



20  
— 2 |

BIRROTTINIGLIA




**Pistilli**  
DISTRIBUZIONE BEVANDE

Dal 1949  
il gusto del bere



# BIRRE IN BOTTIGLIA

## BIRRA ITALIANA

ANGELO PORETTI 3 LUPPOLI NON FILTRATA

*Lainate - Italia*



SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Lainate  
GRADAZIONE: 4,9 %  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Chiaro  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 9°C  
TIPOLOGIA: Non filtrata  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ideale con i sapori della tradizione mediterranea o piatti con pochi ingredienti e cotture veloci.  
CODICE: BBAPB3NF

## BIRRA ITALIANA

ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI LAGER

*Lainate - Italia*



FORMATO  
SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Lainate  
GRADAZIONE: 5,5%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Chiaro  
FORMATO: cl 33 x 24 BT - cl 66 x 15 BT  
T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 9°C  
TIPOLOGIA: Lager  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ideale con primi piatti dal gusto rotondo e formaggi di media stagionatura o in accompagnamento a piatti costruiti attorno a cereali, verdure e pesci bianchi.  
CODICE: BBAPB4 - BBAPB4BIS

## BIRRA ITALIANA

ANGELO PORETTI 5 LUPPOLI BOCK CHIARA

*Lainate - Italia*



SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Lainate  
GRADAZIONE: 6,5%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo oro  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 9°C  
TIPOLOGIA: Bock chiara doppio malto  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ideale con primi piatti dal gusto intenso, salumi e formaggi stagionati o in accompagnamento a sapori forti e preparazioni caratterizzate da grassezza e sapidità.  
CODICE: BBAPB5

## BIRRA ITALIANA

ANGELO PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA

*Lainate - Italia*



SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Lainate

GRADAZIONE: 7 %

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Rosso ambrato

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Bock rossa

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ideale con formaggi stagionati erborinati e selvaggina o in accompagnamento a piatti caratterizzati da ingredienti intensi e lunghe cotture. Perfetta anche con dolci a base di cioccolato.

CODICE: BBAPB6

## BIRRA ITALIANA

ANGELO PORETTI 7 LUPPOLI "LE STAGIONALI"- LA FIORITA

*Lainate - Italia*



SU RICHIESTA

Birra stagionale, una birra per ogni stagione prodotta con la raccolta del luppolo nella corrispondente stagione.

PROVENIENZA: Lainate

GRADAZIONE: 5,3%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo opaco

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Lager speciale

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti con ingredienti delicati, profumi di erbe fresche e spezie leggere.

CODICE: BBAP4

## BIRRA ITALIANA

ANGELO PORETTI 9 LUPPOLI BOHEMIAN PILS

*Lainate - Italia*



SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Lainate

GRADAZIONE: 4,6 %

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo limpido

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Bohemian pils

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Perfetta con formaggi erborinati o in accompagnamento a carni bianche con condimenti dal sapore dolce.

CODICE: BBAPB9



## BIRRA ITALIANA

CASTELLO LA DECISA

*Udine - Italia*



PROVENIENZA: Udine

GRADAZIONE: 4.8%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo ambrato

FORMATO: cl 33 x 24 - cl 66 x 15 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e gli 8°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Si accompagna bene a piatti semplici, dalla pasta con sughi freschi e leggeri a portate di carni bianche e, perché no, anche a pietanze di pesce al forno.

CODICE: BCAS3 - BCAS2 - BCAS1

## BIRRA ITALIANA

CASTELLO LA RUBINA

*Udine - Italia*



PROVENIENZA: Udine

GRADAZIONE: 6.7%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Rosso

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e gli 8°C

TIPOLOGIA: Doppio malto

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ottima in accompagnamento a piatti forti e corposi, come arrostiti o carni rosse.

CODICE: BCAS7

## BIRRA ITALIANA

DREHER

*Pollein (AO) - Italia*



PROVENIENZA: Pollein (Aosta)

GRADAZIONE: 4.7%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo ambrato

FORMATO: cl 33 x 24 - cl 66 x 15 VAP

cl 33 x 24 - cl 66 x 16 VAR

T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e gli 8°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Birra di tutti i giorni, ideale in ogni occasione, in accompagnamento ad un pasto a base di primi, o da sola come dolce compagnia durante un aperitivo.

CODICE VAP: BDR7 - BDR3

CODICE VAR: BDR2 - BDR1

# BIRRA ITALIANA

PEDAVERNA

*Pedavena (BL) - Italia*



PROVENIENZA: Pedavena  
GRADAZIONE: 5%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Chiaro  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 9°C  
TIPOLOGIA: Hell  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ideale da consumare fuori pasto , specialmente come aperitivo.  
CODICE: BPED2

# BIRRA ITALIANA

DOLOMITI PILS

*Pedavena (BL) - Italia*



PROVENIENZA: Pedavena  
GRADAZIONE: 5,9%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Chiaro  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 9°C  
TIPOLOGIA: Pils  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Da consumarsi come momento di piacere, oppure accompagnata a salumi e formaggi o a carni bianche alla griglia.  
CODICE: BDOL1

# BIRRA ITALIANA

DOLOMITI SPECIALE BIONDA

*Pedavena (BL) - Italia*



PROVENIENZA: Pedavena  
GRADAZIONE: 5,9%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Chiaro  
FORMATO: cl 75 x 1 BT  
T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 9°C  
TIPOLOGIA: Lager speciale  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ideale con primi piatti dal gusto intenso, salumi e formaggi stagionati o in accompagnamento a sapori forti e preparazioni caratterizzate da grassezza e sapidità.  
CODICE: BDOLB4



## BIRRA ITALIANA

DOLOMITI SPECIALE ROSSA

*Pedavena (BL) - Italia*



PROVENIENZA: Pedavena

GRADAZIONE: 6,7%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Ambrato con riflessi rossastri

FORMATO: cl 75 x 1 BT

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Doppio malto rossa

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

È una birra ideale da gustare con piatti di carne, frutta secca e dessert, o per un piacevole dopo pasto e nei momenti di relax.

