

## 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.

### 25 cl

Cuvée des Lacs Bio Silenrieux – senza glutine (lager 5,2%, Belgio) 6,00  
Birra bionda, ad alta fermentazione con una schiuma compatta e profumata. Naso leggermente erbaceo con una speziatura sottile. In bocca è di corpo medio, leggera e rinfrescante. Finale non particolarmente amaro, molto dissetante. Passatina di ceci o preparazioni poco grasse.

**Blanche de Namur** (Bianca, 4,5%, Belgio) 6,00  
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.

### 33 cl

**Menabrea** (Lager 5,5%, Italia - Biella) 6,00  
Birra ambrata leggera a bassa fermentazione. Di buona struttura con un amaro ben bilanciato e note fragranti di tostatura e luppolo. Piatti elaborati e mediamente grassi.

**Star Ship**, Birrificio Olmaia Siena (Bitter Chiara, ai 5 luppoli inglesi, Vol. 4,5%) 6,00  
Omaggio ai Led Zeppelin. Birra ambrata di grande impatto olfattivo con note vegetali e di erbe officinali, ampio ventaglio di lieviti e malto, vira velocemente su frutta secca e mela ossidata e chiude nel finale su note mandorlate e di “erboristeria”. Caprini e salumi stagionati

**Grunge Ipa**, Birrificio indipendente Elav Bergamo (American Ipa Rossa, Vol. 6,5%) 6,00  
Omaggio ai Nirvana. Birra in stile Ipa rossa velata. Schiuma compatta e persistente. Al naso spicca l'erbaceo di luppolo, il malto, il caramello e una nota di torrefazione per una birra dotata di buon equilibrio, corpo morbido e finale amaricante. Salumi, pecorini stagionati e pizze strutturate

**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.

**Punks do it bitter** - Birificio Elav (Best Bitter 4,3%, Bergamo) 6,00  
Birra Ambrata con una spuma dalla buona persistenza, leggermente opaca dai riflessi ramati. Naso fresco e speziato di mandarino e zenzero ma anche dotato di note tostate e biscottate. Lievemente fruttata di pesca e mela, in bocca mostra un buon corpo con un ingresso sui toni ancora dolci per finire con un finale amaricante, erbaceo ma molto ben bilanciato.  
Salumi non troppo grassi e pizze della tradizione.

**Clausthaler analcolica** (Lager, Germania) 6,00  
Lager chiara, dorata. Aroma intenso, erbaceo e floreale con sentori di miele. Corpo ben strutturato e finale mediamente persistente.  
Birra da tutto pasto.

## 50 cl

**Peroni Gran Riserva** (Bock Doppio Malto 6,6%, Italia) 8,00  
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.

**Augustiener Weiss original** (Weiss 5,4%, Germania) 8,00  
Birra di Grano bionda dai riflessi leggermente ambrati 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.

## 75 cl

**Saison Dupont Biologique** (Saison 5,5%, Belgio) 16,00  
Birra bionda dalla schiuma fine, bianca e persistente. Profumi di frumento e cereali leggermente tostate. 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.

**La Rulles Saison XIII** (Saison 5,3%, Belgio) 16,00  
Birra Bionda non filtrata, rifermentata in bottiglia. Ultima nata nella scuderia Rulles mostra subito una spuma compatta e di un bel colore aranciato. Le note al naso sono fresche e persistenti, sentori di malto e nocciola tostata. L'ingresso in bocca è pieno, morbido e corposo, con ancora le note tostate e caramellate in evidenza ma molto equilibrato, un amaro contenuto e un finale molto rinfrescante. Grande versatilità negli abbinamenti, dai formaggi ai pesci affumicati. Perfetta sulla Superbio o sulla Scozzese e bufala.

**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.

**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.

**Punks do it bitter** - Birrificio Elav (Best Bitter 4,3%, Bergamo) 16,00  
Birra Ambrata con una spuma dalla buona persistenza, leggermente opaca dai riflessi ramati. Naso fresco e speziato di mandarino e zenzero ma anche dotato di note tostate e biscottate. Lievemente fruttata di pesca e mela, in bocca mostra un buon corpo con un ingresso sui toni ancora dolci per finire con un finale amaricante, erbaceo ma molto ben bilanciato.  
Salumi non troppo grassi e pizze della tradizione.

## Metodo Champenoise

**Malheur Dark Brut** (Metodo classico, Scura, Vol. 12%) 24,00  
Birra rifermentata in bottiglia, matura in botti di rovere e riposa sui lieviti per almeno sei mesi. Di un bel colore mogano ha una schiuma che ricorda l'Irish Coffee e torrefazione anche al naso, con sfumature di prugna, uvetta e frutta secca; e poi ancora biscotto, cioccolato amaro, vaniglia e liquirizia. Il bouquet chiude su note di tostato, rabarbaro e cuoio. In bocca è ampia ed equilibrata con ancora toni di cioccolato, caffè, frutti rossi e Mon cheri. L'anello di congiunzione tra la birra e lo Champagne.  
Piatti elaborati, formaggi erborinati.

**Malheur Brut** (Metodo classico, Bionda, Vol. 11%) 24,00  
Birra rifermentata in bottiglia chiara, matura in botti di rovere per sei mesi. Colore dorato leggermente velato. Note di croissant al burro, pane tostato e torrefazione ma anche una nota agrumata che rinfresca il bouquet.  
Ottima per aperitivo, con salmone affumicato o piccola pasticceria.

**Oppale** (Metodo classico, Pale Ale Chiara, Vol. 5,5%) 32 Via dei Birrai 20,00  
Birra rifermentata in bottiglia ad alta fermentazione, alterna l'amaro di differenti tipologie di luppolo. Note dolci di malto caramellato. Birra complessa ma beverina si evolve in piacevoli richiami floreali e speziati.

**Curmi** (Weiss - Bianca - Metodo classico, Vol. 5,8%) 32 Via dei Birrai 20,00  
Birra rifermentata in bottiglia da farro e malto d'orzo. Delicata e scorrevole, con una speziatura mediterranea e leggera chiude su note di frutta tropicale.  
Perfetta su formaggi molli.