EXPORT SPEZIAL
BIRRIFICIO VILLACHER

Gradazione alcolica: 5,5 % Vol.
Tipo Birra: Lager Spezial
Colore: Dorato, sottile scintillio
Gusto: Corposo, leggero aroma di luppolo
Fermentazione: Bassa
Temperatura di servizio: 8°C
Provenienza: Austria
Abbinamenti: Insalate, carni bianche, pietanze piccanti, cotolette.

20 cl. € 40 cl. €

STEENBRUGGE WIT-BLANCHE
BIRRIFICIO PALM BELGIAN CRAFT BREWERS

Gradazione alcolica: 5 % Vol.
Tipo Birra: Blanche D'Abbazia
Colore: Bionda, torbida, chiara
Gusto: Rinfrescante e piacevolmente dissetante
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 5/6°C
Provenienza: Steenbrugge-Belgio
Abbinamenti: Ideale con cozze, con verdure di stagione e formaggi morbidi a base di latte di capra.

33 cl. €

SELECTION RED
BIRRIFICIO VILLACHER

Gradazione alcolica: 7 % Vol.
Tipo Birra: Lager Ambrata
Colore: Rosso
Gusto: Corposo e speziato
Fermentazione: Bassa
Temperatura di servizio: 7/9°C
Provenienza: Austria
Abbinamenti: Bistecche, pietanze saporite, carni grigliate.

20 cl. € 40 cl. €

STEENBRUGGE TRIPEL
BIRRIFICIO PALM BELGIAN CRAFT BREWERS

Gradazione alcolica: 8,7% Vol.
Tipo Birra: Tripel D'Abbazia
Colore: Bionda dorata c
Gusto: Pieno e caldo, rotondo di malto con note profumate di noce
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 6/8°C
Provenienza: Steenbrugge-Belgio
Abbinamenti: Ideale con piatti di pesce dal gusto intenso, ottima con una sogliola alla mugnaia ma anche con carni rosse alla brace.

33 cl. €

MIDÒNA
BIRRIFICIO AMARCORD

Gradazione alcolica: 6,5 % vol.
Tipo Birra: Golden Ale
Colore: Oro antico
Gusto: Amaro
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 5/7°C
Provenienza: Italia
Abbinamenti: Pizze saporite, con friarielli o carciofi. Primi piatti o frittura a base di verdura, salumi e formaggi di media stagionatura.

50 cl. €

ERDINGER WEISSBIER
BIRRIFICIO ERDINGER WEISSBRÄU

Gradazione alcolica: 5,3% Vol.
Tipo Birra: Weizen/Weisse
Colore: Chiaro
Gusto: Fresco e frizzante, di lievito
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 10/8°C
Provenienza: Germania
Abbinamenti: Aperitivi, antipasti di salumi e formaggi, primi piatti, carni bianche e maiale.

50 cl. €

VOLPINA
BIRRIFICIO AMARCORD

Gradazione alcolica: 6,5 % Vol.
Tipo Birra: Red Ale
Colore: Rosso rubino
Gusto: Amaro
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 6/7°C
Provenienza: Italia
Abbinamenti: Primi piatti con sughi, rossi o di carne. Affettati o formaggi di media stagionatura, carni alla griglia, tagliatelle al ragù.

50 cl. €

AMA BRUNA
BIRRIFICIO AMARCORD

Gradazione alcolica: 7,5 % Vol.
Tipo Birra: Strong Belgian Ale
Colore: Ambrato
Gusto: Dolce
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 7/8°C
Provenienza: Italia
Abbinamenti: Arrosti, carne alla griglia, formaggi, salumi stagionati, strudel di mele e torte a base di frutta secca.

75 cl. €

TABACHÉRA
BIRRIFICIO AMARCORD

Gradazione alcolica: 9 % Vol.
Tipo Birra: Strong Amber Ale
Colore: Ambrato
Gusto: Dolce
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 8/9°C
Provenienza: Italia
Abbinamenti: Carni rosse, arrosti e selvaggina, formaggi e affettati molto stagionati, zuppe di legumi, dolci fatti in casa, creme e cioccolato.

50 cl. €

VILLACHER RADLER NATURTRÜB
BIRRIFICIO VILLACHER

Gradazione alcolica: 2 % Vol.
Tipo Birra: Radler
Colore: Giallo scarico
Gusto: Sapore di limonata fresca e naturalmente torbida con delicati accenti di birra
Fermentazione: Bassa
Temperatura di servizio: 7°C
Provenienza: Austria
Abbinamenti: Insalate varie, carni bianche, dolci.

33 cl. €