CODICE: BDOLB5

## BIRRA ITALIANA

DOLOMITI NON FILTRATA

*Pedavena (BL) - Italia*



PROVENIENZA: Pedavena

GRADAZIONE: 5,8%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Oro caldo

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 5°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Lager non filtrata

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ideale per grigliate di carne, pesci affumicati, formaggi molto stagionati.

CODICE:

## BIRRA ITALIANA

DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO

*Pedavena (BL) - Italia*



PROVENIENZA: Pedavena

GRADAZIONE: 8,0%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Oro ontenso

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 5°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Doppel bock chiara

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Da bere con calma, apprezzandone il corretto bilanciamento di sapori

CODICE:



# BIRRA ITALIANA

DOLOMITI ROSSA

*Pedavena (BL) - Italia*



PROVENIENZA: Pedavena  
GRADAZIONE: 6,7%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Ambrato  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 5°C e i 8°C  
TIPOLOGIA: Festbier  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ottima con brasati e dolci, perfetta con formaggi  
d'alpeggio  
CODICE:

# BIRRA ITALIANA

SUPERIOR

*Pedavena (BL) - Italia*



PROVENIENZA: Pedavena  
GRADAZIONE: 5.2%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo chiaro  
FORMATO: cl 50 x 16 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C  
TIPOLOGIA: Pils  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ideale a tutto pasto, specialmente con grigliate di carni e  
verdura. E' una piacevolissima compagnia nel momento  
dell'aperitivo.  
CODICE: BSUP2

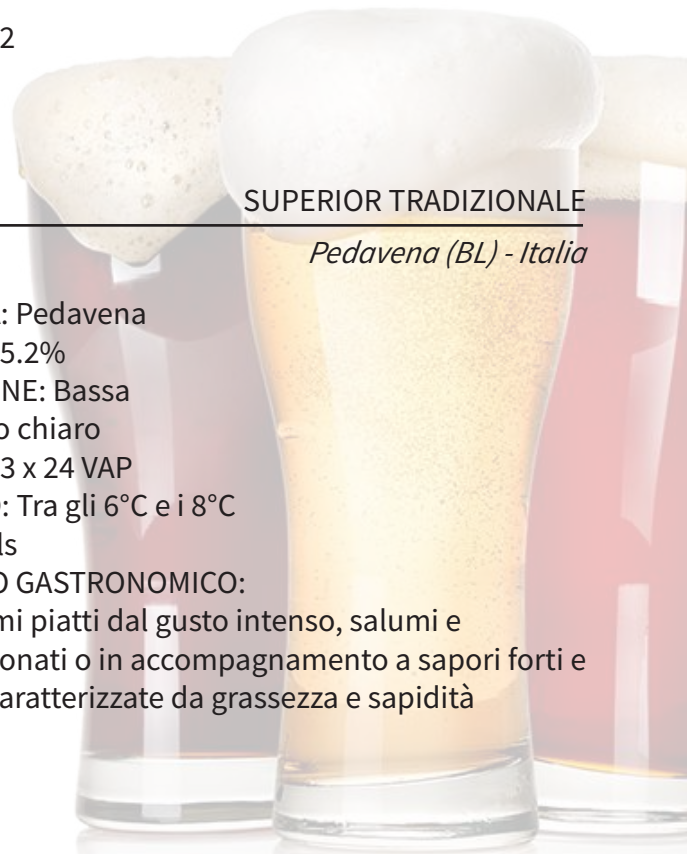
# BIRRA ITALIANA

SUPERIOR TRADIZIONALE

*Pedavena (BL) - Italia*



PROVENIENZA: Pedavena  
GRADAZIONE: 5.2%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo chiaro  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C  
TIPOLOGIA: Pils  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ideale con primi piatti dal gusto intenso, salumi e  
formaggi stagionati o in accompagnamento a sapori forti e  
preparazioni caratterizzate da grassezza e sapidità  
CODICE:



## BIRRA ITALIANA

FLEA BASTOLA

*Gualdo tadino (PG) - Italia*



PROVENIENZA: Gualdo tadino (Perugia)

GRADAZIONE: 6,9%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Ambrato scuro tendente al rosso

FORMATO: cl 33 x 1 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Doppio malto rossa

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Il gusto secco e leggermente amaro di Bastola

accompagna egregiamente primi importanti, ricchi di

sapore, secondi a base di carne rossa, anche selvaggina. Si

accosta benissimo con dessert a base di cioccolato.

CODICE: BFLEA2

## BIRRA ITALIANA

FLEA LANCIA BIANCA

*Gualdo tadino (PG) - Italia*



PROVENIENZA: Gualdo tadino (Perugia)

GRADAZIONE: 5%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo velato

FORMATO: cl 33 x 1 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Birra Bianca

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Il gusto fresco e le note leggermente acidule di Bianca

Lancia accompagnano in maniera equilibrata pietanze a

base di pesce e primi piatti con condimenti leggeri. Ottima

se abbinata a carni bianche, salumi, formaggi freschi e

stagionati. Da provare negli aperitivi.

