



POMPEICENTRALE

SELEZIONE BIRRE

BIRRE

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA ESTERE

foreign craft draught beer



McDOUGLAS LAGER — cl 25 € 3,00 · cl 50 € 5,00

Birra chiara belga di bassa fermentazione che si ispira al mondo celtico scozzese. Mantiene la caratteristica di una forte maltatura, la morbidezza e un leggero retrogusto erbaceo. Questa birra si fa apprezzare per il suo sapore dolce e leggermente vanigliato e per il suo retrogusto delicatamente amarognolo grazie ad un sapiente utilizzo di luppolo.

Gradazione alcolica: 5% · Provenienza: Inghilterra · Stile: Premium Lager · Fermentazione: Bassa · Colore: Chiara
ABBINAMENTO: ANTIPASTI GRASSI ED A BASE DI VERDURE. PRIMI PIATTI DI CARNI BIANCHE. BOLLITI MISTI

Low fermentation Belgian light beer inspired by the Scottish Celtic world. It retains the characteristic of a strong malt, the softness and a light herbaceous aftertaste.

Alcohol content: 5% · Origin: England · Style: Premium Lager · Fermentation: Low · Color: Clear

MATCHING: GREASE AND VEGETABLE STARTERS. FIRST PLATES OF WHITE MEATS. MIXED BOLLIEDS



LICHER WEISS — cl 50 € 6,00

Weizen prodotta storicamente dai monaci benedettini, che introdussero originariamente l'arte brassicola in Germania, garantendo massima qualità e cura nella produzione della birra. E lo riscopriamo proprio nella Licher, dove gli aromi fruttati tipici della weizen e l'equilibrio dei lieviti la rendono inconfondibile al palato. Grazie poi ad un raffinato e bilanciato utilizzo del luppolo, sono forti le sensazioni di pulizia e freschezza nel finale.

Gradazione alcolica: 5,4% · Provenienza: Germania · Stile: Weizen · Fermentazione: Alta · Colore: Biondo ambrato
ABBINAMENTO: INSALATE DI MARE ARRICCHITE DA CROSTACEI, CARNI BIANCHE, WURSTEL E SENAPE DOLCE, DOLCI AL CUCCHIAIO

Weizen produced historically by the Benedictine monks. We rediscover it right in the Licher, where the fruity aromas typical of weizen and the balance of yeasts make it unmistakable on the palate. Thanks to a refined and balanced use of hops, the sensations of cleanliness and freshness in the finish are strong.

Alcohol content: 5.4% · Origin: Germany · Style: Weizen · Fermentation: High · Color: Amber blond

MATCHING: SALADS OF SEA ENRICHED BY CRUSTACEANS, WHITE MEAT, WURSTEL AND SWEET SENAPE, MILK PUDDINGS AND CUSTARDS



GASOLINE STRONG — cl 33 € 5,00 · cl 50 € 7,00

Gasoline Strong, la nuova Strong lager per chi ama il gusto forte. Tutta la genuinità e il rispetto della produzione per una birra ricca ad alta gradazione. Questa "bionda" birra Americana realizzata in quantità limitata è riservata solo agli intenditori. Si presenta con un carattere forte e deciso ed un retrogusto ben equilibrato, dall'aroma fortemente maltato e persistente retrogusto.

Gradazione alcolica: 8% · Provenienza: USA · Stile: Strong Lager · Fermentazione: Bassa · Colore: Chiara
ABBINAMENTO: ANTIPASTI, CARNI ALLA GRIGLIA, SALUMI E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA

Gasoline Strong, the new Strong lager for those who love strong taste. It has a strong and decisive character and a well-balanced aftertaste, with a strongly malty aroma and a lingering aftertaste.

