

# Le BiRRRe



## 32 Via Dei BiRRai

### CURMI

€ 15,00



Vol. Alc. 5,8% - 75 cl

Birra bianca rinfrescante, gradevolmente acidula e poco gassata, prodotta con farro non maltato unito al malto d'orzo. Birra delicata, leggermente speziata con aromi citrici e tropicali.

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

### AUDACE

€ 15,00



Vol. Alc. 8,4% - 75 cl

Birra chiara forte, caratterizzata da un olfatto orientato su toni agrumati e frutta sciroppata.

Si evolve in richiami floreali e pepati. Sapore secco, deciso e persistente.

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

### OPPALE

€ 15,00



Vol. Alc. 5,5% - 75 cl

Birra chiara, che alterna noti dolci e amari, frutto del sapiente connubio tra differenti tipologie di luppolo attentamente combinate al malto caramello.

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

### TRE+DUE

€ 14,00



Vol. Alc. 3,2% - 75 cl

Birra leggera dissetante, con speziatura e luppolatura abbondanti, profumo intenso e rinfrescante, persistenza in bocca decisa in modo da reggere gli abbinamenti con il cibo.

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

### ADMIRAL

€ 15,00



Vol. Alc. 6,3% - 75 cl

Birra corposa color rubino, il cui nome deriva dal luppolo scelto per amaricarla. Unisce i toni caramellati e tostati con un leggero amaro.

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

### NEBRA

€ 16,00



Vol. Alc. 8% - 75 cl

Birra ambrata che regala aromi floreali, toni morbidi e dolci, un leggero pepato e caramello.

Adeguata agli abbinamenti più ricercati e inattesi.

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

## BiRRiFiCio iTaLiaNo

### TIPOPILS

€ 15,00



Vol. Alc. 5,2% - 75 cl

Birra chiara di grande carattere nella sua apparente semplicità dal profumo di luppolo agrumato ed erbaceo con note di lievito fresco. In bocca una fugace punta di dolce lascia presto spazio ad un amaro diffuso.

### BIBOK

€ 15,00



Vol. Alc. 6,2% - 75 cl

Birra ambrata doppio malto dal sapore fresco e profumato di frutta e luppolo erbaceo e speziato/resinoso tipicamente english. Il malto porta sentori di nocciola, caramello e miele di castagno. In bocca il dolce e il corpo ricco e pieno, lasciano spazio all'amaro e al retrogusto ancora più complesso e generoso dell'olfatto.

### B.I.-WEIZEN

€ 15,00



Vol. Alc. 5% - 75 cl

Birra chiara, di colore giallo con un leggero perlage.

Un lievito di alta fermentazione incontra un mosto prodotto con il 50% di malto di frumento. Birra con un gusto decisamente rinfrescante e asprigno che lascia sul palato un profumo di frutto (pera e banana) e lievito.

## BiRRiFiCio DeL FoRTE

### CENTO VOLTE FORTE

€ 14,00



Vol. Alc. 4% - 75 cl

Nel 1914 veniva fondato il Comune di Forte dei Marmi e questa birra ne celebra il centenario. Prodotta utilizzando anche frumento di varietà antiche, questa Wit si presenta paglierina e opalescente. Grazie alla rinfrescante speziatura donata dalle scorze di bergamotto, arancia amara e coriandolo, questa birra mitignerà la vostra sete e svelerà la docile piacevolezza del grano esaltando aperitivi ma soprattutto crudità di pesce e crostacei, frittture, verdure, carni bianche e formaggi freschi.

### GASSA D'AMANTE

€ 14,00



Vol. Alc. 4,5% - 75 cl

"Gassa d'amante" è il nome del 'nodo base' della mariniera e questa vuol essere una birra dalla quale non riuscire a slegarsi. Di colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati. Al gusto è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale che le donano beverinità e piacevolezza. È ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti non elaborati di pesce o carni bianche, formaggi freschi e salumi poco stagionati.

### SAISON DEL VILLAGGIO

€ 15,00



Vol. Alc. 6% - 75 cl

Questa birra, creata in collaborazione con la Brasserie de Cazeau, celebra l'autenticità dell'amicizia che nasce nello spensierato Villaggio della Birra. Contraddistinta dalle peculiarità sensoriali delle Saison belghe, storicamente consumate dai contadini per alleviare l'arsura del cuore e del corpo, è arricchita dai nuovi luppoli continentali e ornata da un piacevole aroma di fiori di sambuco. Di grande conforto nella calura estiva, rinfrescherà piatti di pesce, carni bianche, salumi e pietanze speziate.

## BeauTiFuL ReBeLS

### CALIFORNIA COMMON

€ 14,00



Vol. Alc. 5,5% - 75 cl

Interpretazione in stile italiano delle steam beer americane e delle lager beer. Si contraddistingue per il profumo maltato, per l'aroma fruttato e per una sensazione amabile, lasciando poi spazio alla fragranza aromatica del luppolo. Ottima da accompagnare con pesce, carne bianca e piatti della tradizione mediterranea, ma anche per una serata tra amici. Birra chiara, bassa fermentazione.

### INDIAN PALE ALE

€ 14,00



Vol. Alc. 6% - 75 cl

IPA si contraddistingue per il suo sapore avvolgente con un deciso finale amaro, mantenendo comunque un perfetto equilibrio. 'Onesta' è l'aggettivo che meglio può riassumere le caratteristiche di questa birra. Perfetta da abbinare a secondi piatti di carne, arrostiti, carne alla griglia e formaggi. Birra ambrata, alta fermentazione.

### RED ALE

€ 15,00



Vol. Alc. 9% - 75 cl

Birra da aperitivo o da meditazione, da degustare dopo cena per lasciarsi inebriare dalla sua forza. Birra rossa ad alto tenore alcolico, alta fermentazione.

