



**IL BIRRINO**  
**MIENU**  
**BEVERAGE**

avvisiamo che la consumazione, oltre ad essere segno di educazione, è OBBLIGATORIA

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

# Orari

**martedì 19 - 00**

**mercoledì 19 - 00**

**giovedì 19 - 00**

**venerdì 19 - 01**

**Sabato 19 - 01**

**IL BIRRINO**

**MIENU**

**BEVERAGE**

## **ANALCOLICI**

ACQUA 0.5L.....	1.50
BIBITE 0.33L.....	3.00
<small>(coca cola, coca cola zero, estathe limone/pesca, aranciata dolce/amara, sprite, lemonsoda)</small>	
RED BULL 0.33L.....	3.50
ACQUA TONICA 0.2L.....	3.50
AMERICANO ANALCOLICO.....	7.00
NEGRONI ANALCOLICO.....	8.00

## **ALCOLICI**

AMARO.....	4.00
GRAPPA MORBIDA.....	4.00
GRAPPA BARRICATA.....	5.00
RUM ZACAPA 23.....	7.00
JACK DANIEL'S WHISKEY.....	da 5.00
PIRLO APEROL/CAMPARI.....	4.00
AMERICANO.....	7.00
NEGRONI / NEGRONI SBAGLIATO.....	8.00
GIN TONIC / GIN LEMON.....	10.00

## **CAFFETTERIA**

CAFFÈ.....	1.50
CAFFÈ DOPPIO.....	2.00
CAFFÈ DECAFFEINATO.....	2.00
CAFFÈ CORRETTO.....	2.00



Hoegaarden

## HOEGAARDEN

TIPOLOGIA: Belgian Blanche

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 4.8%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Birra blanche dal cuore delle Fiandre, prodotta secondo la ricetta originale del XV secolo. Il suo colore giallo paglierino sbiadito e dall'aspetto velato deriva dall'uso di grano non maltato, dalla doppia fermentazione e dall'assenza di filtrazione. Birra fragrante e speziata grazie all'aggiunta di buccia d'arancia e coriandolo. Fresca e dissetante, dalla schiuma bianca e compatta, presenta sentori agrumati e fruttati.



€ 4,00 / 0.25L

€ 6,00 / 0.5L



Porta Bruciata

## CONTROFIOCCO

TIPOLOGIA: DDH Ipa

NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 6.2%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Una DDH IPA brassata con lievito Vermont, dove l'intensa aromaticità nulla toglie alla bevibilità, grazie anche ad una morbidezza gentile ed ad un amaro bilanciato. Note agrumate e balsamiche caratterizzano i profumi, con delicati sentori di biancospino che donano eleganza al profilo aromatico. In bocca ritorna l'agrume (zest di pompelmo) accompagnato da sentori tropicali.



€ 3,50 / 0.2L

€ 6,50 / 0.4L

Porta Bruciata

## LINCE

TIPOLOGIA: Session Ipa

NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 4.5%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

La nuova Session Ipa del birrificio Porta Bruciata, pensata per l'estate. Il nome deriva dall'utilizzo del luppolo Idaho 7, varietà nata nelle foreste dell'Idaho dove vive la linca canadese, che dona alla birra un profilo aromatico sulle note di pesca, arancia rossa e frutta tropicale, con un sottofondo erbaceo fresco. Il risultato è una Session Ipa estiva ricercata e decisa, con un'ampiezza olfattiva da vera Ipa americana.



€ 3,50 / 0.2L

€ 6,50 / 0.4L

Eight Degrees Brewing

## CUSH NITRO STOUT

TIPOLOGIA: Irish Nitro Stout

NAZIONE: Irlanda

GRADO ALCOLICO: 4.3%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Una stout irlandese morbida, cremosa e facile da bere. Questa meraviglia nitro si versa con una soffice e vellutata schiuma bianca, offrendo un'esperienza di degustazione ricca e appagante. I profondi sapori di malto tostato con note di espresso e cioccolato fondente, sono bilanciati da una dolcezza sottile con un leggero retrogusto amaro del luppolo. Eccezionalmente bevibile, Cush Nitro Stout è perfetta da gustare anche da sola.



