

## *LA NOSTRA SELEZIONE DI BIRRE*

### *LE BIRRE ORIENTALI*

#### *ASAHI SUPER DRY*

*33cl 4.00*

*50cl 5.50*

LA ASAHI SUPER DRY È UNA BIRRA GIAPPONESE A BASE DI RISO PRODOTTA DALLA ASAHI BREWERIES LTD DI TOKYO. VENNE LANCIATA SUL MERCATO GIAPPONESE NEL 1987 COME LA PRIMA BIRRA DRY.

TIPO DI FERMENTAZIONE: BASSA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

TIPO: DRY

ALCOL: 5.0% VOL

GUSTO: SECCO



#### *SAPPORO PREMIUM BEER*

*65cl 6.00*

LA SAPPORO FONDATA INTORNO AL 1870 È UNA DELLE PIÙ ANTICHE FABBRICHE DI BIRRA ASIATICHE, PRODUCE BIRRE A BASSO TENORE ALCOLICO MA DI GRANDE QUALITÀ. QUESTA BIRRA (IL NOME CORETTO È SILVER SAPPORO) IN PARTICOLARE È A BASSISSIMA FERMENTAZIONE, HA UN SAPORE LEGGERMENTE AMAROGLIOLO E UN AROMA DI CEREALI E MANDORLA, SI SERVE IN UN CALICE A CHIUDERE INSIEME ALLA PASTA IN BIANCO (RISO) E CARNI BIANCHE.

TIPO DI FERMENTAZIONE: BASSA FERMENTAZIONE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C

ALC: 5.0% VOL.

COLORE: BIONDO ORO

CONTENUTO NETTO: 650 ML



***IKI ALLO ZENZERO***

***33cl 5.50***

ECCO A VOI IKI GINGER, UNA DELIZIOSA BIRRA GIAPPONESE AMBRATA, CONTENENTE TÈ VERDE BIOLOGICO, MA PROFUMATA ALLO ZENZERO.

PER GIUNGERE A QUESTO RISULTATO, IL BIRRIFICIO HA FATTO RICORSO A UNO CHEF STELLATO PER TROVARE UN GUSTO INNOVATIVO ED ESOTICO E RICORDARE LE ORIGINI ASIATICHE DI QUESTA BIRRA. LA IKI GINGER È QUINDI PERFETTA PER ACCOMPAGNARE I PIATTI ASIATICI, ANCHE QUELLI PICCANTI E SPEZIATI. LA CONSISTENZA VELLUTATA ED EQUILIBRATA DI QUESTA BIRRA AL TÈ VERDE BIOLOGICO SI ABBINA ALLA PERFEZIONE AI PEPERONCINI, AL CURRY O AD ALTRE SPEZIE ESOTICHE PRESENTI IN QUESTA BIRRA, MA SENZA ALTERARNE IL GUSTO.

LA IKI BEER GINGER È QUINDI IDEALE PER CHI È AVVEZZO AI SAPORI ASIATICI, MA È ANCHE UNA BELLA OCCASIONE PER UN'INIZIAZIONE AI SAPORI ESOTICI DI QUESTA REGIONE DEL MONDO.

IKI GINGER

STILE: BELGIAN ALE

COLORE: AMBRATA

ALC 5.50% VOL



***BIRRIFICIO AGRICOLO ZAGO (CHIONS DI PORDENONE)***



***HOPPY BLONDE ALE***

***50cl 7.50***

STILE: HOPPY CON DRY HOPPING

FERMENTAZIONE: ALTA RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA

COLORE: BIONDO

CARATTERISTICHE: ASPETTO CONSISTENTE E CRISTALLINO, LA CREMA È COMPATTA E CREMOSA, CORPO A MEDIA ROTONDITÀ.

PROFUMI DI LIEVITO FRESCO, SENTORI DI AGRUMI E SENSAZIONI FLOREALI DI LUPPOLO.

EBC: 11 EBU: 30

GRADAZIONE E TEMPERATURA: ALC. 4,8% VOL.6°C



### *HOPPY RED ALE*

STILE: HOPPY CON DRY HOPPING

FERMENTAZIONE: ALTA A RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA

COLORE: ROSSO

CARATTERISTICHE: ROSSA DAI TONI AMARANTO NON TROPPO MARCATI, CON

CREMA A GRANA MOLTO FINE. CORPO AVVOLGENTE, CON BUONA

BEVIBILITÀ. NOTE COMPLESSE DATE DA PIÙ TIPOLOGIE DI MALTO UTILIZZATE

IN RICETTA, ACCOMPAGNATE DALLE SENSAZIONI FLOREALI DEI LUPPOLI QUALI

AD ESEMPIO LAVANDA E ASSENZIO.

EBC: 45 EBU: 35

GRADAZIONE E TEMPERATURA: ALC. 5,2% VOL.8°C

50cl 7.50



### *BLANCHE IPA*

STILE: BLANCHE CON DRY HOPPING

FERMENTAZIONE: ALTA A RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

CARATTERISTICHE: LEGGERMENTE OPALESCENTE CON UNA CREMA PERSISTENTE,

È UNA BIRRA FRESCA E FRUTTATA GRAZIE A UNA PERCENTUALE DI

FRUMENTO ANTICO UTILIZZATA. SENSAZIONI AGRUMATE DI ARANCIO AMARO,

BERGAMOTTO E MIELE DI CASTAGNO, PRESENZA AL NASO DI LIEVITI NOBILI.

EBC: 8 EBU: 26

GRADAZIONE E TEMPERATURA: ALC. 4,8% VOL.6°C

50cl 7.50



### *SUPERIOR IPA*

STILE: IPA CON DRY HOPPING

FERMENTAZIONE: ALTA A RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA

COLORE: AMBRATO MARCATO

CARATTERISTICHE: BIRRA DAL PERLAGE FINE ED EQUILIBRATO, CREMA MOLTO MARCATO E

CORPO PERSISTENTE PER COLORO CHE AMANO UNA BIRRA COMPLESSA E CONTEMPLATIVA.

I LUPPOLI UTILIZZATI SPRIGIONANO UN BOUQUET VEGETALE E FLOREALE TRA CUI

SPICCANO NOTE DI PEONIA E BERGAMOTTO. AL GUSTO EMERGONO

NOTE AMARICANTI PERSISTENTI CHE LASCIANO IN BOCCA UNA SENSAZIONE

FRESCA E DELICATA.

EBC: 26 EBU: 50

GRADAZIONE E TEMPERATURA: ALC. 5,6% VOL.6°C

50cl 7.50