Alcohol content: 8% · Origin: USA · Style: Strong Lager · Fermentation: Low · Color: Clear

MATCHING: STARTERS, GRILLED MEAT, MEATS AND CHEESE OF MEDIUM SEASONING

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA ESTERE

foreign craft draught beer



PUNK IPA – cl 20 € 3,00 · cl 40 € 5,50

Ipa di ispirazione americana, interamente prodotta con luppoli americani e neozelandesi, dove a livello olfattivo si rilevano intense note agrumate e tropicali, soprattutto pompelmo, frutto della passione e ananas. Al palato si conferma il piacevole carattere fruttato con un finale lungo e dissetante. Punk Ipa è una birra fragrante, di grande impatto aromatico e ben bilanciata sul gioco di malti e luppoli.

Gradazione alcolica: 5,6% · Provenienza: Scozia · Stile: India Pale Ale · Fermentazione: Alta · Colore: Dorato Intenso
ABBINAMENTO: PRIMI PIATTI ASCIUTTI E SPEZIATI, PICCANTI, PIZZA AI 4 FORMAGGI, FORMAGGI DI MUCCA STAGIONATI, CARNI ALLA GRIGLIA

Entirely produced with American and New Zealand hops. On the palate the pleasant fruity character is confirmed with a long and refreshing finish. Punk Ipa is a fragrant beer, of great aromatic impact and well balanced on the game of malts and hops.

Alcohol content: 5.6% · Origin: Scotland · Style: India Pale Ale · Fermentation: High · Color: Intense Golden

MATCHING: FIRST DRY AND SPICY DISHES, SPICY, PIZZA WITH 4 CHEESES, SEASONED COW CHEESES, GRILLED MEATS



McDOUGLAS RED – cl 25 € 4,00 · cl 50 € 7,00

Di impronta aromatica elevata anche a livello olfattivo con sentori di caramello speziato e fruttato, ma con una grande bevibilità dovuta all'uso della bassa fermentazione. Retrogusto dolce amaro molto gradevole, impronta speziata e secca e il sapore è lievemente caramellato.

Gradazione alcolica: 7,9% · Provenienza: Inghilterra · Stile: Strong Ale · Fermentazione: Bassa · Colore: Rossa
ABBINAMENTO: FORMAGGI STRUTTURATI, PRIMI PIATTI A BASE DI SELVAGGINA, CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA

High aromatic imprint with hints of spicy and fruity caramel. Very pleasant bitter sweet aftertaste, spicy and dry imprint and the flavor is slightly caramelized.

Alcohol content: 7.9% · Origin: England · Style: Strong Ale · Fermentation: Low · Color: Red

MATCHING: GREASE AND VEGETABLE STARTERS. FIRST PLATES OF WHITE MEATS. MIXED BOLLIEDS



TRIPEL DE GARRE – cl 33 € 6,00

Una bionda in stile tripel, la bevi e ti dimentichi degli universi di Ipa e black-qualsiasiosa. Un attacco dolciastro elevato stemperato da un naso di un floreale molto delicato e fresco di gelsomino. Berla è davvero un piacere, la schiuma non si smuove e non si smonta nemmeno con le cannonate. Ad incorniciare il tutto il bicchiere apposito, con un gambo tozzissimo che, una volta impugnato, permette di reggere questo baloon come fosse una pinta, con conseguente sensazione di possesso e comodità da session beer.

Gradazione alcolica: 11,5% · Provenienza: Belgio · Stile: Tripel - Strong · Fermentazione: Alta · Colore: Ambrata
ABBINAMENTO: PASTA, PIATTI RICCHI E COMPLESSI, SELVAGGINA, FORMAGGI MOLTO STAGIONATI, SAPORITI ANCHE ERBORINATI, PIATTI MOLTO SPEZIATI

A tripel-style blonde, drink it and forget about the universes of Ipa and black-whatever. The foam does not move and does not even disassemble with the cannon. To frame the whole special glass, with a very small stem that, once held, allows you to hold this baloon as if it were a pint, resulting in a feeling of possession and comfort from session beer.

