



LE BIRRE ARTIGIANALI

L'evoluzione della birra in Italia sta ricalcando le orme già percorse dal vino. Il mercato offre birre qualitativamente elevate tali da permettere abbinamenti eccellenti, prima mai azzardati, anche a cibi raffinati come pesci, carni e formaggi.

ALLA SPINA

Birificio Italiano Limido Comasco (Co)

TIPOPILS 0,3 l.

Birra chiara. Prodotta con luppoli da noi direttamente selezionati tra i migliori coltivatori della zona di Tett nang, Germania. Mielosa e floreale con spiccato aroma di luppolo. (5,2° vol.)

€ 4,00

BIBOCK 0,3 l.

Birra ambrata doppio malto. Fresca e ricca, profumata di frutta e luppolo erbaceo e speziato tipicamente English. (6,2° vol.)

€ 4,50

WEIZEN 0,5 l.

Un lievito di alta fermentazione su un mosto prodotto al 50% di malto di frumento (in tedesco "Weizen") restituisce aromi e sapori straordinari. Rifermentate in tank prima dell'imbottigliamento. (5,0° vol.)

€ 6,00