

SELEZIONE BIRRE

SPINA "0.4"

Menabrea Bionda (40 cl – Lager, 4,8% Italia - Biella) 6,00

Birra Bionda leggera ma di buon corpo. Spiccate note fruttate e floreali accompagnano un gusto intenso ma leggero, con un finale pieno e moderatamente amaro. Birra molto ben equilibrata adatta a qualsiasi abbinamento.

33 cl

Antoniana (Vienna, 5,4% Italia - Padova) 6,00

Birra in stile Vienna oro dai riflessi ramati. Schiuma compatta e persistente. Al naso spicca la pesca gialla, il malto, il caramello e una nota di biscotto nel caffè per una birra dotata di buon equilibrio, corpo morbido e di facile beva. Focacce e salumi.

Saison Dupont (Saison 6,5%, Belgio) 6,00

Birra Bionda con riflessi dorati, fruttata e agrumata con una leggera speziatura. Gusto intenso e finale al luppolo. Rinfrescante ma corposa è adatta a piatti leggeri, formaggi molli e salumi grassi. Pizze tradizionali e condite a crudo.

Pietra (Bock, 6,5%, Corsica - Fr) 6,00

Birra alla castagna a bassa fermentazione ha una schiuma compatta e per nulla cedevole. Molto equilibrata tra il dolce della castagna e l'amaro del luppolo in bocca è intensa e lunga. Note salmastre e di macchia mediterranea completano il quadro di questa birra isolana che evidenzia un gran bel terroir e un grande ventaglio di abbinamenti. Pizze complesse, salumi grassi, pecorini e chevre francesi. Perfetta con funghi e crema di ceci.

Menabrea Doppio Malto Ambrata (Lager 6,5%, Italia - Biella) 6,00

Birra doppio malto chiara a bassa fermentazione. Di buona struttura con un amaro ben bilanciato e note fragranti di tostatura e luppolo. Piatti elaborati e mediamente grassi.

Peroni Gran Riserva (Bock doppio malto 6,6%, Italia) 6,00

Birra ambrata con note tostate al naso. Corposa ed intensa si apre con una buona speziatura e un accenno di frutta secca su una struttura molto ben equilibrata. Finale amarognolo di liquirizia. Salumi e formaggi stagionati, pizze elaborate.

50 cl

Schneider weisse original (Weisse 5,6%, Germania) 8,00

Birra di Grano dal colore leggermente ambrato e schiuma corposa. Il bouquet è floreale, con note di speziatura fine, frutta a polpa bianca e pane appena sfornato. Leggera e dissetante chiude con finale amarognolo di scorza d'arancia. Salumi e formaggi freschi, pizze bianche di media complessità.

Schneider analcolica (Weisse, Germania) 8,00

Birra di Grano dal colore leggermente ambrato. Bouquet floreale e sentori di miele e frutti rossi. Corpo ben strutturato e finale mediamente persistente. Birra da tutto pasto.

75 cl

- Antoniana** (Vienna, 5,4% Italia - Padova) 15,00
Birra in stile Vienna oro dai riflessi ramati. Schiuma compatta e persistente.
Al naso spicca la pesca gialla, il malto, il caramello e una nota di biscotto nel caffè per una birra dotata di buon equilibrio, corpo morbido e di facile beva.
Focacce e salumi.
- Saison Dupont Biologique** (Saison 5,5%, Belgio) 16,00
Birra bionda dalla schiuma fine, bianca e persistente.
Profumi di frumento e cereali leggermente tostati.
Mediamente corposa e avvolgente, presenta note erbacee e di frutta secca.
Mediamente persistente, di facile beva.
Formaggi caprini e a pasta filata.
Pizze bianche.
- Olmaia La5** (Ale 5,5%, Italia – Val D'Orcia, Siena) 16,00
Birra non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.
Color miele e riflessi dorati. Note floreali, lievemente erbacee e fruttate.
In bocca un buon equilibrio tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo.
Finale corposo con una buona acidità, una speziatura fine e una buona persistenza.
Pizze rosse e pecorini toscani.
- Rulles Blonde** (Ale 7%, Belgio) 16,00
Birra bionda dal colore dorato, schiuma morbida e cremosa, profumo citrico e speziato, con note maltate leggermente caramellate. Dissetante e dal finale mediamente lungo, poco amaro. Salumi grassi e piatti di media complessità. Pizze rosse elaborate
- Blanche de Namur** (Bianca, 4,5%, Belgio) 16,00
Bouquet fresco e delicato di fiori bianchi, bergamotto e speziatura fine di curcuma e coriandolo.
In bocca è estremamente beverina con le note agrumate e le spezie che ritornano ben bilanciate da un amaro persistente. Fruttato di pesca bianca e limone è leggera e rinfrescante ma di grande personalità. Prodotta con frumento crudo. Pizze con salumi spagnoli, salami e pecorini, ma anche biscotti e crostate.
- Joseph Bio Silenrieux** (Lager, 5%, Belgio) 16,00
Birra bionda di Farro biologico, leggera. Presenta una spuma compatta e perlage fine. In bocca ha un buon equilibrio dell'amaro con note luppolate e di caramello che si contrappongono alla speziatura intensa, con cardamomo e chiodi di garofano su tutti. Fruttato di agrumi e banana. Chiude con una buona acidità, rinfrescante e beverina. Focaccia vegetale e pizze bianche.
- Pietra** (Bock, 6,5%, Corsica - Fr) 16,00
Birra alla castagna a bassa fermentazione ha una schiuma compatta e per nulla cedevole. Molto equilibrata tra il dolce della castagna e l'amaro del luppolo in bocca è intensa e lunga. Note salmastre e di macchia mediterranea completano il quadro di questa birra isolana che evidenzia un gran bel terroir e un grande ventaglio di abbinamenti. Pizze complesse, salumi grassi, pecorini e chevre francesi. Perfetta con funghi e crema di ceci.