Alcohol content: 11.5% · Origin: Belgium · Style: Tripel - Strong · Fermentation: High · Color: Amber

MATCHING: PASTA, RICH AND COMPLEX DISHES, GAME, VERY SEASONED CHEESES, EVEN STRETCHED GRAINS, VERY SPICY PLATES

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA ESTERE

foreign craft beer bottle



ST. FEUILLIEN GRAND CRU – cl 33 € 6,00

La Grand Cru del birrificio Saint Feuillien è una birra d'abbazia ad alta fermentazione, ottenuta seguendo metodi di produzione tradizionale utilizzando malti selezionati e luppoli di qualità superiore. Alla vista si presenta con una schiuma candida, cremosa e persistente, la birra è color giallo oro con riflessi paglierini. All'olfatto, a differenza di altre birre prodotte nel birrificio Saint Feuillien, sono assenti i profumi speziati, che lasciano il posto ad aromi fruttati (albicocca e buccia di pesca con sentore di frutta sciropata).

Al palato infine presenta un sapore pieno ed intenso ma non impegnativo, appare lievemente mielato e dolce di frutta sciropata.

Gradazione alcolica: 9,5% · Provenienza: Belgio · Stile: Belgian Strong Ale · Fermentazione: Alta · Colore: Oro
ABBINAMENTO: SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI

The Grand Cru of the Saint Feuillien brewery is a high fermentation abbey beer, obtained following traditional production methods using selected malts and top quality hops. At the sight it presents a white, creamy and persistent foam. On the nose fruity aromas (apricot and peach skin with hints of fruit in syrup). Finally, on the palate it has a full and intense but not binding taste, it appears slightly honeyed and sweet with fruit in syrup.

Alcohol content: 9.5% · Provenance: Belgium · Style: Belgian Strong Ale · Fermentation: High · Color: Gold
MATCHING: CURED MEATS AND SEASONED CHEESES



MOOR UNION HOP – cl 33 € 6,50

Versione con luppolo inglese di So'Hop e Nor'Hop, questa Pale Ale viene prodotta con Jester, nuova varietà scoperta grazie al programma di sviluppo e coltivazione di nuovi luppoli dell'azienda inglese Charles Faram. Luppolo dalle caratteristiche fruttate conferisce note di melone, oltre a sentori agrumati e tropicali. Birra ideale per chi ricerca intensa aromaticità in abbinamento a una piacevolezza di bevuta, senza dimenticare una luppolatura marcata.

Gradazione alcolica: 4,1% · Provenienza: Inghilterra · Stile: Golden Ale · Fermentazione: Alta · Colore: Dorato
ABBINAMENTO: TAGLIERI DI SALUMI, TORTE SALATE, CARNE BIANCA ALLA GRIGLIA

Version with English hops of So'Hop and Nor'Hop, this Pale Ale is produced with Jester. Hops with fruity characteristics give notes of melon, as well as citrus and tropical hints. Ideal beer for those seeking intense aromaticity combined with a pleasant drink, without forgetting a marked hopping.

Alcohol content: 4.1% · Origin: England · Style: Golden Ale · Fermentation: High · Color: Golden
MATCHING: CUTTERS OF CURED MEATS, SALTED CAKES, GRILLED WHITE MEAT



MOOR RAW – cl 33 € 6,50

Commissionata inizialmente per la "Real Ale Weston" e la "Royal Artillery Arms", Raw è una best bitter che ha vissuto a livello produttivo un'accentuazione del carattere luppolato, che ne ha esaltato le peculiarità aromatiche. Al naso si evidenziano note erbacee e citriche date dai luppoli, che vanno a sovrapporsi a una base fruttata. In bocca si percepisce il malto con sentori di cereali e biscottati, dietro il quale emergono i toni di frutta gialla. Il finale è amaro e secco con una buona persistenza

