

*Specialità Birre e non solo...*



**ff**  
officine  
della **Birra**



*Beer speciality and much more...*

# Ristorazione

## Fritti

POLPETTE DI MELANZANE E MOZZARELLA	8PZ € 6,00
SUPPLÌ VARI	CAD. € 3,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	€ 14,00

## Primi piatti

PIATTO DEL GIORNO

## Secondi piatti

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA	€ 15,00
ENTRECOTE	€ 18,00
CARPACCIO DI BRESAOLA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	€ 15,00
TARTARE	€ 13,00

## Hamburger

CLASSIC - hamburger pomodoro e lattuga	€ 12,00
BACON CHEESEBURGER - hamburger bacon cheddar pomodoro lattuga	€ 13,00
CRISPY CHICKEN - pollo pomodoro lattuga	€ 13,00
TROPEA - hamburger cipolla caramellata salsa piccante caciocavallo silano	€ 13,00
MEDITERRANEO - hamburger cime di rapa pomodori secchi provola affumicata	€ 13,00
VEGETARIANO - hamburger vegetariano melanzane grigliate	€ 12,00
VEGANO - hamburger di ceci verdura a scelta	€ 13,00

TUTTI GLI HAMBURGER SONO SERVITI CON PATATINE  
FRITTE/FORNO

## Pinse

REGINA MARGHERITA pomodoro mozzarella stracciata di bufala	€ 12,00
ALICI IN FIORE fiori di zucca mozzarella e alici	€ 12,00
VEGETARIANA verdure grigliate mozzarella pomodori secchi e stracciata	€ 14,00
LA SUPREMA speck gorgonzola noci composta di cipolla glassa di aceto balsamico	€ 15,00
LA ROMANA mortadella limone e granella di pistacchio	€ 13,00

## Contorni

MELANZANE AL FORNO	€ 6,00
ZUCCHINE AL FORNO	€ 6,00
CICORIA RIPASSATA	€ 6,00
BROCCOLETTI	€ 6,00
PATATE FRITTE	€ 5,00
PATATE AL FORNO	€ 5,00

## Dolci

TIRAMISÙ AL BICCHIERE	€ 6,00
TORTINO AL CIOCCOLATO	€ 6,00

## Soft drink

COCA COLA	3,50 €
CHINOTTO	3,50 €
CEDRATA	3,50 €
GINGER-BEER	3,50 €
ACQUA TONICA	3,50 €
H2O 0,50 LT	1,50 €
H2O 1 LT	2,50 €

### Vini bianchi

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
RIBOLLA GIALLA	6,00 €	22,00 €
CHARDONNAY	6,00 €	22,00 €
GEWURTZTRAMINER	7,00 €	27,00 €
PECORINO OFFIDA	7,00 €	27,00 €
INZOLIA	6,50 €	27,00 €

### Vini rossi e rosati

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
MONTEPULCIANO	6,00 €	22,00 €
PINOT NOIR	7,00 €	27,00 €
NERO D'AVOLA	6,50 €	24,00 €
LAGRAIN	7,00 €	27,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO	7,00 €	27,00 €
CERASUOLO ROSATO	7,00 €	27,00 €

### Bollicine

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
PROSECCO	6,00 €	22,00 €
FRANCIACORTA	8,00 €	30,00 €
TRENTO DOC	7,50 €	28,00 €

### Cocktail

APEROL SPRITZ	7,00 €
CAMPARI SPRITZ	7,50 €
HUGO SPRITZ	7,50 €
NEGRONI	8,00 €
NEGRONI SBAGLIATO	8,00 €
AMERICANO	8,00 €
BOULEVARDIER	10,00 €
MOSCOW MULE	9,00 €
BELLINI	7,00 €
VODKA LEMON	9,00 €
VODKA TONIC	9,00 €
GIN TONIC	a partire da 12 €
TANQUERAY-ENDRICKS-MARE	12,00 €
MONKEY-ELEFANT-ROKU	14,00 €
AMARI	6,00 €
GRAPPA	7,00 €
RUM-WHISKY	10,00 €



