

**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.

**Zehender 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.

**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 **autentic trappist product*****

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.

**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. entinaia di anni fa.

**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 lambica, assieme a frutta rossa e un poco di caramello. Il bocca è scorrevolissima e piacevole, torna la frutta rossa. Il finale è leggermente acidulo e dissetante.

**Evil Twin (USA)****WET DREAM – 6 % - *coffee brown ale***

Birra color tonaca di frate. Al naso sentori distinti di caffè e di malto caramello. In bocca è davvero scorrevolissima nonostante i sei gradi alcolici, torna lieve il caramello con un sottofondo di caffè che accompagna tutta la bevuta.



Mikkeller **Mikkeller (Danimarca)**

PETER, PALE & MARY – 4,6 % - APA

Birra color aranciato scarico. Al naso esplodono gli aromi dati dai luppoli utilizzati, un alternarsi di sentori citrici, tropicali e resinosi. Il corpo è molto scorrevole grazie anche al basso tenore alcolico. Il finale è amaro e secco.



Loverbeer (Italia)

BEERBRUGNA - 6,2% - *sour aged ale with susine damaschine* (*birra acida*)

Birra prodotta da una fermentazione ad opera di un inoculo di lieviti (tra cui *brettanomyces*) e batteri lattici che sono alcune varietà presenti nella fermentazione dei Lambic. Successivamente vengono aggiunte in macerazione delle susine damaschine (Ramassin) per riaccendere un'ulteriore fermentazione che caratterizza il prodotto.

FOR FAN – 7% - *Sour Barrel Aged Ale with Albicocche Tonde di Costigliole* (*birra acida*)

Birra ambrato scarico schiuma evanescente. La For Fan utilizza la stessa base della BeerBrugna e cioè è prodotta da una fermentazione ad opera di un inoculo di lieviti (tra cui *brettanomyces*) e batteri lattici. Successivamente viene aggiunta in macerazione l'albicocca Tonda di Costigliole per riaccendere un'ulteriore fermentazione che caratterizza il prodotto. Poi matura in legno per 12 mesi.



Birrificio del Forte (Italia)

CINTURA D'ORIONE – 10% - *Belgian Strong Ale*

Birra ambrata. Al naso abbiamo note fruttate date dal lievito e calde date dal malto. In bocca è piena, complessa: frutta caramellata, uvetta, canditi e miele. Estremamente facile da bere nonostante i dieci gradi alcolici. Il finale è moderatamente dolce.



Brauerei Will (Germania)

RAUCHBIER – 5,2% - *rauchbier*

Birra color ambrato carico. Al naso spicca subito l'aroma affumicato dato dai malti che predominerà tutta la bevuta. il corpo è pieno anche se scorrevole e nel complesso l'attacco in bocca è dolce. Il finale regala ancora note affumicate persistenti sul palato. Birra caratterizzata ma non stucchevole.

HELLER WINTER BOCK – 7,9% - *Heller-bock*

Birra dorata. Al naso si capisce subito che la caratteristica principale di questa birra è l'eleganza. Lievi sentori di lievito e di malto : crosta di pane e miele. In bocca è piena e abbondante senza appesantire la bevuta. Il finale è un alternarsi di dolcezza e secchezza. Questa birra danza sul palato per finire nella nostra gola. Attenzione, sono sempre otto gradi.



Jungle Juice (Italia)

JUNGLE FEVER – 6,2 % - *black ipa*

Birra complessa e di carattere, dal colore nero intenso e una schiuma compatta e persistente, caratterizzata da marcate note olfattive di resina e agrumi. Al gusto gioca tra le sfumature dei malti tostati di contorno e la giusta secchezza che facilita la bevuta, mantenendo un taglio amaro persistente sul finale, caratterizzato da contorni balsamici.



P3Brewing (Italia)

50 NODI – 5,8. % - *IPA*

Birra aranciata. Al naso noti lievi di luppolo e malto, non esplosiva come altre ipa, la luppolatura si presenta pulita e delicata. Il corpo è pieno ma scorrevolissimo. Finale amaro e asciutto.



