrata*

Una Hell naturale come deve essere.

La Lauterbacher Natur Hell rimane non filtrata e quindi ha un carattere particolarmente corposo.

Con luppoli aromatici e piacevolmente maltata. La birra come quella che piaceva al contadino di Lauterbach.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,8%

20 CL 3,50 €
40 CL 6,00 €



CREW REPUBLIC FIRESIDE

STILE: *Red Ale*

Rosso brillante con corposità piacevolmente piena ma non pesante. Sapore leggermente fruttato-maltato.

Una miscela di diversi malti speciali dona alla birra, oltre al colore, una maltosità vellutata senza essere invadente.

TESTA SPILLATURA: Scivolo

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
6,0% : 13,5 : 28

30 CL 6,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

FREERIDE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : *IPA Indian Pale Ale*

I suoi profumi frutta tropicale e di pompelmo, le sfumature balsamiche e il contributo educato del malto: questa è poesia liquida, godimento fino all'ultima goccia. La sua schiuma è candida e persistente, ricca di resine nobili dei migliori luppoli in circolo. Birra di colore giallo dorato e una schiuma candida e persistente. Questa Ale esprime attraenti sentori di frutta tropicale e pompelmo. Secca e pulita, ha un amaro intenso bilanciato da lievi note biscottate.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
5,2% : 13 : 44

33 CL 7,50 €



BIRRE IN BOTTIGLIA

AGNUS TRIPLE

STILE : *Abbey Triple*

La Abbey Tripel è prodotta ancora oggi in base alla ricetta tradizionale. Dal colore dorato opalescente, al naso gli aromi sono speziati, con sentori di lievito e frutta matura. Al palato è intensa, con lievi note di luppolo che lasciano un piacevole e delicato retrogusto amaro.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
7,5% : 15,5 : 22

33 CL 7,00 €



ROUSSE

STILE: *Belgian Strong Amber Ale*

Questa birra di color ramato con riflessi rossi si presenta tipicamente ricca. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppoltura gentile.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
8,0% : 18 : 16

33 CL 7,00 €



BLANCHE

STILE : *Witbier*

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. Al naso si presenta con un profumo di malto caramellato e aromi di coriandolo. Al palato è abboccata con amaro ben equilibrato e sentori di frutta, pane tostato, caramello e liquirizia. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
4,8% : 11 : 11

33 CL 6,50 €

