

# MENU



ISCRIVITI AL BROADCASTING DEL PEPPO **QUI.**



VIA C. CANTU, 1 - COLLE BRIANZA



**PER LE  
BIRRE ALLA SPINA  
CHIEDERE AL PERSONALE.**



# ABBAYE DE MAREDSOUS



BELGIO

Rue de  
Maredsous 11,  
5537 Denée,  
Belgio

maredsous.be

Durante la rivoluzione francese molte abbazie furono distrutte e saccheggiate. Fortunatamente nel XIX secolo molte di queste furono riportate al loro splendore. Questo è il caso della splendida abbazia di Maredsous. L'edificio fu progettato sulle vecchie mappe dell'abbazia cistercense di Villers-la-Ville, dall'architetto Jean Baptiste Béthune, famoso per la sua rivisitazione dello stile gotico. Dal 1963 viene concessa la produzione birraia alla brasserie Duvel Moortgat che segue tutt'ora le tradizionali regole di brassificazione monastiche.

## MAREDSOUS 6



6%

Birra di un bel colore ambrato brillante con schiuma fine e persistente, molto accentuata la sensibilità olfattiva con note abboccate di malto, frutta e un leggero tannico. Birra dal corpo abbastanza robusto e strutturato. Ha delicate note amare e ben equilibrate nel sottofondo.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**



## MAREDSOUS 8



8%

Dal colore marrone scuro, con riflessi rubino ed una schiuma beige chiara, fine e compatta. Ha davvero un bel naso ricco e complesso, con frutta sotto spirito, secca (datteri, prugne), liquirizia, alcool ed una delicata speziatura generata dai lieviti utilizzati. In bocca risaltano i malti tostati, il caramello e la frutta sotto spirito. Ha un finale secco, che vira leggermente verso l'amaro con note erbacee, di tostatura e di nuovo di frutta secca.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## MAREDSOUS 10



10%

Di colore dorato intenso limpido ha schiuma bianca e cremosa, al naso spicca un fresco profumo floreale leggermente speziato e fruttato; emergono note di grano, malto e infine caramello. Al palato la tendenza è maltata anche se risulta marcata la nota alcolica. Dal finale delicatamente amarognolo, erbaceo con un po' di astringenza ma decisamente lungo.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



**BRASSERIE****ARTISANALE LA RULLES**

BELGIO

Rue Maurice  
Grevisse, 36,  
B-6724 Rulles,  
Belgio

larulles.be

Birrificio dalla brevissima storia, sorto nel 2000 dal genio di Gregory Verhelst, giovane ed eccentrico birraio che opera con la filosofia della semplicità. Acqua, miscele di malti, luppoli e lievito, tutto il resto lo fa la "magia della fermentazione" e del luogo.

Queste le caratteristiche di una fra le migliori produzioni birrarie del panorama mondiale.

**LA RULLES BLONDE**

7%

Birra chiara e leggermente velata con una schiuma densa e spumosa. Profumi intensi si sprigionano al naso, un ampio bouquet floreale che si alterna al biscottato dei malti. Al palato sorprende l'equilibrio dell'amaro con la dolcezza dei malti. Di facile bevibilità sorprende la bocca ad ogni sorsata lasciando un finale piacevolmente amaro.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00****LA RULLES TRIPLE**

8,4%

Birra dal colore dorato, leggermente velata con schiuma fine, cremosa e di buona persistenza. A naso forti sentori fruttati e di spezie; al palato note di lievito, miele e limone che incontrano un finale asciutto di albicocca seguito dall'amaro e una lieve citricità. Retrogusto morbido e dolce con accenni di tè.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**

**BRASSERIE****ARTISANALE LA RULLES**

BELGIO

Rue Maurice Gre-  
visse, 36,  
B-6724 Rulles,  
Belgio

larulles.be

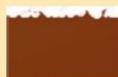
Birrificio dalla brevissima storia, sorto nel 2000 dal genio di Gregory Verhelst, giovane ed eccentrico birraio che opera con la filosofia della semplicità. Acqua, miscele di malti, luppoli e lievito, tutto il resto lo fa la "magia della fermentazione" e del luogo.

Queste le caratteristiche di una fra le migliori produzioni birrarie del panorama mondiale.

