DON PABLO alc. 4,8%

La Don Pablo è una birra ideata in stile "pils", con una leggera percezione dell'amaro per rendere più armoniosa la sensazione al palato. Per produrre questa dissetante e delicata birra, viene impiegato un particolare malto "boemo", molto chiaro, che le conferisce un corpo medio e una miscela di luppoli nobili europei che le donano un eccellente sentore erbaceo e floreale. Solo la lenta *"lagerizzazione"*, che si protrae per diverse settimane prossima ai zero gradi, affina questa nobile birra e la rende ottimale al consumo.

Bottiglia da 0,5 l € 7,00

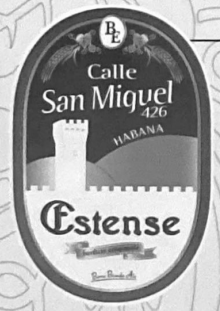
Bicchiere da ..... l € ..... • Bicchiere da ..... l € .....

ATHESTE HELL alc. 5,0%

Atheste Hell è una classica Helles, bionda leggera prodotta a bassa fermentazione, in perfetto stile tedesco, dedicata alla città di Este. È caratterizzata principalmente da un intenso gusto di malto leggermente tostato che la rende dolce e morbida. Il corpo è bilanciato da una generosa luppolatura effettuata esclusivamente con coni d'origine tedesca, senza prevaricare l'aroma principale dei grani d'orzo. Nel bicchiere si presenta di un colore giallo carico, limpida, con un intensa e densa schiuma bianca.
È una birra tradizionale, molto equilibrata e con un buon profilo aromatico, da gustare in più occasioni.

Bottiglia da 0,5 l € .....

Bicchiere da ..... l € ..... • Bicchiere da ..... l € .....



CALLE SAN MIGUEL 426 alc. 5,0%

La "Calle San Miguel 426" è una birra bionda leggera ad alta fermentazione, con intensi profumi di pompelmo e frutta esotica. È stata ideata e fortemente voluta per ringraziare David y Lidia Diaz, una speciale famiglia habanera che vive nell'omonima "Calle San Miguel", al civico 426 nel barrio Centro Habana. Riconoscente per la calorosa accoglienza e fratellanza che sempre mi riservano, dedico loro questa speciale cerveza.

Bottiglia da 0,5 l € 7,00

Bicchiere da ..... l € ..... • Bicchiere da ..... l € .....

WEISSE B.E. alc. 5,2%

Weizen prodotta con un elevata percentuale di frumento e orzi maltati che ne determinano il caratteristico colore giallo intenso. È una birra leggera, molto morbida e vellutata, fermentata da un ceppo di lievito bavarese tipico per birre di frumento, che le dona un intenso aroma di banana e sapori pepati.

Bottiglia da 0,5 l € 7,00

Bicchiere da ..... l € ..... • Bicchiere da ..... l € .....

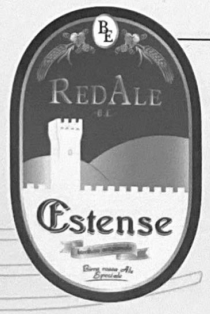
MUNICH B.E. alc. 5,2%

La Munich B.E. è una birra prodotta a bassa fermentazione, dal color rosso rubino tendente al bruno e con un equilibrato sapore tostato. Deve queste sue caratteristiche di colore e aroma all'impiego di una attenta selezione di malti tipici "bavaresi" ben essiccati.
La luppolatura, eseguita sempre con fiori di provenienza tedesca, dona un intenso sentore erbaceo e floreale, anche se la nota principale è indubbiamente la fine tostatura dei malti.

3ª classificata categoria 4 Concorso Nazionale di UNIONBIRRAI 2013 e 2014

Bottiglia da 0,5 l € 7,00

Bicchiere da ..... l € ..... • Bicchiere da ..... l € .....

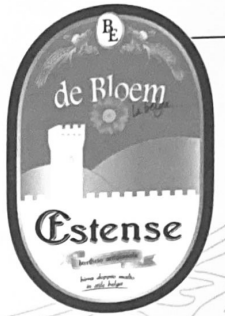


RED ALE B.E. alc. 5,8%

La Red Ale B. E. è una "birra rossa speciale" prodotta ad alta fermentazione in stile anglosassone. Il primo sentore è quello di un intenso e tipico aroma floreale, proveniente dall'impiego di una miscela di fiori di luppolo particolarmente profumati, di origine inglese e americana. Successivamente si apprezzano gli aromi prodotti dal lievito e dal malto, anche se l'intensa luppolatura domina sulla tostatura di questa birra rosso scura. La percezione dell'alcol è minima e non risulta pungente; la carbonatazione è leggera e sviluppa un eccellente schiuma.

Bottiglia da 0,5 l € 7,00

Bicchiere da ..... l € ..... • Bicchiere da ..... l € .....



...DE BLOEM alc. 7,0%

De Bloem è una birra rossa ad alta fermentazione, prodotta secondo lo stile delle nobili birre d'abbazia del Belgio. È prodotta con una miscela attentamente selezionata di malti particolarmente saporiti, provenienti dai paesi fiamminghi che, grazie alla tecnica di lavorazione, la rendono una birra corposa, leggermente dolce, saporita e non eccessivamente alcolica. Il lievito, impiegato ad alte temperature, riesce a conferire dei sapori tipici fruttati, che caratterizzano questa birra e la rendono piacevole e interessante da degustare.

Bottiglia da 0,5 l € 7,00

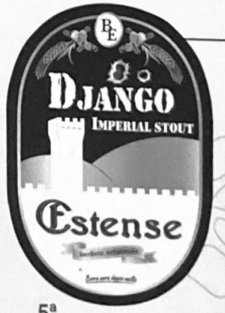
Bicchiere da ..... l € ..... • Bicchiere da ..... l € .....

RUE DE L'ÈGLISE alc. 8,8%

Rue de l'Église, bionda doppio malto fermentata a bassa temperatura da un ceppo di lievito che sviluppa 8,8° alcolici. È una birra corposa e piena, ma allo stesso tempo morbida e vellutata, con il dolce del malto che si bilancia all'amaro del luppolo. La nota principale che caratterizza questa birra, è dovuta a una generosa luppolatura, effettuata in più momenti della produzione da una selezione di luppoli d'origine europea, che sviluppano un aroma intenso floreale e speziato senza appesantire, ma bensì rendendo gradevole al palato questa birra robusta, pensata per gli amanti delle "strong lager".

Bottiglia da 0,5 l € 7,50

Bicchiere da ..... l € ..... • Bicchiere da ..... l € .....



DJANGO alc. 7,7%

Django, doppio malto ad alta fermentazione, dal colore ebano impenetrabile con un'abbondante schiuma color nocciola, densa e compatta. Una Imperial stout dal corpo robusto e rotondo, dove sono predominanti le note di caffè, liquirizia, fave di cacao, con una leggera e delicata punta di affumicato. Caratteristiche queste che le vengono conferite dall'utilizzo di diverse tipologie di malti tostati a temperature elevate. Birra decisa, senza compromessi, ideale a fine serata o in abbinamento a del cioccolato fondente.
Ma ricorda... la D è muta!

5ª classificata categoria Imperial Stout Concorso Nazionale di UNIONBIRRAI 2015

Bottiglia da 0,5 l € 7,50

Bicchiere da ..... l € ..... • Bicchiere da ..... l € .....