CODICE: BFLEALA2

## BIRRA ITALIANA

FLEA FEDERICO II GOLDEN ALE

*Gualdo tadino (PG) - Italia*



PROVENIENZA: Gualdo tadino (Perugia)

GRADAZIONE: 5.9%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Giallo velato

FORMATO: cl 33 x 1 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Non filtrata

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ideale per rinfrescarsi, ottima con salumi, costolette

arrosto, agnello alla griglia e formaggi erborinati. Federico

II è una birra a tutto pasto, che esalta il suo retrogusto

erbaceo sia con primi delicati che forti, con secondi a base

di carni bianche e pesce.

CODICE: BFLEAFE



## BIRRA ITALIANA

FLEA FEDERICO II IPA

*Gualdo tadino (PG) - Italia*



PROVENIENZA: Gualdo tadino (Perugia)

GRADAZIONE: 6.6%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Ramato

FORMATO: cl 33 x 1 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Indian Pale Ale

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

L'amaro e le note aromatiche della Federico II Extra si fondono in un piacevole contrasto di sapori se accompagnata da carni grigliate, frutta secca e formaggi stagionati che ne esaltano egregiamente la sua anima decisa. Si rivela un abbinamento ideale con i piatti più dolci quali cheesecake, crème brûlée o torte di carote.

CODICE: BFLEAFE3

## BIRRA ITALIANA

FLEA VIOLANTE BELGIAN

*Gualdo tadino (PG) - Italia*



PROVENIENZA: Gualdo tadino (Perugia)

GRADAZIONE: 8%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Giallo intenso

FORMATO: cl 33 x 1 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Belgian Strong Ale

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Violante dà il meglio di sé in tavola con primi dal sapore deciso e secondi a base di carni rosse, soprattutto con la selvaggina. Le note amare e la corposità intensa la esaltano anche con salumi e formaggi stagionati.

CODICE: BFLEABE2

## BIRRA ITALIANA

FLEA ISABELLA GLUTEN FREE

*Gualdo tadino (PG) - Italia*



PROVENIENZA: Gualdo tadino (Perugia)

GRADAZIONE: 6.6%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Giallo paglierino

FORMATO: cl 33 x 1 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Non filtrata senza glutine

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Il profumo fruttato e la delicatezza al palato di Isabella si sposano perfettamente con tutti i piatti a base di pesce, purchè senza pomodoro. E' degna sostituta, durante l'happy hour, del prosecco.

CODICE: BFLEAIS2

## BIRRA ITALIANA

FORST PREMIUM

*Lagundo (BZ) - Italia*



PROVENIENZA: Lagundo (Bolzano)

GRADAZIONE: 4.8%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Giallo chiaro

FORMATO: cl 20 x 30 - cl 33 x 24 - cl 66 x 16 VAP

cl 33 x 24 - cl 66 x 15 VAR

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ideale da consumare fuori pasto ma anche per una merenda veloce e non impegnativa, trasmette freschezza e gioia di vivere

CODICE VAR: BFO9 - BFO2 - BFO10

CODICE VAP: BFOP2 - BFOP1

## BIRRA ITALIANA

FORST 1857

*Lagundo (BZ) - Italia*



PROVENIENZA: Lagundo (Bolzano)

GRADAZIONE: 4.8%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Giallo chiaro

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ideale da consumare fuori pasto, specialmente come aperitivo gustandola direttamente dalla bottiglia.

CODICE: BFOP5

## BIRRA ITALIANA

FORST SIXTUS NERA

*Lagundo (BZ) - Italia*



PROVENIENZA: Lagundo (Bolzano)

GRADAZIONE: 6.5%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Scuro

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Doppio malto

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Birra dal sapore forte e coinvolgente, preferisce essere bevuta da sola accompagnata da qualche piccolo stuzzichino non troppo complesso

CODICE: BSX2



## BIRRA ITALIANA

FORST FELSENKELLER

*Lagundo (BZ) - Italia*



PROVENIENZA: Lagundo (Bolzano)

GRADAZIONE: 5.2%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Giallo torbido

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Non filtrata

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ottima abbinata sia i piatti della gastronomia tradizionale altoatesina, sia le rivisitazioni degli stessi, un pò più ricercate.

CODICE: BFLES1

## BIRRA ITALIANA

FORST KRONEN

*Lagundo (BZ) - Italia*



PROVENIENZA: Lagundo (Bolzano)

GRADAZIONE: 5.2%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Giallo dorato

FORMATO: cl 50 x 20 VAR

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

E' una birra adatta ad una gastronomia un po' impegnativa come può essere la cucina tradizionale tirolese.

Ottima anche per il momento dell'aperitivo.

CODICE: BFO5

## BIRRA ITALIANA

FORST 0,0%

*Lagundo (BZ) - Italia*



PROVENIENZA: Lagundo (Bolzano)

GRADAZIONE: 0%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Giallo dorato

FORMATO: cl 33 x 24 VAR

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Analcolica

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

ideale per un consumo responsabile e uno stile di vita consapevole. La sua freschezza rigenerante permette di godersi a fondo ogni momento della giornata

CODICE:



## BIRRA ITALIANA

MENABREA

*Biella (BI) - Italia*



PROVENIENZA: Biella  
GRADAZIONE: 4.8%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo paglierino  
FORMATO: cl 33 x 24 - cl 66 x 15 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C  
TIPOLOGIA: Lager premium  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Abbinabile a qualsiasi piatto della cucina del nostro paese; può essere gustata anche lontana dai pasti per un semplice momento di piacere.  
CODICE: BMEN - BMEN1

