

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO LA MATA – SOLAROLO (RA)

MYALE Indian Pale Ale – ambrata, rotonda, fragrante Birra ad alta fermentazione, dal colore ambrato, aroma floreale e agrumato, gusto pieno e rotondo, vol 6,2% cl 50 € 9,50 cl 75 € 14,00

MORA Red Ale – rossa, morbida, sfiziosa, Birra ad alta fermentazione, dal colore rosso intenso, aroma di frutta sciropata e secca, gusto pieno vol 6 %..... cl 50 € 9,50

BIRRIFICIO SAN GABRIEL (TV)

HEFE WAISEN : Bollicine bavaresi, 50% frumento, Colore oro antico e opalescente con schiuma generosa, fragrante aroma di lieviti freschi e frutta, corpo strutturato, con gusto di banana e mela matura, delicatamente speziato. Retrogusto fruttato e dissetante cl 50 € 7,00

BIONDA : Bassa fermentazione, Birra fresca e beverina, Colore giallo oro luminoso, con schiuma fine, fresco profumo di cereale e fieno, corpo maltato in armonia con l'amaro di pregiati luppoli. Moderatamente frizzante, retrogusto equilibrato e rotondo Vol 5,0 cl 50 € 7,00

AMBRA ROSSA : Colore ambrato, con schiuma persistente, delicati sentori caramellati e vegetali, corpo rotondo e malto in sintonia con il nobile amaro del radichio. Lievemente frizzante, retrogusto erbaceo e morbido Vol 5,5..... cl 50 € 7,50

BIRRIFICIO VIOLA -CATTOLICA (RN)

ROSSA – RED ALE – Birra ad alta fermentazione, prodotta con diverse varietà di malto e 14 tipi di luppolo. Ricca di sapori di spezie, calda e avvolgente con finale rotondo e persistente vol 6,6% cl 35 € 8,00

BIRRIFICIO BIONOC – FIERA DI PRIMIERO (TN) DOLOMITI

ALTA VIENNA – AMBRATA – Ricetta originale BioNoc proposta per valorizzare il dolce malto Vienna, un corpo morbido e maltato risalta, la bassa luppolatura invece accompagna la bevuta senza essere invasiva. E una birra molto elegante e femminile vol 5% cl 33 € 7,50

GOLDON ALE – BIONDA – Birra ad alta fermentazione, chiara, secca e leggera ma altrettanto saporita..... vol 5% cl 50 € 9,00



LE BIRRE ACIDE

le birre acide di Bionoc' vengono affinate e prodotte in speciali barrique. Tanti stili diversi con un unico comune denominatore: l'acidità. Gusti gentili ed educati realizzati assieme ad un piccolo mondo di batteri e fermenti.

SINGLE BOT (birra acida di montagna) – Ambrata Una birra da meditazione che vuole ripercorrere la tradizione Belga delle birre maturate in botte per 26 mesi Il metodo di produzione prevede un lungo affinamento in botte di rovere dove la birra acquisisce il suo profilo unico.

..... cl 33 € 16,00

ALBICOPPE – Premiata con il primo posto nella categoria delle birre acide a Birra dell'anno 2018

Sour ale alla frutta ottenuta con l'aggiunta di 300g/L di albicocche snocciolate, una quantità molto elevata che dona alla birra un sapore di frutta molto intenso, ben bilanciato però dal suo carattere brevettato. cl 33 € 18,00