



IL BIRRINO
MIENU
BEVERAGE

PERIODO

FERIE

**RESTEREMO CHIUSI DA DOMENICA
29 GIUGNO A LUNEDÌ 4 AGOSTO**



**RIAPERTURA MARTEDÌ
5 AGOSTO**

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

VENERDÌ E SABATO 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
(coca cola, coca cola zero, estathe limone/pesca, aranciata dolce/amara, sprite, lemonsoda)	
RED BULL 0.33L.....	3.50
ACQUA TONICA 0.2L.....	3.50

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

Ayinger
BRÄUWEISSE

TIPOLOGIA: Weissbier

NAZIONE: Germana

GRADO ALCOLICO: 5.1%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

La Ayinger Bräuweisse antica specialità dell'arte birraia bavarese, è prodotta secondo la legge di purezza bavarese del 1516. Il colore è giallo chiaro paglierino e torbido. In bocca è ricca di sapori delicati e fruttati, dovuti al malto di frumento. Il malto d'orzo invece le conferisce corpo e carattere. Una "Bavarese" dalla schiuma cremosa, resistente e dall'aspetto opalescente.



€ 3,50 / 0.3L

€ 5,50 / 0.5L

Porta Bruciata

TEYPANA

TIPOLOGIA: American Ipa

NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 6.2%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Porta Bruciata ha brassato Teypana la prima volta nel gennaio del 2019, probabilmente come prima in Italia a caratterizzare una birra con il luppolo Sabro. Si tratta di una varietà americana che ha origine da un luppolo selvatico del Southwest, a differenza di altre che hanno antenati europei. Colpisce subito per la complessità aromatica: si va dalla scorza di clementina, al cocco, alla frutta tropicale, fino al legno di cedro e alla vaniglia. Il tutto in un equilibrio ed armonia che rendono la bevuta incalzante, secca e appagante. Un'American IPA che incanta ed appassiona!

€ 3,50 / 0.2L

€ 6,50 / 0.4L



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
COGOMA

TIPOLOGIA: Dry Stout

NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 4.2%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Cogoma è una Dry Stout di ispirazione irlandese, dal colore scuro quasi nero. Brassata con orzo tostato, ha piacevoli profumi di caffè, delicati e mai invadenti. Leggere, dalla facile beva, secca ma al tempo stesso morbida e bilanciata.



€ 6,00 / 0.33L

Muller

NATUR RADLER

TIPOLOGIA: Radler

NAZIONE: Germana

GRADO ALCOLICO: 2.5%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: 

Naturalmente rinfrescante! Il succo naturale di limone e lime viene unito alla Muller Gold dando vita ad un prodotto dissetante amato dai ciclisti. Note dolci con tocco di citrico sul finale.



€ 5,50 / 0.5L

Porta Bruciata

NAYATT

TIPOLOGIA: Neipa

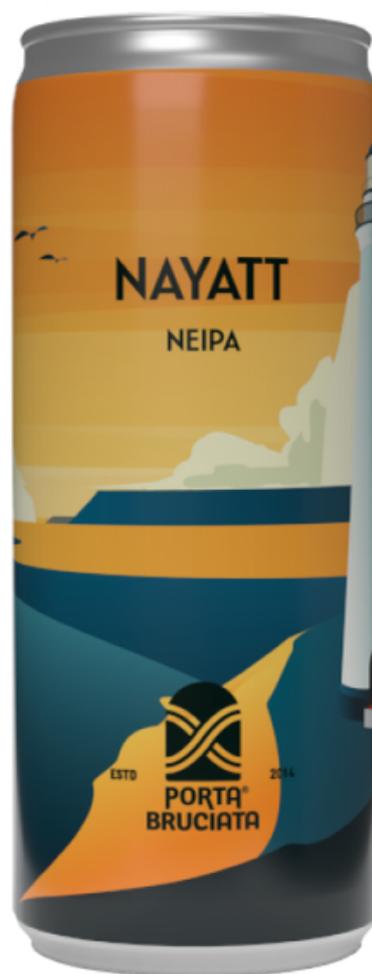
NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 7.2%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Una NEIPA dove l'equilibrio prevale sugli estremi, ma dove allo stesso tempo l'aromaticità colpisce per l'intensità e la persistenza. Profumi di mango, papaya, lime, mela e bacche rosse. Una delicata setosità che facilita la bevuta, facendo amare questo sottostile anche ai più scettici. Colore biondo giallo velato, quasi torbido, tipico di questo stile.



€ 6,00 / 0.33L

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

Pagulinus
CÄVRÏL RED IPA

TIPOLOGIA: India Pale Ale

NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 6.0%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Birra rossa ad alta fermentazione in stile India Pale Ale con riflessi bruno-ambrati. Le note luppolate conferite dal Centennial e dal Simcoe e la presenza della rosa canina, bacca selvatica dal tipico profilo agrumato e floreale, la rendono profumata e beverina. Questa birra è un omaggio alla contrada ad ovest del borgo di Bagolino che, grazie ai suoi numerosi spazi aperti, un tempo era il luogo dove svernavano le greggi di vacche e capre, la vera ricchezza del paese.



€ 6,50 / 0,33L