Alla Gpina













BAYREUTHER HELL

BASSA FERMENTAZIONE COLORE: Chiaro, dorato 4,9% Vol. Alc.

Alla bevuta si scopre una birra leggera, splendidamente speziata e inebriante, con una finissima nota spumeggiante.

0,3 L

0,5 L

4

6

Alla Gpina













MAISEL'S WEISSE

ALTA FERMENTAZIONE COLORE: Ambrato 5,1% Vol. Alc.

Assaporandola si può gustare il connubio tra il profumo di lievito pregiato, note fruttate e un aroma speziato di malto e frutta.

0,3 L

0,5 L

4,5

Alla Gipina CHIMAY Pères Trappistes •



CHIMAY ROUGE

ALTA FERMENTAZIONE COLORE: Rossa

7% Vol. Alc.

Rossa Belga, molto corposa e dalla schiuma cremosa. Profumata, con note speziate e maltate.

0,3 L

6





LAGUNA BEACH

ALTA FERMENTAZIONE COLORE: Dorato 6,5% Vol. Alc.

Al naso non invadente, al palato si presenta con un ingresso maltato e un'esplosione sensoriale di agrumi e frutta esotica. Amaro deciso e rotondo.

0,3 L **5**







CORTIGIANA

ALTA FERMENTAZIONE COLORE: Bianca 4,5% Vol. Alc.

La Cortigiana di Birra del Borgo è una BLANCHE reinventata con uno stile tipicamente italiano. Il risultato è una birra freschissima, morbida ed elegante.







LISA

BASSA FERMENTAZIONE COLORE: Dorato 5% Vol. Alc.

Con LISA Birra del Borgo ripensa il mondo delle Lager tradizionali. Il grano italiano Senatore Cappelli la rende morbida e intensa, mentre la scorza d'arancia aggiunge freschezza.







IPA Low Cal

ALTA FERMENTAZIONE COLORE: Rossa 4% Vol. Alc.

Session IPA dal carattere intenso in meno di 99 calorie. Profumi luppolati avvolgono il palato con gusto, offrendo un'esperienza appagante e leggera, per ogni momento, senza sensi di colpa.







DUCALE

ALTA FERMENTAZIONE COLORE: Scuro 8.5% Vol. Alc.

Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale. Al palato è dolce, rotonda e di buon corpo ma risulta piacevole da bere con il suo finale di cacao e note tostate.

33 cl **5,5**







LANDBIER ZWICK'L

BASSA FERMENTAZIONE COLORE: Dorato 5,3% Vol. Alc.

Ha un'effervescenza fine e prolungata, in bocca ha un carattere fresco e pieno, un evidente corpo rotondo ed un buon equilibrio tra i toni caldi del malto e l'erbaceo del luppolo.

50 cl

6







FORST 0,0%

COLORE: Chiaro 0% Vol. Alc.

il gusto pieno e bilanciato, gli aromi delicati, la schiuma compatta e le piacevoli note di luppolo la rendono una vera birra FORST, da gustare in ogni momento della giornata.



BIRRA NAZIONALE

ALTA FERMENTAZIONE COLORE: Ambrata

6,5% Vol. Alc.

Prima birra 100% italiana Si percepiscono profumi di cereali e sentori erbacei di luppolo. Birra trasversale si abbina bene con tutti i cibi.

33 cl **5,5**







BREWDOG PUNK IPA

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Bionda

5,6% Vol. Alc. Inizialmente appare dolciastra con note caramellete per poi presentare sapori fruttati, lasciando molto spazio al gusto dei luppoli. Molto raffinata, di facile bevuta.