

Birre industriali

Bottiglie 33 cl:

- **BIRRA MORETTI** Friuli Venezia Giulia Alc 4,6%vol Lager
Bassa fermentazione € 3,50



- **BIRRA ICHNUSA** Sardegna Alc 4,7%vol Lager
Bassa Fermentazione € 3,50



Bottiglie 50 cl:

- **FRANZISKANER** Germania Alc 5%vol Hefe-Weizen
Alta fermentazione € 5,00



Birre artigianali trentine

Bottiglie 33 cl – 75 cl:

- **STAIÒN** Birrificio Bionoc'

Mezzano Alc 5,4%vol € 6,00 33 cl - € 14,00 75cl

Stile: Saison belga

Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: dorato chiaro

Ibu: 30 moderatamente amara

Descrizione:

Saison dal colore dorato chiaro , leggermente torbida e con bella schiuma. All'olfatto note speziate e agrumate che tornano in bocca, complice un corpo scarico e piacevolmente dissetante. Secca e amara, gode di una lunga persistenza gustativa.

Abbinamenti:

Ottima come aperitivo o abbinata a piatti di pesce, come un risotto ai frutti di mare.



Bottiglie 33 cl - 75 cl:

- **NOCIVA** Birrificio Bionoc'

Mezzano Alc 4,6% vol € 6,00 33cl - € 14,00 75 cl

Stile: Scotch Ale

Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: bruno intenso

Ibu: 20 leggermente amara

Descrizione:

Scotch Ale che contiene sei differenti tipi di malto e si presenta con una schiuma leggermente beige. I malti conferiscono note di caramello, di tostato e di caffè mentre il luppolo un amaro piacevole e mai invadente.

Abbinamenti:

Adatta con carni di manzo e di agnello grigliate e con dolci che contengono caffè e cioccolato come un tiramisù o una torta sacher.



Bottiglie 33 cl - 75 cl:

- **ALTA VIENNA** Birrificio Bionoc'

Mezzano Alc 5,8% vol € 6,00 33cl - € 14,00 75 cl

Stile: Vienna

Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: ambrato medio

Ibu: 21 leggermente amara

Descrizione:

Interpretazione personale di Bionoc' del classico stile vienna, del quale ripercorre le caratteristiche attraverso il solo utilizzo del malto che ne porta il nome. All'olfatto si presenta con note fruttate, conferite dal lievito belga, e di caramello, che tornano in bocca insieme a una chiusura leggermente amara. Adatta agli amanti dei gusti amabili.

Abbinamenti:

Si abbina bene a piatti con gusto "secco" e persistente. Ottima anche con la carne di vitello.



Bottiglie 33 cl – 75cl:

- **FOXTAIL** Birrificio del Bosco

S.Michele all'Adige Alc 5,8%vol € 6,00 33cl - € 14,00 75 cl

Stile: Red Ale

Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: bruno rossastro

Ibu: 35 moderatamente amara

Descrizione:

Birra dal colore rossastro, presenta al naso note di una leggera tostatura che poi si ritrovano al momento dell'assaggio e che vengono bilanciate dall'erbaceo dell'amaro.

Abbinamenti:

Si sposa molto bene con la carne alla griglia e l'amaro non troppo pronunciato è il giusto abbinamento con cibi leggermente speziati e formaggi dal gusto piccante.



Bottiglie 33 cl – 75cl:

- **BITTER OWL** Birrificio del Bosco

S.Michele all'Adige Alc 4,8%vol € 6,00 33cl - € 14,00 75 cl

Stile: Bitter inglese

Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: ambrato chiaro

Ibu: 38 moderatamente amara

Descrizione:

Classica bitter in stile inglese, molto beverina con un luppolato finale abbastanza persistente che equilibra egregiamente la nota biscottata del malto pale.

Abbinamenti:

Si accompagna bene al pollo arrosto, ad un formaggio non troppo forte, alla carne di maiale. Sposalizio ottimale con delle salsicce di maiale con contorno di patate e funghi. La nota biscottata del malto fa risaltare dolcetti a base di noci e uvetta come lo zelten e lo strudel.



Bottiglie 33 cl:

- **FROGGY HOPS** Birrificio del Bosco
S.Michele all'Adige Alc 5,9%vol € 6,00 33cl

Stile: Indian Pale Ale (IPA)

Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: ambrato chiaro

Ibu: 55 amara

Descrizione:

Birra dal colore ambrato tenue, presenta al naso note molto aromatiche dovute dai luppoli esotici che ricordano aromi di frutti tropicali dei quali spicca il pompelmo

Abbinamenti:

L'amaro molto pronunciato permette di abbinarla a piatti piccanti e allo stesso tempo a carne alla griglia e pesci come il salmone o lo sgombro.



Bottiglie 33 cl

- **FLAIMBIER** Birrificio Val di Fiemme

Daiano Alc 4,8%vol € 4,00 33cl

Stile: Helles bavarese

Bassa fermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: giallo paglierino tendente al dorato

Ibu: 10 poco amara

Descrizione:

La Fleimbier è una birra chiara con schiuma fine e cremosa. Questa bionda, tipo "Helles", presenta una frizzantezza media, un corpo rotondo ed un amaro appena percettibile. L'aspetto è leggermente velato, la finezza olfattiva è gradevole e l'equilibrio gustativo notevole. L'aroma vegetale, di malto e nocciola, le conferisce un gusto dolce-amaro. In complesso la birra è rotonda, facile e piacevole da bere.

