

CARTA DELLE BIRRE



La Rulles Estivale €. 13 75 CL 5,2°

è una Ale belga fermentata con luppolo Warrior e Amarillo. Nel bicchiere, svela un colore arancione e nebuloso con una schiuma bianca che sprigiona aromi di luppolo, agrumi e frutta. In bocca troviamo un gusto dolce e complesso di frutta, spezie, agrumi, pompelmo e luppolo

Lupulus Blonde €. 14 75 CL 8°

Colore dorato, velato, sormontata da una schiuma bianco avorio delicatamente cremosa, al naso aromi intrecciati di agrumi e malti sottilmente luppolati che lasciano un palato rinfrescante con una nota speziata di timo

Kwak €. 15 75 CL 8°

strong Ale ambrata, che al palato presenta un gusto di malto, accentuato da un sapore speziato. Ha un sapore che ricorda il caramello ed un retrogusto fruttato e lievemente amaro

Crest Super €. 5,50 50 CL 8,4°

una chiara genuina, con un gusto fruttato, risveglia in un sorso tutti e cinque i sensi. Un solo cenno di luppolo amaro si distingue dalla dolcezza degli altri aromi, mentre il resto è un'armonia delicata sulla punta della lingua

Hobgoblin IPA €. 5,50 50 CL 5,5°

fedele alle sue tradizioni ancestrali attraverso l' utilizzo dei luppoli fuggles, golding e stiria e poi ampliati con l' aggiunta di alcuni potenti luppoli americani. Questa collisione di luppoli del vecchio e nuovo mondo, fornisce una esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa unica

Krombacher PILS €. 4,50 50 CL 5°

Colore chiaro, leggermente lucido e dorato, schiuma solida e compatta. L'aroma è gradevolissimo di luppolo, con il gusto ben carbonato che si diffonde sul palato con accenti freschi e delicati. La sottile nota amara si rivela in un gran finale erbaceo e raffinato

Krombacher KELLER €. 5 50 CL 5°

colore brillante, schiuma compatta e gusto squisito, con accenni di malto che virano sulla pienezza data dai lieviti, si esaurisce in un amaro fine e piacevole

Hallertau WEISS €. 5 50 CL 5°

bionda leggermente frizzante, rinfrescante con un gusto aromatico fruttato. Viene prodotta con materie prime selezionate come il luppolo aromatico dell'Hallertau, malto Bavarese e frumento

Delirium Tremens €. 6 33 CL 8°

È una chiara opalescente dai sapori iniziali speziati che ricordano quasi le birre di grano, prima che i sapori erbacei del luppolo e quelli fruttati del malto non affermino la loro presenza. L'alcol è percettibile durante tutta la degustazione e riafferma la sua presenza nel finale. Una nota amara accompagna il finale secco

Schlenkerla €. 6 50 CL 5°

Per produrre questa birra dal gusto unico, si utilizza il malto affumicato con legno di faggio, invecchiato per almeno tre anni. Questa legna di prima qualità, tagliata nella Giura Franco-sveva, conferisce all'originale birra affumicata "Schlenkerla" il suo speciale aroma e il colore scuro

Baptiste wit €. 5 33 CL 5°

È una classica blanche belga dal colore aranciato e dal profumo speziato. Birra bevibile che eccelle per il noto sapore di coriandolo e scorsa d'arancia. E' dissetante, bevibile ed ideale per abbinamenti con piatti di pesce



Info ed ordinazioni al n° 388.5810945
disponibile il servizio di ASPORTO e CONSEGNA a DOMICILIO