Moor (Inghilterra)

AMoor – 4,5 % - Porter (CASK) (SPILLATA A POMPA)

Birra color tonaca di frate. Schiuma pannosa. Al naso abbiamo lievi sentori di caffè, cioccolato e nocciola. Il corpo è molto scorrevole ma la complessità data dai malti rende questa birra interessantissima. Il finale non è troppo dolce.

SO'HOP - 4,1% - Golden Ale (SPILLATA A POMPA)

Birra color aranciato scarico. Al naso si presentano delicati i luppoli. Il corpo è esile e aiuta l'abbeverata così come il contenuto grado alcolico. Il finale è secco.

RAW - 4,3% - Bitter (SPILLATA A POMPA)

Birra color aranciato carico. Interpretazione di una bitter da parte del mitico birrifico di Bristol. Al naso arrivano sia i luppoli, delicati, che il malto. In bocca è piena nonostante il grado alcolico contenuto. Il finale è un perfetto connubio tra dolce e amaro.



Hammer (Italia)

KILLER QUEEN - 8 % - Double Ipa

Birra color giallo - aranciato. Birra perfettamente in stile double ipa. Spinta aromatica ben calibrata con luppolatura prettamente USA. Il corpo è ben presente senza che la birra foderi il palato. Il finale è amaro come dev'essere. Ottima birra da uno dei migliori birrifici d'Italia.



Brouwerij F. Boon (Belgio)

LAMBIEK 2 YEARS OLD FOEDER N° 53 - 6,5% - Lambic Style – Unblended (**birra acida**)

Birra color aranciato, schiuma assente. Al naso si sentono subito le note tipiche di questo stile, le 'puzze' tipiche del lambic. Birra a fermentazione spontanea fatta riposare per due anni in botte. In bocca ha un attacco dolce per poi finire secca e acidula. Veramente piacevole per gli amanti del genere.



Omnipollo (Svezia)

SELASSIE - 11 % - Imperial Stout con Vaniglia e Caffè

Birra nera, impenetrabile. Al naso abbiamo un sovrapporsi di aromi caldi: cioccolato, caffè, vaniglia, liquirizia. In bocca è pienissima, avvolge il palato con dolcezza. Si percepisce il tenore alcolico elevato senza però che questo comprometta la bevuta, di sicuro non è una birra da bere una pinta dopo l'altra ma va assaporata con pazienza lasciando che la temperatura della stessa aumenti gradualmente nel bicchiere.



Tilquin (Belgio)

GUEUZE TILQUIN – 4,8 % - gueuze (**birra acida**)

Birra di colore aranciato carico, schiuma bianca. Al naso si sentono subito gli aromi tipici di questo antico stile, dati dalla fermentazione spontanea dei lieviti selvaggi. Il la fa da padrona una piacevolissima e dissetante acidità. Il finale è pulito e pulente. Birra ottenuta mescolando tre tipi diversi di lambic, uno giovane a bassa gradazione (meerts), uno di un anno e uno di due anni.



Ducato (Italia)

LUNA ROSSA 2015!! - 8% - Wild aged sour ale con marasche (**birra acida**)

Birra color rosso rubino. Nata dal blend di più birre diverse (krisopolis con aggiunta di amarene, ultima luna con aggiunta di amarene e una birra più giovane), alcune di queste invecchiate in botte fino a 2 anni. Di colore ambrato intenso con riflessi rubini, esprime una straordinaria complessità olfattiva: profumi fruttati (marasca e amarena in primis), accompagnati da sottili note eteree e sublimi spunti acetici e lattici, oltre a sfumature di malti ossidati. In bocca è sapida, ampia, persistente e termina con una magnifica ed esaltante acidità.



Bierol (Austria)

SAISON CHEVALIER - 5,2% - Saison

Birra color giallo paglierino. Al naso troviamo note fresche date dai luppoli e sentori di pesca e fieno date dai lieviti. In bocca è molto scorrevole con una bolla fine che stuzzica la lingua ed il palato. Il finale è secco.

HOME