## *Birre alla Spina*

### *Birre Belghe non filtrate*

**Lupulus Blanche:** Birra artigianale Belga, non filtrata di frumento, con note accentuate di agrumi, profumata e delicata. Non filtrata. 4,5%

*Piccola € 3,50- Media € 5,90*

**Lapsutinna Beer:** Birra preparata con frutta: pesche, frutti di bosco, mele o la freschissima Lapsutinna alla Menta! Dolce, delicata, fruttata, di lieve grado alcolico e decisamente gradevole. 5.9%

*Media € 7,50*

**Blanche Royale Lapsutinna:** Birra non filtrata servita con aggiunta di Creme de Cassis. Fruttata, delicata. 6.5%

*Media € 7,50*

**Apple With Lapsutinna:** Birra non filtrata prodotta con aggiunta di mela verde! Freschissima e gustosissima! 5.9%

*Media € 7,50*

### *Birre Speciali Belga - Doppio - Tripel - Quadrupel*

**Abbaye Blonde - Sigis:** Birra di Abbazia Belga, prodotta nelle Fiandre precisamente a Kortrijk, legata alla leggenda del cavaliere Sigis che scampò alla battaglia per un sotterfugio. Ancora oggi si dice che bere la birra di Sigis allunghi la vita. Una blonde eccezionale, profumata, fresca, con note speziate e agrumate. Sentori di scorza di arancia e coriandolo la caratterizzano. Dorata. 6.5%

*Piccola Euro.3.80 - Media Euro.6.00*

**Abbaye Rouge Fort- Sigis:** Birra di Abbazia Belga con note intense di frutti rossi e caramello. Note iniziali fruttate dolci per finire con note di luppolo equilibrato. Rossa. 8%

*Piccola € 3,80- Media € 6,90*

**Pater Liven Tripel:** Birra di Abbazia Belga con sentori floreali, al palato frutta sciroppata e lievi sentori di frutta secca. Finale luppolato ma mai troppo e speziato. Dorato. 8%

*Piccola € 3,80- Media € 6,90*

**Martha Brown:** Birra belga dal carattere speciale, sapore intenso di frutta matura, mirtilli rossi, prugne, e sentori di cioccolato. Leggere note di torrefatto. Note dolci iniziali e lieve luppolo nel finire. Scura. 12%

*Piccola € 3,80- Media € 6,90*



## *Birre Ipa e Dubbel Ipa*

**Hazy Ipa-Stone:** Birra Ipa prodotta da Stone Brewing in California. Specializzati nella produzione di questa categoria di birra che loro amano. Questa Hazy Ipa speciale viene prodotta con cereali non maltati che le conferiscono quel loro colore caratteristico bianco nebbioso. I luppoli usati come Eldorado, Azacca e Sapro creano un fruttato unico con note di agrumi, mango e ananas e un luppolo delicato nel finale. Dorata. 6,7%

*Piccola € 3,80- Media € 6,90*

**Delicius Citra Ipa-Stone:** Birra Dubbel Ipa prodotta da Stone Brewing in California. Questa speciale dubbel ipa si presenta di un colore dorato intenso e da un profumo inebriante che poi esplosione con note di frutti esotici. Uso di luppoli Talus che ne caratterizzano il sapore. Dorata. 7,7%

*Piccola € 3,80- Media € 6,90*

## *Montanaro Blueberry Cider 8%*

Il sidro è un fermentato di frutta, ad esclusione dell'uva, opportunamente preparato per il consumo.

**Sidro Rosso di mela e mirtillo:** Bevanda di colore giallo, leggermente alcolica e dolce in questo caso di colore rosso poiché con aggiunta di mirtilli anch'essi in fermentazione con le mele. È caratterizzato da aromi particolari che derivano dalla frutta utilizzata e dal metodo di produzione dove il prodotto fermenta in autoclave.

