



BIRRE

ALLA SPINA:

DOLOMITI birra bionda alla spina.

Alc.4,9% vol Piccola € 2,80 calice 200 ml Media € 5,50 calice 400 ml

In questa Pils italiana puoi sentire tutta la leggerezza dell'acqua che scende dalle Dolomiti Bellunesi, per una birra dal gusto rotondo ed elegante. Si presenta con una schiuma compatta e cremosa impreziosita da note floreali ottenute dal dosaggio a freddo di luppoli nobili quali lo Spalt Select.

MESSINA birra bionda alla spina.

Alc.5%vol. Piccola € 3,00 calice 200 ml Media € 6,00 calice 400 ml

Icona della Sicilia, prodotta nello stabilimento di Massafra, la Messina Cristalli di Sale è una birra unica nel suo genere perchè vede l'aggiunta, in fase di lavorazione, di cristalli di sale provenienti dalle saline di Trapani! Solo così si potrà esaltare ogni singola sfumatura e regalare un sorso di Sicilia!

DOLOMITI ROSSA birra rossa alla spina.

Alc. 6,7%vol. Piccola € 3,50 calice 200 ml Media € 6,50 calice 400 ml

Una rossa intrigante dai sentori di caramello e frutti di bosco, stile Festbier.



BIRRE ARTIGIANALI BOTTIGLIA



SOUR GERMANA birra bianca acidula Alc. 3%vol. Bottiglia 500 ml € 7,50
Birra dal colore chiaro e schiuma bianca poco persistente con gusto armonioso e slanciato. I profumi introducono al suo carattere elegante con sentori di malto, frumento, qualche nota floreale e fruttata. Berliner weiss vincitrice del premio Luppolo D'oro 2022 al concorso Best Italian Beer.

Birra prodotta con il metodo tradizionale, così come per secoli, guadagnandosi l'appellativo di "Champagne du Nord" **ideale come aperitivo**. Stile: Berliner Weisse
PROVALA ANCHE CON APEROL O CON SAMBUCO

ANK birra ambrata Alc. 3,8%vol. Bottiglia 500 ml € 7,50
Session IPA giovane e dissetante con profumi intriganti di: agrumi, frutta, erbe, miele e pane fresco.

Birra estiva per eccellenza a bassa gradazione alcolica e all'assaggio piacevolmente agrumata. Stile: Session IPA. **Consigliamo di abbinarla alle bruschette.**

MIHARO

birra colore oro carico tendente all'ambrato. Alc. 4,8%vol. Bottiglia 500 ml € 8,00
Appena versata nel bicchiere emergono i profumi di frutta tropicale e pesca, tipici dei luppoli neozelandesi. Il corpo risulta rotondo e leggermente setoso, grazie all'utilizzo della segale. Al palato rispecchia i profumi fruttati descritti precedentemente, con un finale amaro lungo e deciso. Birra moderna, allo stesso tempo morbida e dissetante.
Ottima per accompagnare hamburger e frittura.

FREYA birra di colore oro carico. Alc. 5,5%vol. Bottiglia 500 ml € 7,50
categoria speciale al farro con cereali km 0 vincitrice per la sua categoria del premio Luppolo d'oro 2021. Interpretazione molto personale di una Belgian Pale Ale dedicata alla famosa scrittrice Freya Stark, ultima erede di una stirpe di grandi viaggiatori. All'olfatto il bouquet è costituito da miele millefiori e crosta di pane, in bocca l'ingresso è dolce sui sentori del farro ma il finale lievemente rustico svela un piacevole amaro. Birra dissetante dal corpo slanciato, con buona frizzantezza che esalta le note dei luppoli. **Consigliata con carni bianche e grigliate leggere.**

BELA LUGOSI birra nera profumata corposa. Alc. 6%vol. Bottiglia 500 ml € 8,00
Belgian Da4rk Ale premiata come miglior birra dell'anno 2021 e vincitrice del premio
luppolo d'oro 2022. Colore scuro con riflessi rubino, schiuma di grana fine e
persistente.