**LA RULLES ESTIVALE**

5,2%

Birra in stile Saison con un carattere particolarmente amaro. Di colore biondo dorato con una leggera velatura, si presenta con una schiuma bianca abbondante e persistente. Sentori erbacei ed agrumati sono gli elementi che spiccano a livello olfattivo in questa birra. Corpo leggero, e ad un primo impatto un gusto dolce e fruttato seguito subito da un finale secco e amaro con un tocco erbaceo molto rinfrescante.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00****LA RULLES BRUNE**

6,5%

Birra dal color tonaca di frate con una bella schiuma pannosa color cappuccino. A livello olfattivo un profumo caldo ed avvolgente con note tostate, cioccolato e un tocco di frutta secca. Corpo rotondo e snello con un gusto leggermente tostato che lascia una scia caffettosa e percezione di carruba.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**

# BRASSERIE DE BLAUGIES



BELGIO

Rue de la  
Frontière 435,  
7370,  
Belgio

brasserieblaugies.com

Artigianalissimo birrifico che rivide la luce nel 1987, quando Marie-Noelle Pourtois e suo marito Pierre-Alex Carlier decisero di riprendere l'attività brassicola di famiglia. Tutte le ricette sono una rivisitazione delle produzioni della nonna di Marie. Per la realizzazione viene utilizzato lievito Dupont ma con un utilizzo minore di luppolo, risultano più secche e saporite con un'armonia che ricorda la campagna che avvolge la piccola fabbrica.

## DARBYSTE



5,8%

Birra dal bel colore dorato, che come tutte le produzioni della brasserie si presenta con una bella velatura a causa della non filtratura. Schiuma ricca e persistente. Al naso escono i profumi dei fichi con cui è brassata, i sentori di lievito, frutta fresca e leggere note legnose. Il gusto risulta ricco, all'inizio vellutato per poi evolversi in sfumature agrumate e un finale asciutto di luppolo.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## SAISON D'EPEUTRE



6%

Birra dal colore biondo velato, caratterizzata da un aroma fresco e pungente, note di pepe, agrumi e lievito. Corpo molto beverino con una frizzantezza molto pronunciata. Al gusto mantiene una sensazione di asciuttezza senza mai diventare astringente grazie al perfetto bilanciamento con le note maltate in sottofondo. Finale di breve persistenza ma che lascia la bocca completamente pulita.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



# BRASSERIE DE BLAUGIES



BELGIO

Rue de la  
Frontière 435,  
7370,  
Belgio

brasserieblaugies.com

Artigianalissimo birrifico che rivide la luce nel 1987, quando Marie-Noelle Pourtois e suo marito Pierre-Alex Carlier decisero di riprendere l'attività brassicola di famiglia. Tutte le ricette sono una rivisitazione delle produzioni della nonna di Marie. Per la realizzazione viene utilizzato lievito Dupont ma con un utilizzo minore di luppolo, risultano più secche e saporite con un'armonia che ricorda la campagna che avvolge la piccola fabbrica.

## LA VERMENTOISE



6%

Nata dalla collaborazione del birrifico Blaugies e del birrifico americano Hill Farmstead di Greensboro-Vermont con l'idea di produrre una birra in stile "saison" con un tocco di luppolo americano. Di colore arancio pallido, opaco, presenta una abbondante schiuma un pò grossolana di ottima persistenza. Aroma pulito di frutta gialla, fiori e paglia. In bocca risulta di una bevibilità eccezionale grazie ad un corpo leggero con una giusta dose di bollicine; sapori di pane e frutta predominano, con un finale secco e lievemente amaro.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## LA MONEUSE



8%

Birra bionda con la caratteristica velatura blaugies caratterizzata da una imponente carbonazione, che spesso causa la fuoriuscita di schiuma al momento della stappatura. Schiuma fine e persistente che sprigiona sentori speziati ben percepibili. A livello olfattivo risulta fresca ed asciutta, con un profumo che ricorda l'erba appena tagliata. Nonostante l'alcolicità il corpo risulta esile e beverino e in bocca spiccano da subito note di fieno, luppolo, pane e una punta di miele. Finale secco ed asciutto, veramente dissetante.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



# BRASSERIE CARACOLE



BELGIO

Côte Marie-  
Thérèse, 86,  
5500 Falmignoul  
Belgio

brasserie  
-caracole.be

Simbolo della birreria, ma anche simbolo di un'intera regione, la lumaca (caracole) rappresenta la provincia di Namur in Vallonia, zona contadina dove sembra che il tempo si sia fermato a qualche secolo fa. Così come la produzione brassicola che avviene ancora in tini di rame riscaldati con fuoco a legna.