€ 6,00 / 0.4L

Landshuter

## HELL ALKOHOLFREI

TIPOLOGIA: Helles Analcolica

NAZIONE: Germana

GRADO ALCOLICO: 0.0%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: 

Per tutti coloro che vogliono fare a meno dell'alcol, ma non del gusto. Hell Alkoholfrei offre tutti il sapore di una classica Hell senza rinunciare alla leggerezza. Una compagna rinfrescante per ogni occasione.



€ 5,50 / 0.5L

Timmermans

## KRIEK BLACK PEPPER

TIPOLOGIA: Lambic

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 4.0%

FERMENTAZIONE: Spontanea

COLORE: 

Il sapore inconfondibile della ciliegia si avverte dal profumo molto forte. Prodotta con l'uso di tre etti e mezzo di ciliegie ogni litro d'acqua, il suo sapore predominante è quello di ciliegia. La nota acida che la contraddistingue la rende dissetante, rinfrescante ma mai stucchevole.



€ 7,00 / 0,25L

Timmermans

## BLANCHE LAMBICUS

TIPOLOGIA: Lambic

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 4.5%

FERMENTAZIONE: Spontanea

COLORE: 

La Timmermans Blanche Lambicus è una birra assolutamente unica al mondo. Viene prodotta su una base di lambic, alla quale si associa il processo di birrificazione delle birre a base di malto di frumento. Attraverso l'aggiunta di ingredienti speziati, come il coriandolo e le bucce di arancia, si ottiene una birra dal sapore fruttato, leggera, sapientemente torbida e speziata.



€ 7,00 / 0,33L

Timmermans

## FARO

TIPOLOGIA: Lambic

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 4.0%

FERMENTAZIONE: Spontanea

COLORE: 

La birra più giovane che si ottiene dalla fermentazione spontanea. Subito dolce, fruttata con note di albicocche e miele, regala note acidule per poi chiudere con una buona salivazione.



€ 7,00 / 0,25L

Petrognola

## INTOLLERANZA ZERO

TIPOLOGIA: Ale Gluten Free

NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 5.0%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Birra chiara ad alta fermentazione. La sua particolarità sta nel fatto che, grazie alle moderne tecnologie produttive, non supera i 10 ppm di glutine. Ha un gusto pieno ma equilibrato, tra l'amaro naturale ed il luppolo profumato. La schiuma è morbida e consistente. Per tutti coloro che sono intolleranti al glutine, ma non vogliono rinunciare al gusto pieno e armonioso di una birra artigianale.



€ 6,00 / 0,33L

Porta Bruciata

## PALLATA

TIPOLOGIA: American Pale Ale

NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 5.6%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Una APA molto equilibrata dove gli aromi dei due luppoli americani, Ekuanot e Willamette, si esprimono in gradevoli note di pesca bianca, papaya e lime che si uniscono alle note delicate maltate. L' amaro è ben bilanciato e non graffiante.



€ 6,00 / 0.33L

Chimay  
**CHIMAY DORÉE**

TIPOLOGIA: Belgian Ale

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 4.8%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Prodotta nel cuore dell'Abbazia di Scourmont, Chimay Dorée è la birra consumata quotidianamente dai frati, caratterizzata da una gradazione alcolica meno elevate rispetto alle altre birre prodotte. Dal colore dorato carico molto nebbioso, quasi torbido, presenta una schiuma molto fine e poco persistente. Aromi rinfrescanti, speziati e di luppolo.



€ 6,00 / 0,33L

De Proefbrouwerij

## BLOEMENBIER

TIPOLOGIA: Belgian Strong Ale

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 7.0%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

La caratteristica principale della Bloemenbier è che viene brassata con due tipologie di fiori, mantenuti segreti dai suoi produttori. Il loro utilizzo dona un gusto dolce alla birra. Al naso si percepiscono note di caramello, malto, miele d'acacia e sentori floreali che ricordano la primavera. Al palato invece emergono note fruttate che donano a questa birra dolce e vellutata, un leggero retrogusto amarognolo.



€ 7,00 / 0,33L