*Media € 6,50*

## *Formula Aperitivo*

*Valido Fino Alle Ore 20.00*

### **Bevanda a scelta fra:**

CALICE VINO-SPRITZ-BIRRA 0,33cl + MINI TAGLIERE E FOCACCIA

*€ 12,00*

GIN TONIC-COCKTAIL + MINI TAGLIERE E FOCACCIA

*€ 14,00*

### **Degustazione:**

**degustazione di 3 birre alla spina da cl.0,20 euro 13,90**

**degustazione di 5 birre alla spina da cl.0,20 euro 15,90**

**le degustazioni sono esclusivamente personali**

## *Birre in Bottiglia*

### *Birre Ipa:*

**Troubadour Wipa:** Belgio. Birificio The Musketeers. White Ipa, biondo carico non filtrata per questa particolare birra prodotta con aggiunta di frumento che le conferisce il suo aroma fresco e luppolato con delicate sfumature speziate. Ibu.35 6%

*€ 6,90*

**Troubadour Magma:** Belgio. Birificio The Musketeers. Triple Ipa, ambrata con note fruttate di una triple belga e profumi del Dry-hopping con luppoli americani e Simcoe a gogo. Ibu.50 9%

*€ 7,50*

**Troubadour WestKust Ipa:** Belgio. Birificio The Musketeers. Black Imperial Ipa, scura, gustosa al punto di doverne bere un'altra e un'altra ancora! Complessa e stupefacente con una esplosione di sapori e profumi tostati. Ibu.45 9.2 %

*€ 7,50*

### *Birre Doppio e Triplo malto chiare:*

**Moinette Au Miel:** Belgio. Birra prodotta dal Birificio Dupont. Prodotta con aggiunta di miele in fermentazione ha delicati sentori di miele con un retrogusto lievemente luppolato. 8 %

*€ 7,30*

**De Ranke Guldenberg:** Belgio. Birra di Abbazia fruttata con note erbacee. Fruttata e con sentori di agrumi. Il persistente fruttato iniziale finisce con un luppolo persistente nel finale! 8%

*€ 6,90*

**Rochefort Tripel:** Belgio. Trappista belga di ultima produzione. Dopo 100 anni questa tripel dai sentori agrumati di arancia e limone e fruttati di pesca, banana e albicocca con un leggero aroma di miele. Di difficile reperibilità. Dorata. 9%

*€ 7,30*

**Kasteel Tripel:** Belgio. Birra artigianale fresca, retrogusto floreale, maltato e agrumato di mandarino e pesca. 11%

*€ 7,90*

**Westmalle Tripel:** Belgio. Trappista con sentori di malto d'orzo e luppolo accentuato nel finire. Da non perdere! 9.5%

*€ 7,90*

### *Birre Doppio e Triplo malto rosse:*

**Kasteel Rouge:** Belgio. Artigianale con base di malto d'orzo e aggiunta di marasche in fermentazione. Non parliamo di Lambic ma di una birra doppio malto a tutti gli effetti con la differenza del sapore unico di ciliegie. 8 %

*€ 7,50*

**Bloemenbier:** Belgio. Ambrata fruttatissima e dolcissima con note di miele d'acacia e sentori floreali che ricordano l'arrivo della primavera. 7.5%

*€ 7,30*



**Corsendonk Rouse:** Belgio. Abbazia fruttata dagli aromi dolci di caramello e zucchero candito. Al palato note dolci maltate e caramellate. 8 %

€ 6,90

**Orval:** Belgio. Trappista complessa prodotta con tre tipi diversi di cereali e malti, due di luppoli e lieviti misti aerobiotici. Percettibile acidità e sentori di manto equino 6.2 %

€ 7,30

**Zundert:** Olanda. Trappista Quadrupel dolce, speziata con sapore delicato ma ricco nello stesso tempo. Note di frutta secca come prugne e albicocche che la rendono inconfondibile. Birra che rimarrà nei cuori di chiunque. Unica e lievemente luppolata. 10 %

