

Birrificio ELVO

N° gettoni per 15 cl./ 30 cl.

PILS

3/4

Pils - 5%

Pils semplice ed elegante, con note fruttate del Mittelfruh accanto a quelle erbacee del Tettnanger. Al palato la dolcezza vagamente mielosa del malto domina la scena ma con chiusura secca sui luppoli nobili della Baviera.

EXPORT

3/4

Export Lager - 5,5%

Dorata e cristallina caratterizzata da note di miele e panificato, sostenute da un leggero aroma di erba appena tagliata donato dal luppolo.

BOCK Gluten Free

3/5

Dunkel Bock Gluten Free - 6%

Birra di colore rosso intenso a bassa fermentazione. Al naso è dolce con note di caramello e un forte aroma di malto. Sentori di noci e frutta rossa matura.

HELLER BOCK

3/5

Bock - 7,2%

Interpretazione di uno stile teutonico un po' dimenticato: ha un attacco dolce per chiudere poi secca su note mielate e fruttate.

ALTERELVO

3/4

Altbier - 4,8%

Ambrata carica, con schiuma compatta color nocciola. Al naso regala note di frutti rossi, cacao, tostature. Il sorso è leggero, scorrevole e vellutato, con finale asciutto e pulito che invita subito a un altro sorso.

SCHWARZ

3/4

Schwarz - 5,5%

I mali tostati e torrefatti dominano la scena e conferiscono note di caffè, cacao e liquirizia su un corpo morbido e avvolgente.



Birrificio EASTSIDE

N° gettoni per 15 cl./ 30 cl.

PESI MASSIMI

Triple - 9%

Belgian Tripel brassata solo con luppolo Ekuanot, caratterizzata da estrema secchezza, alcol nascosto e amaro netto.

3/5

HARD SUN

Saison - 6,5%

Il lievito saison è il protagonista assoluto di questa birra che profuma di pepe, agrumi e frutta matura. Fresca e dissetante.

3/5

SERA NERA

Black Ipa - 6,5%

Colore marrone scuro, naso fresco in cui i sentori di resina e pompelmo prevalgono sulle note torrefatte. Al palato si apprezza la consistenza cremosa. Il gusto evidenzia le note terrose e torrefatte dei malti che supportano la luppatura resinosa e tropicale.

3/5

OLD JORGE

Best Bitter - 4,6%

Dal colore ramato, l'aroma è dominato dal miele e dalla classica nota "nutty" delle birre UK (crosta di pane, biscotto e leggero caramello). In secondo piano si percepiscono i sentori erbacei della luppatura.

3/5

PRIMAGUARDIA

Imperial Stout - 11%

Imperial Stout intensa e avvolgente, arricchita con caffè vietnamita, cacao e Cordiale. Nera profonda con schiuma nocciola, sprigiona aromi decisi di caffè tostato e cioccolato fondente. Al palato è setosa, calda e appagante, tra note tostate, speziate e agrumate.

4/6

DONNA ELDA

Coffee Stout - 7%

L'aroma è pulito, con note di caffè in evidenza, immediatamente dopo giungono note di caramello bruciato e cioccolato. Al palato è morbida, il gusto è dominato da note di caffè e cioccolato amara, ed in secondo piano arrivano poi sentori di liquirizia.

3/5



Birrificio ALDER

N° gettoni per 15 cl./ 30 cl.

GERUPFTER

3/4

Pils - 5%

Pils di ispirazione francoe dal colore dorato. Secca, amara, con le leggere note del malto e del lievito rustico unite ad una luppolatura fragrante, erbacea e floreale.

ROSEL

3/4

Helles - 5%

Ispirata alle Bavarian Helles, prodotta come da tradizione con ammostamento in decozione e solo malto pils, viene luppolata delicatamente con Spalter Select. Amaro moderato, estremamente secca, con delicate note di miele accompagnate da una luppolatura finemente erbacea e floreale.

DORF

3/5

Heller Bock - 7%

Bassa fermentazione in stile tedesco, colore dorato, caratterizzata da una struttura maltata importante con note di miele millefiori, leggeri sentori floreali e di agrume candito. Amaro delicato.

ROCKFIELD

3/5

American IPA - 6,8%

Colore dorato leggero, dotata di un amaro lungo, erbaceo quasi balsamico, presenta note intense di frutta gialla, agrume, pesca bianca.

GREEN LOBSTER

3/5

Hazy IPA - 6,8%

Dotata di un corpo medio, succosa, con amaro molto delicato, e caratterizzata da note di frutto giallo maturo, agrume, frutta tropicale e balsamico.