Abbinamenti:

E' una birra che può essere bevuta sia sola come aperitivo o accompagnata a piatti semplici con gusti non troppo forti. Lega molto bene con carne di maiale e formaggi a pasta semicotta.



Bottiglie 33 cl:

- **WEIZENBIER** Birrificio Val di Fiemme
Daiano Alc 4,8%vol € 4,00 33cl

Stile: Weizenbier

Bassa fermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: giallo paglierino dall'aspetto opalescente

Ibu: 15 leggermente amara

Descrizione:

Questa viene fatta con malti d'orzo e frumento, è particolarmente aromatica, non filtrata e dall'aspetto opalescente. Viene inoltre utilizzato un particolare lievito che apporta al prodotto un delicato aroma di chiodi di garofano. Il sapore della Weizen è decisamente fruttato ed è una birra fresca e dissetante, poco amara, ottima per l'estate.

Abbinamenti:

Birra che si abbina bene a carni bianche come tacchino e pollo e che trova un ottimo accompagnamento anche a insalate estive. Da provare anche con i tipici pesci di fiume trentini come il salmerino e la trota alpina.



Bottiglie 50 cl:

- **BRENTA BRAU WEIZENBIER** Birrificio Val Rendena
Pinzolo Alc 5,4%vol € 5,00 50cl

Stile: Weizen

Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: giallo paglierino dall'aspetto opalescente

Ibu: 13 leggermente amara

Descrizione:

Si utilizza una miscela di malti di frumento e di orzo che conferisce particolari caratteristiche al prodotto finale. Birra dal colore paglierino, torbido, caratteristico di questi tipi di birre. All'olfatto sprigiona note con forti sentori floreali. Al gusto si presenta in modo non irruento, scarsamente amara lasciando percepire al palato note fruttate e speziate e una sensazione rinfrescante e dissetante.

Abbinamenti:

Piatti leggeri come insalate, funghi, crudi e antipasti di pesce.



Bottiglie 50 cl:

- **BRENTA BRAU HELLES TRADITION** Birrificio Val Rendena
Pinzolo Alc 5,2%vol € 5,00 50cl

Stile: Helles bavarese

Bassafermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: giallo paglierino tendente al dorato

Ibu: 10 leggermente amara

Descrizione:

Si presenta alla vista di un bel colore dorato, leggermente velata e con un leggero sedimento sul fondo della bottiglia a causa dei lieviti in sospensione. Schiuma bianchissima, cremosa e persistente. All'olfatto sprigiona delicate note di malto con sentori mielosi. Al gusto si presenta molto piacevole e dissetante con sentori di malto accompagnati da ricercate note aromatiche ed amaricanti di pregiati luppoli.

Abbinamenti:

Frutti di mare, zuppe e minestrone con legumi. Molto bene anche con formaggi a pasta semicotta e in generale con la carne di maiale.



Bottiglie 50 cl:

- **WEISSBEAR** Birrificio del Bosco
S.Michele all'Adige Alc 5,0%vol € 6,00 50cl

Stile: Hefe-Weizen

Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: dorato chiaro

Ibu: 18 leggermente amara

Descrizione:

Birra dal colore paglierino, torbido, caratteristico di questa tipologia, la Weissbear è una weizen molto beverina e dissetante.

Abbinamenti:

L'acidità del frumento e la carbonatazione della birra permettono di abbinarla a gusti forti come possono essere un prosciutto o una salsiccia di maiale. Birra che si accosta bene anche con pesci con una percentuale di grasso più elevata come può essere il salmone. A fine pasto si può gustarla con un melone, una tipica torta di mele o dolci al lampone.



Bottiglie 50 cl:

- **PEJO Birra Pejo**
Cogolo Alc 4,0%vol € 6,00 50cl

Stile: Golden Ale

Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: giallo paglierino dall'aspetto opalescente

Ibu: 18 leggermente amara

Descrizione:

Birra dal colore dorato leggermente velata con schiuma molto chiara e compatta. Il malto le conferisce una nota di miele d'acacia e si notano anche note floreali dovute al luppolo. In bocca la birra presenta un corpo leggero che le conferisce una facile bevuta.

Abbinamenti:

Non essendo una birra "complessa" è adatta ad aperitivi e primi piatti leggeri come possono essere risotti o paste alle verdure. Si abbina bene anche a piatti di pesce non troppo strutturati e a formaggi freschi.



Bottiglie 50 cl:

- **AQVILA Birra Pejo**
Cogolo Alc 9,0%vol € 6,00 50cl

Stile: Belgian dark Strong Ale

Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia

Colore: Bruno intenso

Ibu: 39 moderatamente amara

Descrizione:

Birra dal colore scuro ma con dei riflessi ramati e una schiuma beige, fine e compatta. Al naso spicca il caramello, il torrefatto e la nota di caffè mentre in bocca la birra si presenta equilibrata, corposa e persistente.

Abbinamenti:

Sicuramente una birra impegnativa (visti anche i 9 gradi alcolici) da abbinare a carne rossa, selvaggina formaggi erborinati e dolci al cioccolato o caffè.