## BIRRA ITALIANA

ICHNUSA

*Cagliari (CA) - Italia*



PROVENIENZA: Cagliari  
GRADAZIONE: 4.7%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo limpido  
FORMATO: cl 33 x 24 - cl 66 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C  
TIPOLOGIA: Lager  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Stuzzichini a base di prosciutto di cinghiale e di pecorino sardo, risotti e primi piatti conditi con sughi saporiti e leggermente piccanti, salsicce cotte sulla brace, formaggi di fossa  
CODICE: BICH2 - BICH1

## BIRRA ITALIANA

ICHNUSA NON FILTRATA

*Cagliari (CA) - Italia*



PROVENIENZA: Cagliari  
GRADAZIONE: 5%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo torbido  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 3°C e i 5°C  
TIPOLOGIA: Non filtrata  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ideale per grigliate di carne, pesci affumicati, formaggi molto stagionati.  
CODICE: BICH3



## BIRRA ITALIANA

MORETTI

*Udine (UD) - Italia*



PROVENIENZA: Udine

GRADAZIONE: 4.6%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo chiaro

FORMATO: cl 33 x 24 - cl 66 x 15 VAP

cl 33 x 24 - cl 66 x 16 VAR

T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Risotti, pasta, secondi di carne bianca e formaggi non troppo saporiti

CODICE VAP: BMO5 - BMO4

CODICE VAR: BMO2 - BMO10

## BIRRA ITALIANA

MORETTI BAFFO D'ORO

*Udine (UD) - Italia*



PROVENIENZA: Udine

GRADAZIONE: 4.8%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo chiaro

FORMATO: cl 66 x 15 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Indicata con primi piatti con pasta fresca all'uovo, oppure in accompagnamento a prosciutto crudo o altri affettati.

CODICE: BBD4

## BIRRA ITALIANA

MORETTI FILTRATA A FREDDO

*Udine (UD) - Italia*



PROVENIENZA: Udine

GRADAZIONE: 4,3%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo chiaro

FORMATO: cl 30 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Risotti e paste con vegetali e pesce, o con insalate gourmet

CODICE: BMO14





PROVENIENZA: Messina

GRADAZIONE: 5%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo paglierino

FORMATO: cl 33 x 12 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 3°C e i 5°C

TIPOLOGIA: Lager non filtrata

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ottima con torte salate, supplì e crocchette, da il meglio con la frittura di pesce

CODICE:



## BIRRA ITALIANA

NASTRO AZZURRO

*Roma - Italia*



PROVENIENZA: Roma

GRADAZIONE: 5.1%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo chiaro

FORMATO: cl 33 x 24 - 66 x 15 VAP  
cl 50 x 20 VAR

T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Pils

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Aperitivo, con salatini e torte salate, pesce, verdure saltate in padella o fritte

CODICE VAP: BNA4 - BNA3

CODICE VAR: BNA1

## BIRRA ITALIANA

NASTRO AZZURRO PRIME BREW

*Roma - Italia*



PROVENIENZA: Roma

GRADAZIONE: 5.8%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo paglierino torbido

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Non filtrata

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Pesci, salumi, formaggi freschi, selvaggina

CODICE: BNA9

## BIRRA ITALIANA

NASTRO AZZURRO ZERO

*Roma - Italia*



PROVENIENZA: Roma

GRADAZIONE: 0%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo paglierino

FORMATO: cl 33 x 12 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 3°C e i 5°C

TIPOLOGIA: Premium lager analcolica

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Aperitivi, salumi e formaggi freschi, crudi, pizza o panini gourmet

CODICE:



## BIRRA ITALIANA

PERONI VAR

*Roma - Italia*



PROVENIENZA: Roma

GRADAZIONE: 4.7%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo chiaro

FORMATO: cl 25 x 24 - 33 x 24 - 66 x 15 VAP

cl 20 x 30 - 33 x 24 - 66 x 16 VAR

T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Antipasti e tartine, insalate composte, anche con pomodori e mozzarella, pizza

CODICE VAP: BPE11 - BPE4 - BPE3

CODICE VAR: BPE13 - BPE2 - BPE10

## BIRRA ITALIANA

PERONI GLUTEN FREE

*Roma - Italia*



PROVENIENZA: Roma

GRADAZIONE: 4.7%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo paglierino

FORMATO: cl 33 x 12 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Lager senza glutine

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Aperitivi, primi e secondi piatti non troppo strutturati, fine pasto

CODICE: BPE17

## BIRRA ITALIANA

PERONI CHILL

*Roma - Italia*



PROVENIENZA: Roma

GRADAZIONE: 2%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo chiaro

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Radler

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Aperitivi, piatti fresche come insalatone e frittore di pesce.

CODICE: BPE14



# BIRRA ITALIANA

PERONI CRUDA

*Roma - Italia*



PROVENIENZA: Roma  
GRADAZIONE: 4.7%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo paglierino  
FORMATO: cl 33 x 12 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 4°C e i 6°C  
TIPOLOGIA: Lager non pastorizzata  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ottima con formaggi e salumi, ma anche come momento di piacere, bevuta sola, come momento di relax  
CODICE:

# BIRRA ITALIANA

PERONI GRAN RISERVA BIANCA

*Roma - Italia*



SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Roma  
GRADAZIONE: 5.1%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo biondo torbido  
FORMATO: cl 50 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 4°C e i 6°C  
TIPOLOGIA: Weizen  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Perfetta in abbinamento con formaggi stagionati e salumi, o con arrostiti di carne.  
CODICE:

# BIRRA ITALIANA

PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO

*Roma - Italia*



SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Roma  
GRADAZIONE: 5.2%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Oro brillante  
FORMATO: cl 50 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 4°C e i 6°C  
TIPOLOGIA: Premium lager  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Molto dinamica, può accompagnare primi a base di pesce o con verdure, ma anche secondi delicati di pesce e carne  
CODICE:





SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Roma

GRADAZIONE: 6.6%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Oro intenso

FORMATO: cl 50 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 4°C e i 6°C

TIPOLOGIA: Bock italiana

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Preferibilmente bevuta in accompagnamento a carni bianche o arrostiti speziati, ma resta ottima anche in accompagnamento a primi della tradizione italiana

CODICE:



## BIRRA ITALIANA

KARMA AMBER DOLL

*Alife (CE) - Italia*



PROVENIENZA: Alife (CE)

GRADAZIONE: 5.7%

FERMENTAZIONE: Alto

COLORE: Ambrato

FORMATO: cl 75 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 4°C e i 6°C

TIPOLOGIA: Honey ale

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ideale con pizza nera, tagliatella al ragu, taleggio di bufala, cosciotto di coniglio ripieno di verdure e formaggio

CODICE:

## BIRRA ITALIANA

KARMA CARMINIA

*Alife (CE) - Italia*



PROVENIENZA: Alife (CE)

GRADAZIONE: 6%

FERMENTAZIONE: Alto

COLORE: Ambrato

FORMATO: cl 75 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 4°C e i 6°C

TIPOLOGIA: American ipa

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Primi a base di carne piccante, selvaggina e carni rosse o primi a base di legumi

CODICE:

## BIRRA ITALIANA

KARMA LEMON ALE

*Alife (CE) - Italia*



PROVENIENZA: Alife (CE)

GRADAZIONE: 5.5%

FERMENTAZIONE: Alto

COLORE: Giallo Paglierino

FORMATO: cl 75 VAP

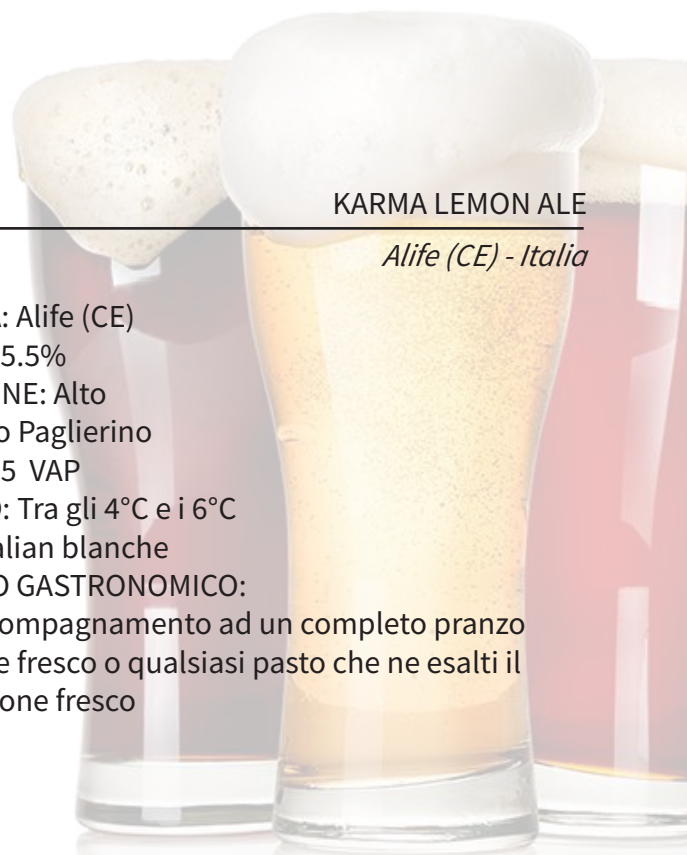
T° DI SERVIZIO: Tra gli 4°C e i 6°C

TIPOLOGIA: Italian blanche

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Perfetta in accompagnamento ad un completo pranzo a base di pesce fresco o qualsiasi pasto che ne esalti il sapore del limone fresco

CODICE:



## BIRRA ITALIANA

KARMA MARILYN

*Alife (CE) - Italia*



PROVENIENZA: Alife (CE)

GRADAZIONE: 5 %

FERMENTAZIONE: Alto

COLORE: Giallo dorato

FORMATO: cl 75 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 4°C e i 6°C

TIPOLOGIA: Italian ale

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Si sposa con i piatti della cucina tipica della penisola italiana, che varia dagli involtini con spec e ricotta, alle verdure pastellate e fritte.

CODICE:

## BIRRA ITALIANA

KARMA NAT TAZZULEL CAFE'

*Alife (CE) - Italia*



PROVENIENZA: Alife (CE)

GRADAZIONE: 8,5 %

FERMENTAZIONE: Alto

COLORE: Nero

FORMATO: cl 33 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 4°C e i 6°C

TIPOLOGIA: Imperial coffee stout

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Il suo sapore tostato e leggermente amaro, rende questa birra un piacere al sorso, magari accompagnato con un buon sigaro o con qualche formaggio affumicato

CODICE:

## BIRRA ITALIANA

KARMA ROXY

*Alife (CE) - Italia*



PROVENIENZA: Alife (CE)

GRADAZIONE: 3,5 %

FERMENTAZIONE: Alto

COLORE: Giallo paglierino

FORMATO: cl 75 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 4°C e i 6°C

TIPOLOGIA: Italian saison

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ideale in accompagnamento a cibi delicati, come ostriche, cozze alla tempura, primi mediterranei

CODICE:





PROVENIENZA: Alife (CE)