€ 7,50

**Samichlaus Bier:** Austria. Birra tra le più forti del mondo. Sentori dolci di sciroppo, zibibbo, prugne, frutta dolce, zucchero di canna, caramello e tutto ciò che ricorda un cioccolatino dolce. Si presenta con una lieve carbonazione dovuta al suo grado alcolico. Si raccomanda di degustarla in freschezza e a piccole dosi poiché il gusto dolce ne maschererà la sorpresa finale! 14 %

€ 8,90

### *Birre Doppio, Triplo e Quadrupel scure:*

**Noir de Dottignies:** Belgio. De Ranke artigianale Belgian Stout prodotta con con 6 tipi di malto e dal gusto inconfondibile che si differenzia da qualsiasi altra Stout. Sapore di malto dolce iniziale e di torrefatto ma non molto accentuato. Si rilevano i vari sentori dei malti tostati e di frutta matura. 9%

€ 7,30

**Kastel Brune:** Belgio. Birra artigianale Quadrupel dai sentori fruttatissimi di fiori e frutta matura. Sapore intenso fruttato iniziale e finale con un grado alcolico coperto dalla sua eccezionale lavorazione. 11%

€ 7,50

**Kasteel Barista:** Belgio. Artigianale Quadrupel Cioccolato Stout definita Cioccolato Quad, come tutta la sua gamma speciale di birre di alta qualità, questa Kasteel si fa riconoscere per il suo sapore unico di cioccolato dolce, caramello, cacao e malti tostati caramellati. Veramente eccezionale! 11%

€ 9,50

**Rochefort 8:** Belgio. Trappista dal sapore inizialmente fruttato e speziato con note di vaniglia e caramello con un finale maltato e lievemente luppolato. 9.2%

€ 8,50

**Rochefort 10:** Belgio. Trappista Quadrupel dal sapore unico di cioccolato dolce e note fruttate e speziate. Nel finire note lievemente accentuate di luppolo. 11.3%

€ 10,50



**Val Dieu Gran Cru:** Birra di Abbazia Quadrupel. Il suo grado alcolico non indifferente ma coperto dagli accentuati sapori dei malti tendenti alla frutta matura, inizialmente alla prugna e ai cioccolati dolci la rendono inconfondibile, unica e indimenticabile! 10.5%  
*€ 8,50*

**St. Bernardus abt 12:** Birra di Abbazia Quadrupel somigliante in un certo senso ad una Belgian Stout ma con sentori iniziali più dolci per finire con sentori di malto tostato caramellato e agrumi dolci. 10%  
*€ 8,50*

**St. Feuillien Quadrupel:** Birra di Abbazia Quadrupel caratterizzata da aromi di caramello e di vino dolce, frutta matura come prugne, uva nera e frutta secca. Al palato sentori mai dolci ma molto equilibrati, nel suo insieme la definirei complessa. Il luppolo non viene quasi mai scoperto ma si percepisce e la rende inconfondibile come la sua spezia che sembra di percepire ma non se ne è mai sicuri. 11%  
*€ 8,50*

**Gulden Draak:** Birra artigianale Quadrupel considerata una delle migliori birre di stampo belga. Note complesse di caramello e malto tostato con aggiunta di una spezia che con il lievito di vino usato in produzione le donano la sua caratteristica unica. 10.5%  
*€ 7,50*

**Troubadour Imperial Stout:** Birra artigianale Imperial Stout dai sentori di cacao, frutta, liquirizia e caffè tostato. Inizialmente un tostato mai aggressivo ma maltato e un finale luppolato e torbato e legnoso di botte dovuto al suo invecchiamento in essa. 9%  
*€ 8,50*

## *Birre per Celiaci*

**Elgood 's Plum Porter:** Inghilterra. Birra artigianale prodotta da questa brasserie Inglese fin dal 1795. Una Porter con aroma fruttato di prugna, al palato ha un corpo decisamente corposo con note di malto tostato, prugne dolci e un amaro derivante dal luppolo Challenger usato in produzione. 4%  
*€ 8,90*