Gradazione alcolica: 4,5% · Provenienza: Inghilterra · Stile: Best Bitter · Fermentazione: Alta · Colore: Ambrato chiaro
ABBINAMENTO: INSALATA DI FARRO/ORZO, SALUMI, PRIMI DI PASTA SPEZIATI

Raw is a best bitter. On the nose there are herbaceous and citric notes given by hops, which overlap a fruity base. In the mouth the malt is perceived with hints of cereals and biscuits, behind which the yellow fruit tones emerge. The finish is bitter and dry with a good persistence

Alcohol content: 4.5% · Origin: England · Style: Best Bitter · Fermentation: High · Color: light amber
MATCHING: SPELLED/BARLEY SALAD, MEATS, SPICY PASTA FIRST

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA ESTERE

foreign craft beer bottle



MOOR STOUT – cl 33 € 6,50

Una stout targata Moor, incisiva quanto basta e nello stesso momento tenera quando serve, di colore bruno scurissimo, schiuma morbida, paffuta e densa con irresistibile attrazione per le labbra di profumo cremosamente latteo e carnoso con sentori di caffè e cacao unito alle noci tostate e al profumo della liquirizia con la presenza di resine a unghie agrumate e presenze rivierasche di iodato, con chiusura di bevuta amaricante e secca.

Gradazione alcolica: 5% · Provenienza: Inghilterra · Stile: Stout · Fermentazione: Alta · Colore: Scuro

ABBINAMENTO: FORMAGGI DOLCI, FRUTTI DI MARE

A stout labeled Moor, incisive enough and at the same time tender when needed, dark brown color, soft foam, plump and dense with irresistible attraction for the lips of creamy and milky scent with hints of coffee and cocoa combined with toasted nuts and to the perfume of liquorice with the presence of citrusy nail resins and the presence of iodized rivieras, with a bitter and dry drink closure.

Alcohol content: 5% · Origin: England · Style: Stout · Fermentation: High · Color: Dark

MATCHING: SWEET CHEESE, SEAFOOD

BIRRA BIOLOGICA ARTIGIANALE

—
craft organic beer



WITHSTABLE BAY ORGANIC ALE – cl 50 € 8,00

Birra dal colore giallo oro con aroma che ricorda gli agrumi e un intenso gusto di luppolo, rinfrescante e fruttato.

Gradazione alcolica: 4,5% · Provenienza: Inghilterra · Stile: Golden Ale · Fermentazione: Alta · Colore: Giallo oro

ABBINAMENTO: PRIMI PIATTI ELABORATI E FORMAGGI AROMATICI

Golden yellow beer with citrus-like aroma and an intense hoppy taste, refreshing and fruity.

Alcohol content: 4.5% · Origin: England · Style: Golden Ale · Fermentation: High · Color: Golden yellow

MATCHING: FIRST FLAVORED COURSES AND AROMATIC CHEESES



BIRRIFICIO LA TRESCA

La birra artigianale è la birra prodotta con metodo tradizionale, non pastorizzata e non filtrata. Prodotta senza stratagemmi industriali!

Niente di più sano e naturale della birra prodotta con un procedimento che somiglia a un rito in cui territorio ed acqua hanno una importanza fondamentale! Il nostro birrificio controlla ed interviene direttamente su tutta la filiera di produzione, dalla macinazione dei malti all'imbottigliamento.

La nostra birra ha caratteristiche di gusto e aroma non commerciali, più marcate e di grande personalità diversamente dalle birre industriali che tendono ad uniformarsi a gusti standard, senza particolare attenzione alle caratteristiche organolettiche.

Cerchiamo di trasmettere tutta la nostra passione creativa, il nostro estro e stile nella qualità della birra che produciamo.