GRADAZIONE: 7,5 %

FERMENTAZIONE: Alto

COLORE: Dorato carico

FORMATO: cl 75 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 4°C e i 6°C

TIPOLOGIA: Triple

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Si accompagna a piatti non troppo strutturati come carpacci o fresco di mare, ottima con secondi piatti a base di carni bianche

CODICE:



## BIRRA BELGA

BLANCHE DE NAMUR

*Chimay - Belgio*



PROVENIENZA: Belgio  
GRADAZIONE: 4.5%  
FERMENTAZIONE: Alta  
COLORE: Biondo chiaro  
FORMATO: cl 33 x 1 BT  
T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e gli 8°C  
TIPOLOGIA: Blanche  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ideale con insalate di mare, carpacci di carne e di pesce.  
CODICE: BBLAN1

## BIRRA BELGA

CHOUFFE GOLDEN ALE

*Achouffe - Belgio*



PROVENIENZA: Achouffe  
GRADAZIONE: 8%  
FERMENTAZIONE: Alta  
COLORE: Biondo dorato  
FORMATO: cl 33 x 1 BT  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 10°C  
TIPOLOGIA: Belgian blond ale  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Gradevole con primi piatti leggeri non troppo strutturati. Il secondo piatto per eccellenza è il coniglio cucinato proprio con un bicchiere di questa birra.  
CODICE: BCHOU1

## BIRRA BELGA

CHOUFFE SCOTCH ALE

*Achouffe - Belgio*



PROVENIENZA: Achouffe  
GRADAZIONE: 8%  
FERMENTAZIONE: Alta  
COLORE: Rosso scuro  
FORMATO: cl 33 x 1 BT  
T° DI SERVIZIO: Tra i 9°C e i 12°C  
TIPOLOGIA: Scotch ale  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
La varietà degli aromi la rende adatta a grigliate di carne, pesci affumicati, formaggi molto stagionati. Dolci alle mandorle.  
CODICE: BCHOU2



## BIRRA BELGA

KWAK

*Buggenhout - Belgio*



PROVENIENZA: Buggenhout

GRADAZIONE: 8.4%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Ambrato vivace

FORMATO: cl 33 x 1 BT

T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 10°C

TIPOLOGIA: Belgian strong ale

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Si accompagna con paste ripiene di formaggi e salumi affumicati tipo scamorza, provola, speck, e prosciutto di Praga.

CODICE: BKWAK1

## BIRRA BELGA

STELLA ARTOIS

*Lovanio - Belgio*



PROVENIENZA: Lovanio

GRADAZIONE: 5.2%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Giallo chiaro

FORMATO: cl 33 x 24 - 66 x 12 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 10°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Si abbina perfettamente a piatti leggeri, a risotti e a primi piatti di pasta, a fresche insalate o a sformati di verdura, a grigliate di pesce e a piatti di carne, soprattutto bianca

CODICE: BSA2 - BSA3

## BIRRA BELGA

INTERBRAU TRIPEL KARMELIET

*Buggenhout - Belgio*



PROVENIENZA: Buggenhout

GRADAZIONE: 9%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Giallo oro

FORMATO: cl 33 x 1 BT

T° DI SERVIZIO: Tra i 10°C e i 12°C

TIPOLOGIA: Tripel

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ideale con insalate miste ben condite di carne e pesce, carni bianche al forno o arrosto.

CODICE: BKARM1



## BIRRA BELGA

CHIMAY BLU

*Chimay - Belgio*



PROVENIENZA: Chimay  
GRADAZIONE: 9%  
FERMENTAZIONE: Alta, con rifermentazione in bottiglia  
COLORE: Scuro  
FORMATO: cl 33 x 1 BT  
T° DI SERVIZIO: Tra i 10°C e i 12°C  
TIPOLOGIA: Trappista  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Arrosti, formaggi, pasticceria e biscotti.  
CODICE: BCHBB1

## BIRRA BELGA

CHIMAY RED

*Chimay - Belgio*



PROVENIENZA: Chimay  
GRADAZIONE: 7%  
FERMENTAZIONE: Alta, con rifermentazione in bottiglia  
COLORE: Ramato  
FORMATO: cl 33 x 1 BT  
T° DI SERVIZIO: Tra i 10°C e i 12°C  
TIPOLOGIA: Trappista  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Carni rosse e formaggi stagionati.  
CODICE: BCHRBI

## BIRRA BELGA

CHIMAY TRIPLE

*Chimay - Belgio*



PROVENIENZA: Chimay  
GRADAZIONE: 8%  
FERMENTAZIONE: Alta  
COLORE: Biondo ambrato  
FORMATO: cl 33 x 1 BT  
T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e gli 8°C  
TIPOLOGIA: Triple  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
La Chimay Triple si abbina molto bene con i prodotti mare. Dai crostacei al salmone a pesci più delicati. Il carpaccio di pesce spada, come antipasto, i tagliolini al salmone come primo.  
CODICE: BCHIM2





# BIRRA BELGA

GRIMBERGER DOUBLE AMBREE'

*Buggenhout - Belgio*



SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Buggenhout

GRADAZIONE: 6,5%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Ambrato scuro

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 10°C e i 12°C

TIPOLOGIA: Abbazia

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

si sposa perfettamente con carni di manzo e formaggi stagionati

CODICE:



## BIRRA DANESE

CARLSBERG

*Copenaghen - Danimarca*



PROVENIENZA: Copenaghen  
GRADAZIONE: 5%  
FERMENTAZIONE: Alta  
COLORE: Giallo dorato  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e i 8°C  
TIPOLOGIA: Lager  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Antipasti e tartine, insalate composte, anche con pomodori e mozzarella, pizza  
CODICE: BCA2