**Elgood 's Warrior:** Inghilterra. Birra artigianale Strong Ale dal gusto intenso e fruttato con un sapore luppolato deciso e un leggero piccante dovuto ad una spezia al suo interno. 5.5%  
*€ 8,90*

## *Metodo Champenoise:*

**Deus Brut Des Flanders:** Birra prodotta con metodo Champenoise, prodotta in Belgio e affinata in Francia per finire la sua produzione di nuovo in Belgio. Note floreali dovute all'affinamento per 15 mesi in cantina. Al naso note di pesca e albicocca e fiori gialli. Il sapore iniziale ricorda il miele delicato di eucalipto e lievi sentori di frutta secca come mandorle. Birra per intenditori e al di sopra di qualsiasi aspettativa. Grado alcolico coperto dalla lauda lavorazione. 11.5%  
*€ 31,00*





# Food service

## Appetizers

MEATBALLS WITH EGGPLANT AND MOZZARELLA	8PZ € 6,00
SUPPLÌ RICE BALLS WITH VARIOUS FLAVOURS	CAD. € 3,00
SALAMI AND CHEESE PLATTER	€ 14,00

## First courses

MEAL OF THE DAY

## Second courses

PORK SHANK IN BEER	€ 15,00
ENTRECOTE	€ 18,00
BRESAOLA CARPACCIO WITH ROCKET SALAD AND FLAKES OF PARMESAN	€ 15,00
TARTARE	€ 13,00

## Hamburgers

CLASSIC - tomato lettuce hamburger	€ 12,00
BACON CHEESEBURGER - bacon cheddar burger tomato lettuce	€ 13,00
CRISPY CHICKEN - chicken tomato lettuce	€ 13,00
TROPEA - hamburger with caramelized onion sauce and spicy caciocavallo silano cheese	€ 13,00
MEDITERRANEAN - hamburger with turnip tops, tomatoes, dried smoked provola cheese	€ 13,00
VEGETARIAN - eggplant veggie burger grills	€ 12,00
VEGAN - chickpea burger with vegetables of your choice	€ 13,00

ALL BURGERS ARE SERVED WITH FRIED/BAKED CHIPS

## Pinse

REGINA MARGHERITA tomato, buffalo stracciata, mozzarella	€ 12,00
ALICI IN FIORE courgette flowers, mozzarella and anchovies	€ 12,00
VEGETARIAN grilled vegetables, mozzarella, dried tomatoes and torn	€ 14,00
LA SUPREMA speck, gorgonzola cheese walnuts, onion compote and balsamic vinegar glaze	€ 15,00
LA ROMANA lemon, mortadella and chopped pistachios	€ 13,00

## Side dishes

BAKED EGGPLANTS	€ 6,00
BAKED ZUCCHINI	€ 6,00
SAUTÉED CHICORY	€ 6,00
LITTLE BROCCOLI	€ 6,00
FRENCH FRIES	€ 5,00
BAKED FRIES	€ 5,00

## Dessert

TIRAMISÙ BY THE GLASS	€ 6,00
MINI CHOCOLATE CAKE	€ 6,00



## Soft drink

COCA COLA	3,50 €
CHINOTTO	3,50 €
CITRUS	3,50 €
GINGER BEER	3,50 €
TONIC WATER	3,50 €
H2O 0,50 LT	1,50 €
H2O 1 LT	2,50 €

### White wine

calice

bottiglia

RIBOLLA GIALLA	6,00 €	22,00 €
CHARDONNAY	6,00 €	22,00 €
GEWURTZTRAMINER	7,00 €	27,00 €
PECORINO OFFIDA	7,00 €	27,00 €
INZOLIA	6,50 €	27,00 €

### Vini rossi e rosati

calice

bottiglia

MONTEPULCIANO	6,00 €	22,00 €
PINOT NOIR	7,00 €	27,00 €
NERO D'AVOLA	6,50 €	24,00 €
LAGRAIN	7,00 €	27,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO	7,00 €	27,00 €
CERASUOLO ROSATO	7,00 €	27,00 €

