



*le nostre Birre
Artigianali*



RETHIA MAGNOLIA

Vezzano, Valledaghi (TN) | Blanche - alc. 5%

Birra bianca di origine belga, con sentori agrumati e profumo di coriandolo.

Ideale come aperitivo, pizze leggere e carne bianca.

0,33 lt **7,00 €**

BALADIN NAZIONALE

Piozzo (CN) | Birra 100% italiana di stile belga - alc. 6,5%

Birra che si presenta di colore dorato carico con sfumature ambrate. Al naso i sentori erbacei del luppolo sono seguiti da ricordi di spezie e agrumi. In bocca è corposa, fresca e aromatica grazie alla presenza del bergamotto e del coriandolo.

Ideale con pizze pesanti e carne rossa.

0,33 lt **6,00 €**

BALADIN METODO CLASSICO RISERVA 2015

Piozzo (CN) | Metodo Champenoise - alc. 10%

Al naso si percepiscono profumi importanti, di pane dolce e frutta secca con una perlage persistente. Affinato per 18 mesi su lievito.

Da degustare con piatti importanti o come aperitivo.

0,75 lt **30,00 €**

RIEGELE MAGNUS '16 E '17

Augsburg (Germania) | Barley Vine - alc. 11,5% / 12%

Birra scura stagionata in botte di legno. Molto complessa, una vera birra da divano.

Perchè non accompagnarla con un dessert a base di cioccolato/caffè o con un buon cioccolato fondente?

a bicchiere **6,00 €** (servito con cioccolato fondente)



AMABIONDA

Plato: 1A

Amaro: 18 ibu

Malto: pale ale, pilsner, special aromatic

Luppolo: perle, mittelfrüher

Aromi: miele d'arancio

Lievito: alta fermentazione

Grado alcolico: 6,0% alc. vol.



AMABRUNA

Plato: 16

Amaro: 20 ibu

Malto: pilsner, chocolate

Luppolo: saaz, perle

Aromi: zucchero candito scuro

Lievito: alta fermentazione

Grado alcolico: 7,5% alc. vol.



AMAMORO (solo da 750 ml)

Plato: 19,5

Amaro: 28 ibu

Malto: crisp pale, crystal chocolate

Luppolo: willa mette

Aromi: zucchero di canna, demerara del malani, caffè pasucci

Lievito: alta fermentazione

Grado alcolico: 9,0% alc. vol.



350 ml 7,00 €
750 ml 16,00 €

PALE WHALE

Stile: Pale Ale

Grado Plato: 12,0 °P

Colore: dorato

IBU: 24

Servito a: 7° - 9°

Grado alcolico: 5,0 % alc. vol.

350 ml **7,00 €**

750 ml **16,00 €**

Birra chiara ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia, caratterizzata da una lieve nota floreale dovuta all'utilizzo di luppoli americani. Corpo leggero e struttura equilibrata.

Ottima come aperitivo, vi sorprenderà assieme ad una Cesar Salad, ad un'insalata di avocado, o come accompagnamento ad una grigliata di pollo o ad una selezione di formaggi non stagionati.

La leggera nota speziata esalta piatti più "esotici" e leggermente piccanti. Sublime con una frittura di calamari, gamberi alla griglia o un tataki di tonno.

DARK DEER

Stile: Porter

Grado Plato: 14,0 °P

Colore: bruno con riflessi rubino

IBU: 40

Servito a: 8° - 10°

Grado alcolico: 6,0 % alc. vol.

350 ml **7,00 €**

750 ml **16,00 €**

Birra scura ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Schiuma cremosa e di buona persistenza, Dark Deer porta al naso sentori di cioccolato e caffè che si trasformano, in bocca, in liquirizia, prugne, nocciole ed uva passa. Eleganti note tostate rendono questa birra compagna ideale di piatti di carne e verdure grigliate, la cui lieve affumicatura ben si sposa con la ricchezza del malto. Trova libero sfogo abbinata a selvaggina, cervo o cinghiale, il cui gusto deciso bilancia la caramellatura dovuta ai grani scuri. Per terminare in dolcezza, provatela con la mousse di cioccolato fondente o una fetta di Sacher.



BIRRA DEL BOSCO

Birra vera, birra senza compromessi