## BIRRA DANESE

CARLSBERG UNFILTERED

*Copenaghen - Danimarca*



PROVENIENZA: Copenaghen  
GRADAZIONE: 4.2%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo dorato torbido  
FORMATO: cl 50 x 20 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e i 8°C  
TIPOLOGIA: Non filtrata  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Accompagna tutti i pasti a base di carni alla griglia, o cotte in padella con spezie non troppo complesse; ottima anche come momento di piacere lontano dai pasti.  
CODICE: BCAUNF1

## BIRRA DANESE

CARLSBERG SPECIAL BREW

*Copenaghen - Danimarca*



PROVENIENZA: Copenaghen  
GRADAZIONE: 9%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo chiaro  
FORMATO: cl 33 x 20 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e i 8°C  
TIPOLOGIA: Strong lager  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Perfetta con piatti dai gusti decisi ed intensi come carni rosse e rosa, formaggi a pasta dura e semidura  
CODICE:

SU RICHIESTA



# BIRRA DANESE

TUBORG

*Copenaghen - Danimarca*



PROVENIENZA: Copenaghen

GRADAZIONE: 5%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Giallo chiaro

FORMATO: cl 33 x 24 - 66 x 15 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ideale in accompagnamento ai pasti quotidiani e aperitivi semplici

CODICE: BTB2 - BTB1

# BIRRA DANESE

CERES STRONG ALE

*Aarhus - Danimarca*



PROVENIENZA: Aarhus

GRADAZIONE: 5%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo dorato

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Strong lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Primi piatti sostanziosi e i secondi in umido. Ottima come aperitivo, da degustare con salatini e tartine.

CODICE: BCE1



## BIRRA TEDESCA

BECK'S

*Brema - Germania*



PROVENIENZA: Brema  
GRADAZIONE: 5 %  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo paglierino  
FORMATO: cl 33 x 24 - 66 x 12 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e i 8°C  
TIPOLOGIA: Premium pils  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Come tutte le pilsner è un ottimo aperitivo.  
CODICE: BBK2 - BBK1

## BIRRA TEDESCA

FRANZISKANER

*Monaco di Baviera - Germania*



PROVENIENZA: Monaco di Baviera  
GRADAZIONE: 5 %  
FERMENTAZIONE: Alta  
COLORE: Giallo torbido  
FORMATO: cl 50 x 20 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e i 8°C  
TIPOLOGIA: Premium pils  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Si accompagna ottimamente ai deliziosi wurstel bianchi di Monaco e alle carni bianche.  
CODICE: BFR1

## BIRRA TEDESCA

KROMBACHER

*Krombach - Germania*



PROVENIENZA: Krombach  
GRADAZIONE: 4.8%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo torbido  
FORMATO: cl 33 x 24 - 50 x 12 - 66 x 12 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e i 8°C  
TIPOLOGIA: Premium pils  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Aperitivo con salatini e torte salate, insalate composte, anche con pomodori e mozzarella, pizza.  
CODICE: BIKR6 - BIKR13 - BIKR6



# BIRRA TEDESCA

HB WEISSE

*Monaco di Baviera - Germania*



PROVENIENZA: Monaco di Baviera

GRADAZIONE: 5.1%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo torbido

FORMATO: cl 50 x 20 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 4°C e i 6°C

TIPOLOGIA: Weisse

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Perfetta con i Weisswurst bavaresi, le salsicce bianche di gusto assai delicato fatte con carne mista di maiale e di vitello, che vengono lessate e servite con senape dolce. Altro accostamento classico riguarda il manzo lessato e servito con salse acidule.

CODICE: BHB3

# BIRRA TEDESCA

HB ORIGINAL

*Monaco di Baviera - Germania*



PROVENIENZA: Monaco di Baviera

GRADAZIONE: 5.1%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Biondo

FORMATO: cl 50 x 20 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Perfetta per qualsiasi situazione: ottima in accompagnamento a cibi preferibilmente della cultura tedesca come stinco di maiale con patate, wusterl e patatine, volatili arrosto o devuta singolarmente per in momenti di relax.

CODICE: BHB1



## BIRRA TEDESCA

PAULANER ORIGINAL

*Monaco di Baviera - Germania*



PROVENIENZA: Monaco di Baviera

GRADAZIONE: 4.9 %

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo dorato

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Weissen

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Può essere abbinata alle specialità più tipicamente bavaresi o bevuta da sola lontano dai pasti.

CODICE: BPA1

## BIRRA TEDESCA

PAULANER HEFE WEISSEN

*Monaco di Baviera - Germania*



PROVENIENZA: Monaco di Baviera

GRADAZIONE: 4.9 %

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo torbido

FORMATO: cl 50 x 20 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Weissen

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

A tavola può essere abbinata tanto al pesce alla griglia che alle specialità più tipicamente bavaresi.

CODICE: BPAUWE1

## BIRRA TEDESCA

WEIHENSTEPHANER

*Weihenstephan - Germania*



PROVENIENZA: Weihenstephan

GRADAZIONE: 4.9 %

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo torbido

FORMATO: cl 50 x 20 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e i 8°C

TIPOLOGIA: Weissen

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ottima con taglieri di salumi e formaggi stagionati, carni alla griglia o essiccate, o bevuta singolarmente per un aperitivo.