1° CLASSIFICATO BIRRA DELL'ANNO 2017
La Bionda: vincitrice del premio Luppulo D'Oro
La Rossa: vincitrice del premio Luppulo D'Argento
La Sybarys: vincitrice del premio luppulo Di Bronzo

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

italian craft beers



LA BIONDA – cl 33 € 6,00

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità. La Bionda si ispira ad una classica Blonde Ale e risulta, già dal primo sorso, pericolosamente dissetante. Dal color dorato, presenta tenue note di malto bilanciate da una luppolatura discreta. Il finale secco ed un grado alcolico non eccessivo invitano ad una nuova bevuta.

Gradazione alcolica: 5,2% · Provenienza: Italia · Stile: Blonde Ale · Fermentazione: Alta · Colore: Oro

ABBINAMENTO: APERITIVI, PIZZA E FOCACCIA, CARNI BIANCHE, FRITTURE DI PESCE E FORMAGGI FRESCHI

High fermentation beer, unpasteurized, produced with selected and quality raw materials. The Blonde is inspired by a classic Blonde Ale and turns out, already from the first sip, dangerously refreshing.

Alcohol content: 5.2% · Provenance: Italy · Style: Blonde Ale · Fermentation: High · Color: Gold

MATCHING: APERITIFS, PIZZA AND FOCACCIA, WHITE MEAT, FISH FRIES AND FRESH CHEESES



LA ROSSA – cl 33 € 6,00

Birra doppio malto a bassa fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Il suo colore brillante, la schiuma pannosa, ed i profumi fruttati preannunciano la pienezza data dal ricco sapore dei malti europei, protagonisti anche nella moderata dolcezza del finale. Il bilanciamento apportato dai luppoli, ed il piacevole grado alcolico, invogliano pericolosamente la beva.

Gradazione alcolica: 6,2% · Provenienza: Italia · Stile: Bock · Fermentazione: Bassa · Colore: Rosso brillante

ABBINAMENTO: CARNE ARROSTO, PRIMI PIATTI SAPORITI, FORMAGGI STAGIONATI E SALUMI

Low fermentation double malt beer, unpasteurized, produced with selected and quality raw materials. Its bright color, the creamy foam, and the fruity perfumes herald the fullness given by the rich flavor of European malts, protagonists even in the moderate sweetness of the final.

Alcohol content: 6.2% · Origin: Italy · Style: Bock · Fermentation: Low · Color: Brilliant red

MATCHING: ROASTED MEAT, FIRST TASTED DISHES, SEASONED CHEESES AND MEATS



CLOE – cl 50 € 8,00

Birra speciale ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Di colore opalescente, dato dalla sua naturale torbidezza, la birra Cloe regala piacevoli note di cereali, gusto fruttato ed agrumato dato dall'impiego di spezie, come il coriandolo, e bucce d'arancia. Piacevolmente fresca e dissetante è ideale per frizzanti serate estive.

Gradazione alcolica: 5,1% · Provenienza: Italia · Stile: Blanche · Fermentazione: Alta · Colore: Opalescente

ABBINAMENTO: INSALATE DI MARE, CARPACCI, SUGHI CON MOLLUSCHI E/O CROSTACEI, FRITTURE DI PESCE

Special high fermentation beer, unpasteurized, produced with selected and quality raw materials. Opalescent in color, due to its natural turbidity, the Cloe beer offers pleasing hints of cereals, a fruity and citrus flavor thanks to the use of spices, such as coriander, and orange peels.

Alcohol content: 5.1% · Origin: Italy · Style: Blanche · Fermentation: High · Color: Opalescent

MATCHING: SALADS OF SEA, CARPACCI, SAUCES WITH MOLLUSCS AND / OR CRUSTACEANS, FISH FRIES

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

italian craft beers



MONACHELLA — cI 50 € 8,00 · MONACHELLA GLUTEN FREE — cI 50 € 11,00

Birra a bassa fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Dal color giallo paglierino, fresca e dissetante. Bilanciata da una caratteristica impronta data dal malto pils, ed un lieve e fresco erbaceo donato dai luppoli nobili di origine tedesca. Ideale compagna per un aperitivo in una calda serata estiva.