WOODBURN

3/5

West Coast IPA - 7,1%

In puro stile West Coast prodotta utilizzando solo luppoli di Crosby Hops, uno dei migliori produttori di luppolo dell'Oregon (USA). La versione 2026 è stata prodotta utilizzando questi luppoli: Strata, Strata CGX, Idaho 7, Idaho 7 CGX, Chinook, Chinook CGX. Secca, amara, con intensi sentori di pompelmo e mandarino e sfumature di frutta gialla.



Birrificio CÀ DEL BRADO

N° gettoni per 15 cl./ 30 cl.

CUVEE DE PESGA

4/6

Sour ale con pesche - 7,8%

Sour ale realizzata mediante la macerazione di pesche nectarine. Ne deriva una birra dorata contraddistinta dalla fragranza aromatica della pesca, con sensazioni da frutta gialla acerba, una morbidezza setosa, note funky ed una rinfrescante acidità.

APERITIVO: ARTICHOKE

4/6

Artichoke Spritz Inspired Sour Ale - 4,5%

Birra acida a fermentazione mista fatta maturare lentamente nella cantina Ca' del Brado. Ispirata allo Spritz con amaro al carciofo e speziata con foglie di carciofo, bacche di mirto e buccia di limone.

Û BACCABIANCA

4/6

Wild IGA - 7,9%

Wild IGA di colore ramato con uva Grechetto Gentile in macerazione, affinata in botti di rovere e fermentazione spontanea data dai lieviti presenti sulle bucce.

NESSUN DORMA

4/6

Vieille Saison - 6,4%

Saison di frumento affinata in botte in cui note citriche, speziate e di frutta bianca, sono ingentilite da sentori floreali e dalla complessità conferita dal legno.

ZENA

4/6

Wild Gose - 6,4%

Gose di cantina con coriandolo e sale dolce di Cervia. La presenza salina stimola il richiamo alla bevuta in una birra estremamente rinfrescante, grazie all'acidità e a una pungenza speziata citrica.

SIP SIP CITRA & MOSAIC

4/6

Session Wild IPA - 4,5%

Birra acida a fermentazione mista fatta maturare lentamente nella cantina Ca' del Brado. Luppolata a freddo con Citra e Mosaic.



Birrificio ALTAVIA

N° gettoni per 15 cl./ 30 cl.

BADANI

Pils - 5%

La prima birra del birrificio, prende il nome dalla borgata di Sassello in cui è nato Altavia. Chiara a bassa fermentazione dove i gusti di cereale e miele d'acacia del malto si accompagnano con l'erbaceo e lo speziato dei luppoli nobili.

3/4

U - UNGESPUNDET

Keller - 5%

Ungespundet. "Senza il tappo" questa è la naturale traduzione dal tedesco. Nome utilizzato da molti birrifici di Bamberg e dintorni per le loro Keller, le birre lager della casa. Birra di ispirazione francone, dove il protagonista è il lievito, varietà autoctona della Franconia.

3/4

DEIVA

Dunkel Bock - 6%

Birra a bassa fermentazione dal colore ambrato, la lunga maturazione a freddo esalta i gusti di caramello e frutta matura regalati dai malti con cui è prodotta.

3/5

A SPIAGGIA

Blanche - 4,5%

Colore chiaro, piuttosto velato. Profumi freschi di limone, zagara, buccia di arancia amara, bergamotto. Il sorso è pieno, avvolgente, comunque scorrevole.

3/4

CONTAMUSSE

American IPA - 6%

In dialetto ligure "Contamusse" è un'espressione che si usa per definire, in modo affettuoso, una persona poco affidabile, incline a dare versioni poco veritieri dei fatti. Questa American IPA è un po' così: i profumi agrumati e tropicali dei luppoli Mosaic, Citra ed Ekuanot nascondono benissimo una bevuta da 6 gradi e dal finale piacevolmente amaro.

3/5

MACADAN

Double IPA - 8%

Nel dialetto savonese il "Macadan" è lo schiacciasassi ma lo si usa anche per apostrofare persone o oggetti molto grandi. Quale modo migliore per personificare questa Double IPA, una birra con una gradazione alcolica importante e con una massiccia dose di luppolo Citra.

3/5



Birrificio MUKKELLER

N° gettoni per 15 cl./ 30 cl.

MUKKELLERINA

3/4

Helles - 4,8%

Al gusto si presenta maltata e rotonda con un retrogusto leggero di luppolo. E' la classica birra da bere sempre.

HAUSBIER

3/4

Helles - 5%

Al naso è fragrante, in bocca è morbida, saporita e dissetante. Finale lievemente amaro. Birra perfetta per ogni occasione.

