

Alla Spina

Bayreuther



BAYREUTHER HELL

BASSA FERMENTAZIONE
COLORE: Chiaro, dorato
4,9% Vol. Alc.

Alla bevuta si scopre una birra leggera, splendidamente speziata e inebriante, con una finissima nota spumeggiante.



0,3 L
3

0,5 L
5,50

Alta Spina

Maisel's Weisse
ORIGINAL
Hefe-Weissbier



MAISEL'S WEISSE

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Ambrato

5,1% Vol. Alc.

Assaporandola si può gustare il connubio tra il profumo di lievito pregiato, note fruttate e un aroma speziato di malto e frutta.

0,3 L

4

0,5 L

6

Alta Spina



CHIMAY

• Pères Trappistes •



CHIMAY ROUGE

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Rossa

7% Vol. Alc.

Rossa Belga, molto corposa e
dalla schiuma cremosa.

Profumata, con note speziate
e maltate.

0,3 L

5,50

Alta Spina



LAGUNA BEACH

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Dorato

6,5% Vol. Alc.

Al naso non invadente, al palato si presenta con un ingresso maltato e un'esplosione sensoriale di agrumi e frutta esotica. Amaro deciso e rotondo.

0,3 L

4,50

Selezione di Birre



KWAK PAUWEL

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Ambrato

8,4 % Vol. Alc.

All'olfatto le note speziate e maltate la rendono particolarmente invitante. Un perfetto equilibrio tra il dolce del malto caramellato e l'amaro finale.

33,5 cl

5,50

Selezione di Birre

De
Halve
Maan

Sedert 1856



BRUGSE ZOT

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Bruno Scuro

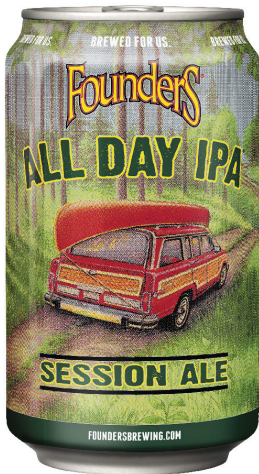
7,5 % Vol. Alc.

Le sei varietà di malto le conferiscono un aroma ricco e distintivo, a cui sono associabili profumi di miele, mandorla, cioccolato e zucchero di canna.

33 cl

5,50

Selezione di Birre



ALL DAY IPA

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Dorato

4,7 % Vol. Alc.

Una Session IPA dalle intense note profumate di agrumi, fiori e miele. I sentori di malto e di luppolo sono perfettamente bilanciati in un finale pulito.

33 cl

5

Selezione di Birre



CHIMAY
• Pères Trappistes •



CHIMAY TRIPLE

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Dorata

8% Vol. Alc.

Dal gusto particolarmente raffinato, caratterizzato dall'aroma che deriva da una gradevole combinazione di luppolo e lievito.

33 cl

5,50

Selezione di Birre



CHIMAY

• Pères Trappistes •



CHIMAY DORÉE

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Dorata

4,8% Vol. Alc.

Rinfrescante e fragrante, caratterizzata dall'equilibrio di agrumi e spezie. Una schiuma bianca che rilascia aromi di frutta estiva seguiti da una particolare freschezza al palato.

33 cl

5,50

Selezione di Birre



CHIMAY

• Pères Trappistes •



CHIMAY BLUE

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Mogano

9% Vol. Alc.

La Blue è caratterizzata da una grande struttura e il suo sapore relativamente asciutto, scopre una piacevole ed intensa nota caramellata.

33 cl

5,50

Selezione di Birre



SUPER

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Ambrata

8% Vol. Alc.

Un profumo complesso, caratterizzato da note dolci, fruttate e di mandorla.

La dolcezza si ritrova anche nel gusto, con aggiunta di sfumature di biscotto e frutta secca.

75 cl

14

Selezione di Birre



★ MAISEL & FRIENDS ★
BIERE VON STARKEM CHARAKTER



MAISEL&FRIENDS IPA

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Bionda

6,3% Vol. Alc.

Piacevolmente fruttata, amara ma non troppo, dal sapore dissetante e dalla gradazione piacevole. Ideale come aperitivo ma anche per accompagnare un delizioso hamburger.

33 cl

5,50

Selezione di Birre



ELVIS JUICE

ALTA FERMENTAZIONE

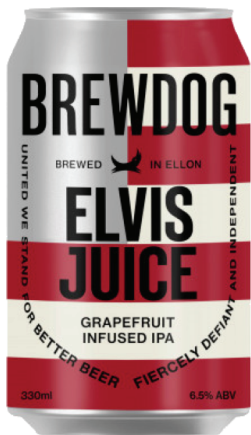
COLORE: Dorato

6,5% Vol. Alc.

Dal corpo deciso, equilibrato tra la dolcezza dei malti e le note più citriche ed agrumate date dai luppoli e dalle scorze in infusione. Persistenza amara con note fruttate ed erbacee in chiusura.

33 cl

5



Selezione di Birre



BREWDOG PUNK IPA

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Bionda

5,6% Vol. Alc.

Inizialmente appare dolciastra con note caramellate per poi presentare sapori fruttati, lasciando molto spazio al gusto dei luppoli.

Molto raffinata, di facile bevuta.

33 cl

5,50

Selezione di Birre



LANDBIER ZWICK'L

BASSA FERMENTAZIONE

COLORE: Dorato

5,3% Vol. Alc.

Ha un'effervescenza fine e prolungata, in bocca ha un carattere fresco e pieno, un evidente corpo rotondo ed un buon equilibrio tra i toni caldi del malto e l'erbaceo del luppolo.

50 cl

6

Selezione di Birre



BIRRA NAZIONALE

ALTA FERMENTAZIONE

COLORE: Ambrata

6,5% Vol. Alc.

Prima birra 100% italiana
Si percepiscono profumi di cereali
e sentori erbacei di luppolo.
Birra trasversale si abbina bene
con tutti i cibi.

33 cl

6