CODICE: BWE2



## BIRRA IRLANDESE

GUINNESS

*Dublino - Irlanda*



PROVENIENZA: Dublino  
GRADAZIONE: 4,2%  
FERMENTAZIONE: Alta  
COLORE: Scuro  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: 6°C  
TIPOLOGIA: Stout  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Piatti di carne alla griglia, pesce affumicato, dessert a base di cioccolato.  
CODICE: BGU1

## BIRRA OLANDESE

HEINEKEN

*Amsterdam - Olanda*



PROVENIENZA: Amsterdam  
GRADAZIONE: 5%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo chiaro  
FORMATO: cl 33 x 24 - 66 x 15 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 10°C  
TIPOLOGIA: Lager  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Birra da aperitivo, preferibilmente da gustare direttamente vicino la bottiglia. Consigliata con snack e patatine, o in accompagnamento ad una pizza.  
CODICE: BHE3 - BHE1

## BIRRA CECA

PILSNER URQUELL

*Plzen - Repubblica ceca*



SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Plzen  
GRADAZIONE: 4.4%  
FERMENTAZIONE: Alta  
COLORE: Dorato chiaro  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 4°C e i 6°C  
TIPOLOGIA: Pilsner  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Birra a tutto pasto, dall'aperitivo alla cena con gli amici  
CODICE:



## BIRRA CECA

KOZEL PREMIUM

*Velké Popovice - Repubblica Ceca*



PROVENIENZA: Repubblica ceca  
GRADAZIONE: 4.6%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo chiaro  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 4°C e i 6°C  
TIPOLOGIA: Lager  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ideale in abbinamento a grigliate di carne, carni bianche e rosse, formaggi grassi, sughi saporiti  
CODICE:

## BIRRA SCOZZESE

TENNENT'S SUPER

*Glasgow - Scozia*



PROVENIENZA: Glasgow  
GRADAZIONE: 9%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Biondo chiaro  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 4°C e gli 8°C  
TIPOLOGIA: Strong Ale  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Piatti a base di verdure, formaggi freschi e stagionati.  
CODICE: BTEN1

## BIRRA SCOZZESE

TENNENT'S EXTRA

*Glasgow - Scozia*



PROVENIENZA: Glasgow  
GRADAZIONE: 9.3%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Biondo dorato  
FORMATO: cl 33 x 24 VAP  
T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e gli 8°C  
TIPOLOGIA: Strong lager  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Primi piatti con sughi di carne, lasagne alla bolognese.  
Si accosta bene a secondi piatti di carne, grigliate miste anche di carni bianche con verdura alla griglia.  
CODICE: BTEN2





# BIRRA STATI UNITI

BROOKLYN IPA

*Brooklyn Brewery - Stati Uniti*



SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Stati Uniti

GRADAZIONE: 6,9 %

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Ramato

FORMATO: cl 35 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 9°C

TIPOLOGIA: India Pale Ale

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Perfetta abbinata a piatti etnici e speziati, piatti a base di salmone e formaggi inglesi.

CODICE:

# BIRRA STATI UNITI

BROOKLYN LAGER

*Brooklyn Brewery - Stati Uniti*



SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Stati Uniti

GRADAZIONE: 5,2 %

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo dorato

FORMATO: cl 35 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 9°C

TIPOLOGIA: American amber lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Si sposa benissimo con hamburger, pollo arrosto, carni bianche, maiale, patate a forno

CODICE:

# BIRRA STATI UNITI

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS - ALCOHOL FREE

*Brooklyn Brewery - Stati Uniti*



SU RICHIESTA

PROVENIENZA: Stati Uniti

GRADAZIONE: 0,5 %

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo limpido

FORMATO: cl 35 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: Tra i 7°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Amber lager alcohol free

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Dolci a base di cacao, piatti speziati

CODICE:



# BIRRA MESSICANA

CORONA EXTRA

*Città del Messico - Messico*



PROVENIENZA: Città del Messico

GRADAZIONE: 4.6 %

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: Giallo paglierino brillante

FORMATO: cl 33 x 24 VAP

T° DI SERVIZIO: 7°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

E' perfetta con gli aperitivi salati e con la frutta secca.

Accompagna bene anche alla pizza e a piatti tradizionali che hanno nella birra un partner ideale per un matrimonio di elevata digeribilità e gradevolezza.

CODICE: BCO1



# BIRRA LA LATTINA

## BIRRA ITALIANA



CASTELLO LA DECISA

*Udine - Italia*

PROVENIENZA: Udine  
GRADAZIONE: 4.8%  
FERMENTAZIONE: Bassa  
COLORE: Giallo ambrato  
FORMATO: cl 33 x 24 Lattina  
T° DI SERVIZIO: Tra i 6°C e gli 8°C  
TIPOLOGIA: Lager  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Si accompagna bene a piatti semplici, dalla pasta con sughetti freschi e leggeri a portate di carni bianche e, perché no, anche a pietanze di pesce al forno.  
CODICE: BCAS5

## BIRRA ITALIANA



FORST PREMIUM

*Lagundo (BZ) - Italia*

PROVENIENZA: Lagundo (Bolzano)  
GRADAZIONE: 4.8%  
FERMENTAZIONE: Alta  
COLORE: Giallo chiaro  
FORMATO: cl 33 x 24 Lattina  
T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C  
TIPOLOGIA: Lager  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:  
Ideale da consumare fuori pasto ma anche per una merenda veloce e non impegnativa, trasmette freschezza e gioia di vivere.  
CODICE: BFOP3





PROVENIENZA: Lagundo (Bolzano)

GRADAZIONE: 5,0%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: Giallo chiaro

FORMATO: cl 33 x 24 Lattina

T° DI SERVIZIO: Tra gli 8°C e i 9°C

TIPOLOGIA: Lager

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Birra a tutto pasto, ideale per i momenti di piacere sorseggiata in relax con gli amici, oppure durante un pasto a base di carni bianche

CODICE:

