



IL BIRRINO
MENU
BEVERAGE

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

VENERDÌ E SABATO NON SI EFFETTUANO
CONTI SEPARATI

Orari

mercoledì 19 – 00

giovedì 19 – 00

venerdì 19 – 02

Sabato 19 – 02

domenica 19 – 00

IL BIRRINO
MENU
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

Augustiner

LAGERBIER HELL

TIPOLOGIA: Helles

NAZIONE: Germana

GRADO ALCOLICO: 5.2%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: 

Una birra particolarmente delicata, dissetante e bevanda, si caratterizza per una schiuma compatta e persistente. Aromi delicati, floreali ed erbacei che si adagiano su un cuscino di malto biscottato. In bocca equilibrio tra note dolci di malto e miele e toni erbacei ed agrumati da luppolo. Inconfondibilmente Augustiner, è preparata secondo la più rigorosa tradizione dello stile Munchner.

€ 3,50 / 0.3L

€ 5,50 / 0.5L

€ 10,00 / 1L



Ayinger
MÄRZEN

TIPOLOGIA: Oktoberfestbier

NAZIONE: Germana

GRADO ALCOLICO: 5.8%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: ●—●○—●—●—●

Trae ispirazione dalla categoria delle Märzen/Festbier, classiche birre della Germania brassicola, storicamente prodotte nel mese di marzo per essere stoccate a lungo durante la stagione estiva e poi servite nelle feste autunnali. Nel profilo aromatico si ritrovano note di miele e crosta di pane, successivamente pennellate assimilabili al caramello, tostato, spezie, fiori ed erba tagliata.



€ 3,50 / 0.3L

€ 5,50 / 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'agrumo (zest di pompelmo) accompagnato da sentori tropicali.

€ 3,50 / 0.2L

€ 6,50 / 0.4L



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

Brouwerij De Brabandere

DANGEROUSSE RED

TIPOLOGIA: Belgian Dubbel

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 6.5%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Birra di colore ambrato, corpo pieno ed aroma di malto tostato con un pizzico di caramello e nel finale si riconosce una delicata speziatura. Nonostante la sua apparente leggerezza e bevibilità, bastano pochi bicchieri per lasciare il segno.

Goditi Dangerousse come un marinaio solitario in alto mare che desidera una sirena come compagna o, una volta sulla terraferma, come accompagnamento a un pasto delizioso.

€ 4,00 / 0.3L

€ 6,00 / 0.5L



St.James Gate Brewery

GUINNESS

TIPOLOGIA: Stout

NAZIONE: Irlanda

GRADO ALCOLICO: 4.2%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Prodotta con malto di altissima qualità che viene tostato a 232°C, conferisce il caratteristico colore scuro, tendente al nero. All'olfatto presenta note di caffè appena tostato. Il sapore è secco, deciso e intenso. Questa birra viene considerata la stout numero uno al mondo, è caratterizzata da una schiuma densa, molto compatta e assolutamente persistente.

€ 4,00 / 0.25L

€ 6,00 / 0.5L



Augustiner **WEISSBIER**

TIPOLOGIA: Weissbier

NAZIONE: Germana

GRADO ALCOLICO: 5.2%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: 

Birra in stile Weizen per eccellenza dal colore dorato opalescente a causa dei lieviti in sospensione ancora presenti e con un bel cappello di schiuma bianca abbondante e persistente.

Aromi fruttati (albicocca, banana), speziati (chiodi di garofano), di pane, agrumi e miele. Termina con un giusto grado di amarezza che la rende particolarmente bevibile.



€ 5,50 / 0.5L

Norbertus

KARDINAL

TIPOLOGIA: Bock

NAZIONE: Germana

GRADO ALCOLICO: 7.5%

FERMENTAZIONE: Basso

COLORE: 

Ambrata, con schiuma bianca, fine e persistente. Aroma con ampi sentori di lieviti, fieno, frutta matura, spezie e prugna californiana. Gusto dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna. Buona acidità e giusto finale, piacevole, tendente all'amaro con buona persistenza.



€ 5,50 / 0.5L

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

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



Timmermans

PECHE CARDAMOME

TIPOLOGIA: Lambic

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 4.0%

FERMENTAZIONE: Spontanea

COLORE: 

il potente aroma fruttato della lambic si ricongiunge spontaneamente al gusto della pesca, ineluttabile in questa birra originale fatta maturare e macerare con sciroppo 100% estratto naturale di pesche. Il sapore fruttato e dolce lascia trapelare una punta di amaro derivante dal nocciolo e dalla buccia del frutto.



€ 7,00 / 0,25L

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

Pagulinus
CÄVRÌL 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



Pagulinus
NONAÈ

TIPOLOGIA: Helles

NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 4.7%

FERMENTAZIONE: Bassa

COLORE: 

Birra chiara a bassa fermentazione in stile Helles con riflessi giallo paglierino. L'impiego di malto d'orzo Pilsner e Vienna conferiscono tipiche note di crosta di pane; i luppoli Spalt Select e Mittelfruh donano una luppolatura delicata dalle note erbacee e floreali. L'utilizzo della botanica Achillea Millefoglie, impiegata nel passato a Bagolino come cicatrizzante per le ferite nella dura vita di montagna e durante la guerra, rilascia nella Nonaè gentili sentori di rosmarino, camomilla e timo.

"L'è èciè Nonaè" era un'intrepida donna di Bagolino morta ultracentenaria, che al tempo di Garibaldi contrabbandava beni di vario genere al confine con l'Austria.

€ 6,50 / 0,5L



Porta Bruciata

TOM COD

TIPOLOGIA: Hazy Ipa

NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 5.7%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Una Hazy Ipa di grande bevibilità ed equilibrio. Uno spiccato profilo tropicale di papaya con decise note agrumate di mandarino, pompelmo e arancia, la rendono scorrevole e appagante con sentori piney e di tè nero. L'avena e il frumento non maltati, insieme al particolare ceppo di lieviti, regalano morbidezza e setosità.



€ 6,00 / 0.33L

Porta Bruciata

LARKIN STREET

TIPOLOGIA: Double Ipa

NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 8.0%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Il nostro tributo a San Francisco e alla West Coast. Secca e precisa. I luppoli Columbus, Centennial e Simcoe declinati magistralmente in una Double IPA equilibrata, al naso fresca e invitante; bilanciamento impeccabile, amaro adeguato ma non eccessivo.



€ 6,00 / 0.33L

Porta Bruciata

ORIFIAMMA

TIPOLOGIA: American Ipa

NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 6.0%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Storica American Ipa del birrificio. Il blend di luppoli Cascade, Citra e Simcoe le dona un'aroma fruttato intenso, una nota resinosa e sentori di mandarino e frutta esotica matura. l'amaro è deciso e persistente.



€ 6,00 / 0.33L

Porta Bruciata

DUSKY BAY

TIPOLOGIA: Session Ipa

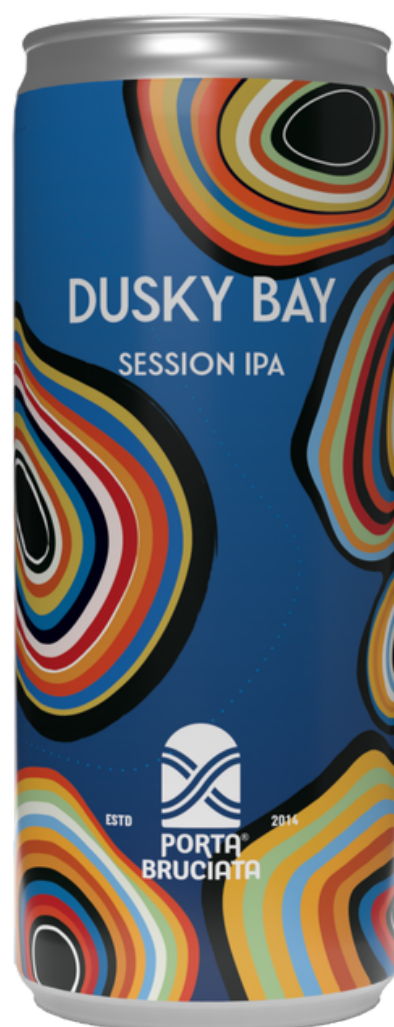
NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 4.2%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE: 

Storica American Ipa del birrificio. Il blend di luppoli Cascade, Citra e Simcoe le dona un'aroma fruttato intenso, una nota resinosa e sentori di mandarino e frutta esotica matura. l'amaro è deciso e persistente.



€ 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

Porta Bruciata

BADESSA

TIPOLOGIA: Tripel

NAZIONE: Italia

GRADO ALCOLICO: 9.0%

FERMENTAZIONE: Alta

COLORE:

Tripel elegante dove agli aromi fruttati del lievito belga si uniscono i profumi delicati del luppolo che richiamano il ribes nero, le more e l'uva spina. Secchezza e personalità, ottima bevibilità. Badessa ammorbidisce l'austerità delle Tripel in una spontanea freschezza e vivacità.



€ 6,00 / 0.33L

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

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