### Bollicine

calice

bottiglia

PROSECCO	6,00 €	22,00 €
FRANCIACORTA	8,00 €	30,00 €
TRENTO DOC	7,50 €	28,00 €

### Cocktail

APEROL SPRITZ	7,00 €
CAMPARI SPRITZ	7,50 €
HUGO SPRITZ	7,50 €
NEGRONI	8,00 €
NEGRONI SBAGLIATO	8,00 €
AMERICAN	8,00 €
BOULEVARDIER	10,00 €
MOSCOW MULE	9,00 €
BELLINI	7,00 €
VODKA LEMON	9,00 €
VODKA TONIC	9,00 €
GIN TONIC	from 12,00 €
TANQUERAY-ENDRICKS-MARE	12,00 €
MONKEY-ELEFANT-ROKU	14,00 €
AMARI	6,00 €
GRAPPA	7,00 €
RUM-WHISKY	10,00 €



## Draft Beer

### Unfiltered Belgian beers

**Lupulus Blanche:** Belgian craft beer, unfiltered from wheat, with accentuated notes of citrus fruits, fragrant and delicate. Unfiltered. 4.5%

*Small € 3,50- Medium € 5,90*

**Lapsutinna Beer:** Beer prepared with fruit: peaches, berries, apples or the very fresh Lapsutinna with Mint! Sweet, delicate, fruity, with a light alcohol content and truly pleasant. 5.9%

*Medium € 7,50*

**Blanche Royale Lapsutinna:** Unfiltered beer served with the addition of Creme de Cassis. Fruity, delicate. 6.5%

*Medium € 7,50*

**Apple With Lapsutinna:** Unfiltered beer brewed with the addition of green apple! Very fresh and tasty! 5.9%

*Medium € 7,50*

### Belgian Special Beers - Doppio - Tripel - Quadrupel

**Abbaye Blonde - Sigis:** Belgian Abbey beer, produced in Flanders precisely in Kortrijk, linked to the legend of the knight Sigis who escaped the battle through deception. Even today it is said that drinking Sigis beer prolongs life. An exceptional blonde, fragrant, fresh, with spicy and citrus notes. Hints of orange peel and coriander characterize it. Golden. 6.5%

*Small €3.80 - Medium € 6.00*

**Abbaye Rouge Fort- Sigis:** Belgian Abbey beer with intense notes of red fruits and caramel. Sweet fruity initial notes ending with balanced hop notes. Red. 8%

*Small € 3,80- Medium € 6,90*

**Pater Liven Tripel:** Belgian Abbey beer with floral hints, fruit in syrup on the palate and light hints of dried fruit. Hoppy but never too much and spicy finish. Gold. 8%

*Small € 3,80- Medium € 6,90*

**Martha Brown:** Belgian beer with a special character, intense flavor of ripe fruit, cranberries, plums, and hints of chocolate. Light roasted notes. Initial sweet notes and light hops at the end. Dark. 12%

*Small € 3,80- Medium € 6,90*



## *Ipa and Dubbel Ipa Beers*

**Hazy Ipa Stone:** Ipa beer produced by Stone Brewing in California. Specialized in the production of this category of beer that they love. This special Hazy Ipa is brewed with unmalted grains which give it their characteristic hazy white color. The hops used such as Eldorado, Azacca and Sapro create a unique fruitiness with notes of citrus, mango and pineapple and a delicate hop finish. Golden. 6.7%

*Small € 3,80- Medium € 6,90*

**Delicious Citra Ipa-Stone:** Dubbel Ipa beer produced by Stone Brewing in California. This special Dubbel IPA has an intense golden color and an intoxicating aroma which then explodes with notes of exotic fruits. Use of Talus hops which characterize its flavour. Golden. 7.7%

*Small € 3,80- Medium € 6,90*

## *Montanaro Blueberry Cider 8%*

The Cider is a fermented fruit product, excluding grapes, appropriately prepared for consumption.