ASSAGGIO SOLO

3/5

American Pale Ale - 5,5%

Colore dorato. Al naso, profumi di frutta tropicale e agrumi. In bocca all'inizio spicca la rotondità dei mali continentali e subito dopo i luppoli americani e della Nuova Zelanda. Esplosiva, ma facile da bere.

TULIO

3/5

Rye IPA - 6,5%

Luppolatura generosa che si fonde alla perfezione con i mali d'orzo, ma soprattutto con quelli di segale.

HATTORI HANZO

3/5

Double IPA - 8,3%

Al naso dominano sentori di frutta tropicale, agrumi, resine e frutti secchi. In bocca è molto intensa ed emerge un mix di aromi che vanno dal biscotto al miele che si fondono alla perfezione.

SPACEPIGS

3/5

Double IPA - 8%

Prepotentemente luppolata con Mosaic, Citra e Nelson, Space Pigs è una Double IPA ricca e robusta. Dal colore dorato velato, la decisa base maltata mette in evidenza le intense e pungenti note fruttate ed agrumate conferite dalla luppolatura.



CANGRANDE

Helles Gluten free - 4,8%

Elegante interpretazione di una Helles bavarese lievemente luppolata. Colore dorato con profumi erbacei e di miele d'acacia. Fresca, piacevolmente secca e decisamente beverina.

3/4

1291

Bohemian Pils - 4,9%

Birra prodotta con la tradizionale tecnica della decozione a tre tempi che le dona fragranza e freschezza. Al naso è fresca e floreale; in bocca molto elegante, fresca e con un finale delicatamente amaro.

3/4

ALTALUNA

3/4

Blanche - 5,6%

Birra di impronta Belga. Al naso gradevolmente fruttata e speziata, al palato dolce e persistente. La chiusura leggermente luppolata la rende molto beverina.

MONACO

3/4

Amber Lager - 5,6%

Amber Lager di grande carattere. Colore rosso ambra, con profumi fruttati e leggermente tostati. Al palato sono i malti Monaco e il caramello a farsi sentire con finale secco e bilanciato.

BERN

3/5

Doppelbock - 7,5%

Doppelbock dal colore dorato. Intensi sentori di miele e crosta di pane. In bocca un pieno gusto maltato. Birra molto appagante.

TEODORICO

3/5

Baltic Porter - 9%

Colore scuro, brassata con il metodo della decozione, con aggiunta di melata di bosco. Profumi di toffee, cacao e caffè. In bocca è ben bilanciata, generosa e morbida. Molto beverina nonostante il sostenuto tenore alcolico.



Birrificio WAR

N° gettoni per 15 cl./ 30 cl.

ACQUA AMARA

Italian Pils - 5%

Realizzata con massiccio dry hopping di luppolo tedesco di nuova generazione che la rende super aromatica e super fresca in bocca e al naso.

3/4

MEZZO FATTO

Session NeIPA - 4%

Colore chiaro opalescente, olfatto pervaso da un bouquet decisamente ovviamente dominato dalle fragranze dei luppoli americani che donano note di frutti tropicali mango e passion fruit. In bocca è ricca e opulenta, con una rilevante componente dolce iniziale colorata di mango.

3/5

AMEN

American IPA - 5,5%

Colore dorato. Il naso è immediatamente sollecitato dalle fragranze dei luppoli, con un ben evidente carattere agrumato (pompelmo rosa su tutti). In bocca un corpo scorrevole, un breve attacco maltato cui segue una sottile vena agrumata improntata al mandarino e un netto amaro finale.

3/5

PESCI IN FACCIA

American IPA - 6,8%

IPA moderna ispirata alle prime East Coast, moderna, secca ed equilibrata, realizzata con il 100% di malto prodotto direttamente dal birrificio WAR. Grazie all'utilizzo del Galaxy e del Mosaic, è caratterizzata da un bel profilo tropicale che viene equilibrato ad una parte più agrumata grazie alla presenza dei luppoli Amarillo e del Citra Cryo.

3/5

TUTTO FATTO

Double IPA - 8%

Cavallo di battaglia del birrificio, con un bouquet intenso dominato dalle note di uva fragola, lytchee e papaya. In bocca è ricca, con un finale agrumato, netti ricordi di arancia amara e un ben percepibile calore in gola che ci avverte sulla notevole forza alcolica.

3/5



PORTOBELLO

London Porter - 5,4%

Colore mogano scuro, aromi di toffee, fava di cacao, nocciola tostata e prugna essiccata. Il gusto è ovviamente coerente con quanto espresso al naso: caramello bruciato, caffè shakerato, cacao amaro e prugna essiccata.

3/5