Gradazione alcolica: 5,6% · Provenienza: Italia · Stile: Helles · Fermentazione: Bassa · Colore: Giallo paglierino

ABBINAMENTO: APERITIVI, PIATTI LEGGERI, SNACK, CARNE BIANCA, PIZZE, FOCACCE E PESCE AL FORNO

Low fermentation beer, unpasteurized, produced with selected and quality raw materials. Straw-yellow colored, fresh and thirst-quenching. Balanced by a characteristic imprint given by the pils malt, and a light and fresh herbaceous donated by noble hops of German origin.

Alcohol content: 5.6% · Origin: Italy · Style: Helles · Fermentation: Low · Color: Straw yellow

MATCHING: APERITIFS, LIGHT DISHES, SNACKS, WHITE MEAT, PIZZA, FOCACCE AND BAKED FISH



LUPALIS — cI 50 € 8,50

Birra speciale ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Dal color oro con riflessi ambrati la Lupalis è una birra ispirata alle American Pale Ale e fortemente caratterizzata dall'uso dei luppoli americani, impiegati anche per un sapiente dry hopping. Il lungo finale amaricante ne incentiva la bevuta, rendendola apagante e dissetante.

Gradazione alcolica: 5,6% · Provenienza: Italia · Stile: Apa · Fermentazione: Alta · Colore: Oro con riflessi ambrati

ABBINAMENTO: PIATTI SAPORITI, CARNE ALLA BRACE, SALUMI E FORMAGGI AFFUMICATI

Special high fermentation beer, unpasteurized, produced with selected and quality raw materials. The golden color with amber reflections Lupalis is a beer inspired by American Pale Ale and strongly characterized by the use of American hops, also used for a skilful dry hopping.

Alcohol content: 5.6% · Origin: Italy · Style: Apa · Fermentation: High · Color: Gold with amber reflections

MATCHING: TASTY DISHES, MEAT TO THE BRACE, SMOKED MEATS AND CHEESE



PALMITA — cI 50 € 8,00

Birra speciale ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Palmita si ispira alle classiche weiss tedesche, è dunque una birra caratterizzata dalla alta percentuale di malto di frumento presente nel grist dei malti utilizzati. Di colore oro carico, presenta una naturale torbidezza ed una schiuma pannosa fine e molto persistente. Durante la beva sprigiona, prima all'olfatto e poi al boccato, si può percepire un sentore di banana caratteristica del suo stile. La sua intensa carbonazione la rende decisamente piacevole e dissetante, ideale per delle calde serate estive.

Gradazione alcolica: 5,4% · Provenienza: Italia · Stile: Weiss · Fermentazione: Alta · Colore: Oro carico

ABBINAMENTO: PANINI, CARNI ROSSE, TORTE SECCHHE

Special high fermentation beer, unpasteurized, produced with selected and quality raw materials. Palmita is inspired by the classic German weiss, is therefore a beer characterized by the high proportion of wheat malt present in the grist of malts used. Gold in color, it has a natural turbidity and a fine and very persistent creamy foam.

Alcohol content: 5.4% · Origin: Italy · Style: Weiss · Fermentation: High · Color: Gold

MATCHING: SANDWICHES, RED MEAT, DRIED CAKES

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

italian craft beers



OLTRE — cl 50 € 9,50 · Birra invernale, disponibile da novembre a marzo

Prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Il suo colore brillante, la schiuma pannosa ed i profumi fruttati ne preannunciano la pienezza data dal ricco sapore dei malti europei, protagonisti anche nella moderata dolcezza del finale. Il bilanciamento apportato dai luppoli ed il piacevole grado alcolico, invogliano pericolosamente la beva.