**Sidro Rosso di mela e mirtillo:** Yellow colored drink, slightly alcoholic and sweet, in this case red in color as it has the addition of blueberries which are also fermenting with the apples. It is characterized by particular aromas that derive from the fruit used and from the production method where the product ferments in an autoclave.

*Medum € 6,50*

## *Aperitif Formula*

*Valid until 20.00 P.M.*

### **Drink of your choice between:**

WINE-SPRITZ-BEER GLASS 0.33cl + MINI  
SALAMI CHEESE PLATTER AND FOCACCIA

*€ 12,00*

GIN TONIC COCKTAIL + MINI SALAMI  
CHEESE PLATTER AND FOCACCIA

*€ 14,00*



## *Bottled Beers*

### *Ipa Beers:*

**Troubadour Wipa:** The Musketeers Brewery. White Ipa, unfiltered blond for this particular beer produced with the addition of wheat which gives it its fresh and hoppy aroma with delicate spicy nuances. Ibu.35 6%

*€ 6,90*

**Troubadour Magma:** The Musketeers Brewery. Triple Ipa, amber with fruity notes of a Belgian triple and aromas of dry-hopping with American and Simcoe hops galore. Ibu.50 9%

*€ 7,50*

**Troubadour WestKust Ipa:** Belgium. The Musketeers Brewery. Black Imperial Ipa, dark, tasty enough to have to drink another and another! Complex and amazing with an explosion of toasted flavors and aromas. Ibu.45 9.2%

*€ 7,50*

### *Light double and triple malt beers:*

**Moinette Au Miel:** Belgium. Beer produced by the Dupont Brewery. Produced with the addition of fermenting honey, it has delicate hints of honey with a slightly hoppy aftertaste. 8 %

*€ 7,30*

**De Ranke Guldenberg:** Belgium. Fruity Abbey beer with herbaceous notes. Fruity and with hints of citrus. The initial persistent fruitiness ends with a persistent hop in the finish! 8%

*€ 6,90*

**Rochefort Tripel:** Belgium. Latest production Belgian Trappist. After 100 years this tripel with citrus notes of orange and lemon and fruity notes of peach, banana and apricot with a light honey aroma. Difficult to find. Golden. 9%

*€ 7,30*

**Kasteel Tripel:** Belgium. Fresh craft beer, floral, malty and citrus aftertaste of mandarin and peach. 11%

*€ 7,90*

**Westmalle Tripel:** Belgium. Trappist with hints of barley malt and hops accentuated in the finish. Don't miss it! 9.5%

*€ 7,90*

### *Double and triple malt red beers:*

**Kasteel Rouge:** Artisanal with barley malt base and addition of fermenting morello cherries. We are not talking about Lambic but about a full-fledged double malt beer with the difference of the unique flavor of cherries. 8 %

*€ 7,50*



**Bloemenbier:** Belgium. Very fruity and sweet amber with notes of acacia honey and floral hints that recall the arrival of spring. 7.5%  
*€ 7,30*

**Corsendonk Rousse:** Corsendonk Rousse: Belgium. Fruity abbey with sweet aromas of caramel and candy sugar. Sweet malted and caramelized notes on the palate. 8 %  
*€ 6,90*

**Orval:** Belgium. Complex Trappist produced with three different types of cereals and malts, two types of hops and mixed aerobic yeasts. Perceptible acidity and hints of horse coat 6.2%  
*€ 7,30*

**Zundert:** Holland. Trappist Quadrupel sweet, spicy with a delicate but rich flavor at the same time. Notes of dried fruit such as plums and apricots that make it unmistakable. Beer that will remain in everyone's hearts. Unique and slightly hoppy. 10%  
*€ 7,50*

**Samichlaus Bier:** Austria. Among the strongest beers in the world. Sweet hints of syrup, zibibbo, plums, sweet fruit, brown sugar, caramel and everything that reminds of a sweet chocolate. It presents a slight carbonation due to its alcohol content. It is recommended to taste it fresh and in small doses as the sweet taste will mask the final surprise! 14%  
*€ 8,90*