All'olfatto lievito e malti si fondono nel creare un bouquet caldo e avvolgente, con
profumi di frutta matura e frutta secca, spezie, miele e caramello. Al palato il corpo è
ricco, la dolcezza dei malti digrada in un finale tostato e un retrogusto lungo, caldo,
dove i sentori olfattivi si ripresentano piacevolmente. Birra invernale accogliente ed
avvolgente come da scuola belga **assolutamente da provare anche come Beer
Brulé** con scorza d'arancia e chiodi di garofano.

Consigliata per accompagnare selvaggina, spiedo e formaggi stagionati

DUSE birra di colore ambrato carico. Alc. 6,5%vol. Bottiglia 500 ml € 8,50

Birra dal colore ambrato con schiuma compatta, di grana fine e persistente. La Duse
mostra un profilo aromatico unico, con sentori dei malti tra frutta secca, lieve caramello
e pane tostato che si accompagnano con i profumi esplosivi di agrumi e profumi
erbacei dei luppoli tradizionali inglesi. La morbidezza iniziale con finale lievemente
amaro vi stupirà.

Interpretazione personale e di carattere di una IPA a metà strada tra Gran Bretagna e
Stati Uniti: il profilo dei malti inglesi si sposa con gli aromi dei luppoli nordamericani.

Accompagna perfettamente carni rosse grigliate.

DELIZIA birra nera dolciastra. Alc. 9%vol. Bottiglia 500 ml € 8,50

Colore scuro, con riflessi rubino, schiuma di grana fine, persistente.

All'olfatto lievito e malti si fondono nel creare un bouquet caldo e avvolgente, con
profumi di frutta matura e frutta secca, spezie, miele e caramello

Al palato il corpo è ricco, la dolcezza dei malti digrada in un finale tostato e un
retrogusto lungo, caldo, dove i sentori olfattivi si ripresentano piacevolmente.

Birra calda e accogliente come da scuola belga, invernale e da meditazione, in grado
di dare soddisfazione anche a tavola **abbinata a brasati di carne.**



BIRRE DA MEDITAZIONE

R.I.P. birra dorata detta mosto di malto Alc. 12%vol. Bottiglia 500 ml € 16,00

Ispirata ai Barley Wine anglosassoni, si presenta di un colore dorato carico, con schiuma poco persistente.

Il bouquet di profumi è variegato e si arricchisce con il passare del tempo: note vinose, di toffee, brûlée, frutta passita e candita, frutta secca, cuoio, spezie, tabacco ed etilico danzano sul bicchiere.

All'assaggio è altrettanto complessa, con un ingresso dolce, su un corpo pieno, rotondo, quasi liquoroso, la frizzantezza è esile, appena percepibile, sul finale la dolcezza si smorza, con una lieve nota piccante, per poi sfociare in un retrogusto lungo, persistente, suadente che riprende e amplifica quanto percepito dall'olfatto, con note quasi balsamiche.

Birra possente, ricca, avvolgente, **da meditazione per il dopocena** o, come fine pasto, **accanto a formaggi importanti, anche stagionati.**

R.I.P. BARRICATA Alc. 11% 12%vol. Bottiglia 500 ml € 18,00

fiore all'occhiello della produzione del Birrificio Acelum.

Birra che compie un affinamento in botte per almeno due anni.

L'invecchiamento in botte le conferisce un aspetto vinoso, dal colore ambrato intenso.

Al naso emergono note intense di miele, frutta sotto spirito, legno e caratteri liquorosi, tendenti al marsalato dà il meglio di sé come **birra da meditazione.**

Una volta versata nel bicchiere si può degustare con calma, cogliendo sfumature nuove ad ogni sorso. **Ottima anche per accompagnare dolci e biscotteria.**