Gradazione alcolica: 8,5% · Provenienza: Italia · Stile: Triple · Fermentazione: Alta · Colore: Brillante

ABBINAMENTO: FORMAGGI STAGIONATI ED ERBORINATI, SELVAGGINA, DOLCI COME CROSTATE ALLA FRUTTA E TORTE DI MELE

Produced with selected and quality raw materials. Its bright color, the creamy foam and the fruity scents herald the fullness given by the rich flavor of European malts, protagonists also in the moderate sweetness of the final. The balance brought by the hops and the pleasant degree of alcohol, entice the drink dangerously.

Alcohol content: 8.5% · Origin: Italy · Style: Triple · Fermentation: High · Color: Brilliant

MATCHING: SEASONED AND HERBORINATED CHEESES, GAME, SWEETS AS CROSTATE WITH FRUIT AND APPLE CAKES



SYBARIS — cl 50 € 8,50 · Birra estiva, disponibile da marzo a novembre

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata. Sybaris è una birra pensata per i mesi più caldi dell'anno, le sue caratteristiche sono i profumi agrumati e i sentori esotici, di colore arancio carico simile a un tramonto estivo. Sibari è un paese affacciato sul Mar Ionio dove viene prodotto il miele d'arancio che dona queste note profumate a questa grande birra.

Gradazione alcolica: 5,2% · Provenienza: Italia · Stile: Saison · Fermentazione: ALTA · Colore: Arancio intenso

ABBINAMENTO: PIATTI FREDDI E APERITIVI, ESTIVA E RINFRESCANTE

High fermentation beer, not pasteurized. Sybaris is a beer designed for the hottest months of the year, its characteristics are citrus scents and exotic scents, of an intense orange color similar to a summer sunset. Sibari is a village overlooking the Ionian Sea where orange honey is produced, which gives these scented notes to this great beer.

Alcohol content: 5.2% · Origin: Italy · Style: Saison · Fermentation: HIGH · Color: Intense orange

MATCHING: COLD AND APERITIF, SUMMER AND REFRESHING DISHES



BIRRIFICIO DELL'ASPIDE

PRESIDIO SLOW FOOD

Il frutto della nostra passione è una birra fatta a mano, di puro malto, naturale, cruda, rifermentata in bottiglia e senza aggiunta di conservanti o succedanei.

L'aroma della nostra birra è ricco, fresco e piacevole, il gusto corposo e avvolgente e migliora nel tempo se mantenuta al fresco in cantina lontano dai raggi solari e dalle fonti di calore infatti come un buon vino il suo gusto è in continua evoluzione.

Chi ha assaggiato la birra artigianale si è reso conto dell'enorme differenza di gusto, rispetto alla birra industriale, e se ha avuto modo di bere più tipi dello stesso birrificio, e di altri birrifici, avrà sicuramente notato la piacevole diversità di sapori, aromi e colori.

Inoltre non è sfuggita la differenza di prezzo, che non è dovuta alla voglia di fare soldi dei birrai, credetemi non ne ho mai visto uno ricco, ma al costo elevato delle materie prime di qualità, all'imposta sugli alcool, e per ultimo ai costi legati alle piccole produzioni artigianali.

Quindi se spendete qualcosa in più per una birra artigianale di qualità, sappiate che quello è il suo prezzo e che dietro quella bottiglia c'è un enorme lavoro da parte dell'artigiano per farvi conoscere e apprezzare una birra unica, a produzione limitata.



- Premio "Birra quotidiana" Slow Food - Guida alle Birre d'Italia 2015
- Premio "Grande Birra" Slow Food - Guida alle Birre d'Italia 2015

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

italian craft beers



BLONDE — cl 33 € 6,00

Birra artigianale ad alta fermentazione, leggera, fresca e dissetante. Si presenta di color oro carico leggermente velata con schiuma bianca, abbondante e persistente. Dal profumo lievemente fruttato e floreale dato dai luppoli e dal particolare lievito usato. Il gusto è morbido, maltato con corpo medio e con un buon equilibrio dolce-amaro. In evidenza le note agrumate e floreali date dai miglior luppoli americani.