### *Dark Double, Triple and Quadrupel beers:*

**Noir de Dottignies:** Belgium. De Ranke artisanal Belgian Stout produced with 6 types of malt and with an unmistakable taste that differs from any other Stout. Initial sweet and roasted malt flavor but not very accentuated. The various hints of toasted malts and ripe fruit are detected. 9%  
*€ 7,30*

**Kastel Brune:** Belgium. Quadrupel craft beer with very fruity hints of flowers and ripe fruit. Intense fruity initial and final flavor with an alcohol content covered by its exceptional workmanship. 11%  
*€ 7,50*

**Kasteel Barista:** Belgium. Artisan Quadrupel Cioccolato Stout defined as Cioccolato Quad, like all its special range of high quality beers, this Kasteel is recognized for its unique flavor of sweet chocolate, caramel, cocoa and caramelized toasted malts. Truly exceptional! 11%  
*€ 9,50*

**Rochefort 8:** Belgium. Trappist with an initially fruity and spicy flavor with notes of vanilla and caramel with a malty and slightly hopped finish. 9.2%  
*€ 8,50*

**Rochefort 10:** Belgium. Trappist Quadrupel with a unique flavor of sweet chocolate and fruity and spicy notes. In the finish, slightly accentuated notes of hops. 11.3%  
*€ 10,50*



**Val Dieu Gran Cru:** Quadrupel Abbey Beer. Its alcohol content is not indifferent but covered by the accentuated flavors of malts tending towards ripe fruit, initially plum and sweet chocolates making it unmistakable, unique and unforgettable! 10.5%

€ 8,50

**St. Bernardus abt 12:** Quadrupel Abbey beer similar in a certain sense to a Belgian Stout but with sweeter initial hints ending with hints of caramelized toasted malt and sweet citrus fruits. 10%

€ 8,50

**St. Feuillien Quadrupel:** Quadrupel Abbey beer characterized by aromas of caramel and sweet wine, ripe fruit such as plums, black grapes and dried fruit. On the palate, hints that are never sweet but very balanced, as a whole I would define it as complex. The hops are almost never discovered but they are perceived and make it unmistakable like its spice which you seem to perceive but you are never sure. 11%

€ 8,50

**Gulden Draak:** Quadrupel craft beer considered one of the best Belgian-style beers. Complex notes of caramel and toasted malt with the addition of a spice which, together with the wine yeast used in production, give it its unique characteristic. 10.5%

€ 7,50

**Troubadour Imperial Stout:** Imperial Stout craft beer with hints of cocoa, fruit, liquorice and roasted coffee. Initially toasted, never aggressive but malty and a hoppy, peaty and woody finish from the barrel due to its aging in it. 9%

€ 8,50

## *Beers for Celiacs*

**Elgood 's Plum Porter:** England. Craft beer produced by this English brasserie since 1795. A Porter with a fruity plum aroma, on the palate it has a decidedly full body with notes of toasted malt, sweet plums and a bitterness deriving from the Challenger hops used in production. 4%

€ 8,90

**Elgood 's Warrior:** England. Strong Ale craft beer with an intense and fruity taste with a strong hoppy flavor and a light spiciness due to a spice inside. 5.5%

€ 8,90

## *Champenoise Method:*

**Deus Brut Des Flanders:** Beer produced with the Champenoise method, produced in Belgium and refined in France to finish its production again in Belgium. Floral notes due to refinement for 15 months in the cellar. On the nose notes of peach and apricot and yellow flowers. The initial flavor is reminiscent of delicate eucalyptus honey and slight hints of dried fruit such as almonds. Beer for connoisseurs and above all expectations. Alcohol content covered by the lauded workmanship. 11.5%


€ 31,00



# officine della Birra

*Specialità Birre e non solo...*

**Via Giordano Bruno 25 - 27, Roma**

-  @officine\_della\_birra
-  Le Officine della Birra
-  [www.officinedellabirra.it](http://www.officinedellabirra.it)
-  +39-39 396 527 28

