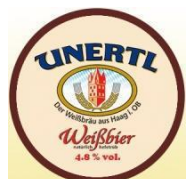




Birrificio Italiano (Italia)

TIPO PILS - 5,2% *pils*

Birra di colore giallo con schiuma bianca. E' una "pils" molto equilibrata con un invitante aroma di malto, luppolo fresco, con un gusto secco piacevolmente amarognolo.



Unertl (Germania)

WEIßBIER – 4,8% - Weißbier

Birra color ramato carico. Presenta tutte le caratteristiche di una weißbier anche se l'aroma di banana è meno marcato ed il colore è più scuro. Di beva facilissima.



CR/AK (Italia)

MUNDAKA - 4,6% - pale ale (SPILLATA A POMPA)

Birra colore giallo paglierino, al naso note floreali ed agrumate. Il corpo è esile e facilita la bevuta. Finale leggermente amaro e secco.



Brauerei Heller (Germania)

KRÄUSEN – 4,5% - *smoked lager*

Birra di color dorato. Matura in antiche grotte scavate sotto la montagna di Santo Stefano a Bamberg e viene mescolata con la classica birra Aecht Schlenkerla Rauchbier poco prima di essere servita. Gradevole e con poco alcol è il ristoro ideale nella bella stagione.



Zehendner Mönchsambacher (Germania)

EXPORT NATURTRÜB - 5,2% - *Zwickel/Keller/Landbier*

Birra color oro. Leggermente più luppolato delle classiche helles bavaresi. Al naso accentuati sentori di miele dati dal malto e crosta di pane dati dal lievito. In bocca è scorrevole e leggermente secca.



Brouwerij Vanderghinste (Belgio)

ROOD BRUIN – 5,5% - *Oud bruin (birra acida)*

Birra color ambrato. Questa birra è il risultato di un blend tra un lambic di 18 mesi ed una birra ad alta fermentazione. Al naso di sentono, molto tenui, le puzette del lambic, assieme a frutta rossa e un poco di caramello. Il corpo è scorrevolissima e piacevole, torna la frutta rossa. Il finale è leggermente acidulo e dissetante.



Vibrant forest (Inghilterra)

KICK START – 5,7% - *oat coffee stout*

Birra color tonaca di frate. Al naso abbiamo subito note avvolgenti dei malti tostati e del caffè. Questa stout è brassata con l'aggiunta di chicchi di caffè colombiano. Il corpo è pieno e in bocca tornano sentori di caffè e anche di cioccolato. Il finale non è troppo dolce.

SUMMERLANDS – 3,5% *sesison ipa*

Birra color aranciato carico. Al naso esplodono i luppoli utilizzati nell'abbondante dry hopping, note resinose e citriche su tutte. Il corpo è molto scorrevole ma comunque estremamente ricca di gusto. Nel finale abbiamo un amaro lungo e persistente.



Amiata (Italia)

RYE'CCOMI – 6,2% *rye ipa*

Birra color dorato carico. Al naso si sentono subito i luppoli, che però non sono esplosivi, ma dosati per creare un aroma delicato. Il corpo è setoso e vellutato grazie all'utilizzo della segale. Il finale è amaro e secco.



Moor (Inghilterra)

CONFIDENCE - 4,6% - *red ale (SPILLATA A POMPA)*

Birra ambrata. Al naso si hanno subito i sentori del luppolo accompagnati anche da quelli del malto. Questa birra pone molta attenzione ai malti che sono i veri protagonisti. Il corpo è ben presente nonostante il basso tenore alcolico. Nel finale troviamo un amaro leggero che alleggerisce la bevuta.

AGENT OF EVIL - 7 % - *Black ipa*

Birra color tonaca di frate. Stupenda creazione del birrificio di Bristol in onore dell'ultimo capitolo di Star Wars. Una black ipa eccezionale. Al naso sentori citrici ed agrumati che vanno a braccetto con l'aroma tostato dato dai malti. In bocca scorre anche troppo bene. Il finale se la gioca tra amaro del luppolo e quello dei malti tostati.



Triporteur (Belgio)

WILD KILLED IN ACTION – 5,5 % - *sour ale (birra acida)*

Birra color aranciato carico. Si tratta di una sour ale con dry hopping. Al naso si sentono le note fultate (pesca, e fragola) date dai lieviti e luppoli. In bocca è fresca e molto scorrevole, una leggera acidità la ritroviamo nel finale che rende la bevuta ancora più dissetata.



Baladin (Italia)

NORA - 6,8% *traditional beer*

Birra ambrata. Prodotta con l'aggiunta di grano Khorasan Kamut e di mirra nella speziatura. Aromi di zenzero e agrumi. Nel complesso dolce ma non stucchevole.

ISAAC - 5,0 % vol. - *bier blanche*

Birra di frumento in stile belga, di colore aranciato chiaro, opalescente. Nell'aroma si riconoscono note speziate di coriandolo e buccia d'arancia, tipiche dello stile. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina.



Chimay (Belgio)

CHIMAY TRIPEL - 8,0 % - *abbey tripel autentico trappista prodotto*

Alla vista la Chimay tappo bianco si presenta con un colore ambrato, la schiuma è finissima e abbondante. L'aroma è intenso, dolciastro, floreale e fruttato. In bocca si percepisce distintamente il tocco alcolico. La frizzantezza non è accentuata ed il retrogusto si presenta nuovamente fruttato, con un piacevole amaro finale che lascia la bocca asciutta e pulita.

CHIMAY ROUGE - 7 % - *abbey dubbel autentico trappista prodotto*

Birra color tonaca di frate. Al naso abbiamo le note fruttate di albicocca date dai lieviti. In bocca è piena ed importante anche se mantiene una certa scorrevolezza. Il finale non è così dolce come ci si aspetta. Ottima dubbel.



Brouwerij Oud Beersel (Belgio)

OUDE LAMBIEK - 6% - *lambic (birra acida)*

Birra color dorato. Al naso i sentori tipici del lambic, le 'puzze' dei lieviti selvatici ci portano direttamente a Bruxelles. Questo è un lambic di minimo un anno, il corpo è pieno e scorrevole anche per la totale mancanza di bollicina, il finale dolce e decisamente acidulo. Ottimo lambic.



Toccalmatto (Italia)

KILOWATT – 8% - *double ipa*

Double IPA dorata, in puro stile americano con un finale secco che le dona una pericolosa beverinità. L'utilizzo spregiudicato di luppoli classici e di ultima generazione regalano aromi decisi di arancia rossa, agrumi e canditi.



Elch Brau (Germania)

DUNKEL - 4,9 % - *dunkel*

Birra ambrata scarico. Al naso abbiamo sentori caldi dati dai malti e dai lieviti. In bocca il corpo non è pienissimo dando alla birra un'ottima beveribilità. Nel finale esce benissimo il tostato che pizzica leggermente la lingua.