Gradazione alcolica: 5,5% · Provenienza: Italia · Stile: Blonde Golden Ale · Fermentazione: Alta · Colore: Oro carico
ABBINAMENTO: A TUTTO PASTO, OTTIMA CON FORMAGGI FRESCHI, CARNI BIANCHE, INSALATE, PESCI AL FORNO O AI FERRI, PIZZA

High fermentation craft beer, light, fresh and thirst-quenching. It has a lightly veiled golden color with white foam, abundant and persistent. The taste is soft, malty with medium body and with a good sweet-bitter balance. In evidence the citrus and floral notes given by the best American hops.

Alcohol content: 5.5% · Origin: Italy · Style: Blonde Golden Ale · Fermentation: High · Color: Gold load

MATCHING: ALL MEALS, EXCELLENT WITH FRESH CHEESE, WHITE MEAT, SALADS, FISH IN THE OVEN OR IRON, PIZZA



NIRVANA — cl 33 € 7,00

Il tradizionale metodo di cottura del mosto a fiamma diretta è la chiave di lettura di questa birra brassata in origine dai monaci nelle abbazie medioevali, dal colore dorato carico, leggermente velato e dalla schiuma compatta e pannosa. Il profumo è intenso e in pieno stile belga, con note di banana matura, vaniglia e un delicato speziato. Il gusto è intenso dove il maltato dolce evidenzia sapori di uvetta e miele. Complessa, intensa e persistente.

Gradazione alcolica: 7,5% · Provenienza: Italia · Stile: Belgian Strong Ale · Fermentazione: Alta · Colore: Oro carico
ABBINAMENTO: ARROSTI, PESCE IN UMIDO, FORMAGGI DI LUNGA STAGIONATURA, FORMAGGI ERBORINATI, DOLCI SECCHI

The traditional method of cooking must at direct flame is the key to reading this beer originally brewed by monks in medieval abbeys. The aroma is intense and in full Belgian style, with notes of ripe banana, vanilla and a delicate spicy. The taste is intense where the sweet maltato highlights flavors of raisins and honey.

Alcohol content: 7.5% · Origin: Italy · Style: Belgian Strong Ale · Fermentation: High · Color: Gold

MATCHING: ROASTED, FISH IN WET, CHEESES OF LONG SEASONING, ERGURBONED CHEESES, DRIED DESSERTS



GAIRLOCH — cl 33 € 7,00

Tipica birra scozzese scura e forte, dal colore ebano con riflessi rubino. Molto corposa con profumi di malto intensi, leggere note tostate ed una evidente nota alcolica. Notevoli i profumi di frutta matura accompagnati da toni caramellati. Il luppolo è in secondo piano nel gusto ed assente nell'aroma dove domina ancora il malto. La schiuma è compatta, densa e persistente.

Gradazione alcolica: 7% · Provenienza: Italia · Stile: Scotch Ale · Fermentazione: Alta · Colore: Ebano con riflessi rubino
ABBINAMENTO: SALUMI CILENTANI, CARNI ROSSE E ALLA GRIGLIA, SELVAGGINA, PESCE SPADA, TROTA, SALMONE, DESSERT CREMOSI

Typical dark and strong Scottish beer, with an ebony color and ruby reflections. Very full-bodied with intense malt perfumes, light toasted notes and an evident alcoholic note. Remarkable aromas of ripe fruit accompanied by caramel tones. The hops is in the background in taste and absent in the aroma where the malt still dominates. The foam is compact, dense and persistent.

Alcohol content: 7% · Origin: Italy · Style: Scotch Ale · Fermentation: High · Color: Ebony with ruby reflections

MATCHING: COWENTUM SALAMI, RED AND GRILLED MEAT, GAME, SWORDFISH, TROUT, SALMON, CREAMY DESSERTS