## TROUBLETTE



5,1%

Leggera e dissetante di colore giallo nebbioso con schiuma bianca, sprigiona sentori freschi e piacevoli che vanno dal cereale, alle spezie, ai fruttati con note perlopiù agrumate e citriche date dall' utilizzo della scorza di limone. In bocca si percepisce la leggerezza del frumento che lega molto bene con la sensazione citrica e di frutti tropicali.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## CARACOLE



7,5%

Una solida strong ale di colore ambrato, velato, con un cappello di schiuma persistente, bianco e cremoso. Il naso è dolce, zucchero a velo, glassa, arancio candito, pesca gialla, caramello e lieviti. Dal corpo medio e mediamente carbonata, al palato ha una consistenza leggermente "sciroposa" ma non stucchevole; il gusto richiama fortemente l'aroma con la predominanza dolce, candita, e frutta sotto spirito.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



# BRASSERIE CARACOLE



BELGIO

Côte Marie-  
Thérèse, 86,  
5500 Falmignoul  
Belgio

brasserie  
-caracole.be

Simbolo della birreria, ma anche simbolo di un'intera regione, la lumaca (caracole) rappresenta la provincia di Namur in Vallonia, zona contadina dove sembra che il tempo si sia fermato a qualche secolo fa. Così come la produzione brassicola che avviene ancora in tini di rame riscaldati con fuoco a legna.

## SAXO



8%

Birra dal colore chiaro e dalla schiuma soffice con un mix di profumi fini ed eleganti che abbracciano le aree del floreale e del fruttato con note speziate di chiodo di garofano, pepe e zenzero. In bocca è dolce e lievemente acidula, con note di malto iniziali che lasciano poi il passo allo speziato ed alle note citriche del luppolo.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## NOSTRADAMUS



9,5%

Dal colore bruno carico e una schiuma mediamente copiosa e molto persistente. Al naso si evince subito il dolce della frutta fresca, in particolare sono evidenti i toni dell'uva sultanina e della frutta sotto spirito, arricchiti da una percezione alcolica. Il gusto è davvero di gran carattere; ricco e intenso, con toni di frutta secca e zucchero caramellato, il tutto contornato da calde note liquorose.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



# BRASSERIE D'ACHOUFFE



BELGIO

Achouffe 32, 6666  
Wibrin, Achouffe  
Belgio

achouffe.be

La brasserie d'Achouffe nasce nel 1982, fondata da due soci, Pierre Gobron e Chris Bauweraerts. Situata in una valle nel cuore delle Ardenne. La leggenda narra che gli Chouffe erano gnomi muti che abitavano le foreste delle Ardenne, i quali, scoprirono l'uso della parola bevendo l'acqua della sorgente Cedrogne. Da questa sorgente nasce l'acqua purissima che è alla base delle birre d'Achouffe. Si narra, scherzosamente, che sia sufficiente lasciare di notte le materie prime nel magazzino della birreria per poi trovarsi la birra pronta grazie al lavoro degli Chouffe.

## LA CHOUFFE



8%

Birra bionda caratterizzata da una schiuma molto cremosa e abbondante, il colore, un arancione dorato velato, è molto elegante e impenetrabile. Il profumo è molto complesso e speziato con note piacevoli e floreali in principio, seguite da sentori di buccia d'arancia, caramello e coriandolo. In bocca è molto forte e decisa con una splendida sensazione di calore morbido e avvolgente.

BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00



## CHOUFFE HOUBLON



9%

Birra bionda non filtrata né pastorizzata, rifermentata in bottiglia, per la quale sono stati impiegati luppoli che conferiscono l'amarezza di fondo; l'aroma è delicato con note floreali agrumate. Il corpo è amaro, secco e asciutto. La sensazione finale è di una birra amara, asciutta e rinfrescante che soddisfa sia il naso che il palato.

BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 13,00



## MC CHOUFFE



8%

La Mc Chouffe si presenta con un inconfondibile colore rosso scuro ed una splendida schiuma compatta. Dai profumi intensi di frutta e malto tostato. Gusto ricco, corposo ma con una morbidezza data dal particolare tipo di miele aggiunto in fase di produzione. Calda, morbida ed avvolgente piace generalmente ai veri conoscitori ma incuriosisce anche palati alle prime armi.

BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00



# ABBAYE DE VALDIEU



BELGIO

Val Dieu 227, 4880  
Aubel,  
Belgio

val-dieu.net

Vero birrificio d'abbazia accompagnato da storia, fede e gusto delle tradizioni secolari. La produzione birraria è stata riattivata dal 1997 all'interno delle mura dell'abbazia seguendo l'antico metodo dei monaci birrai: birre ad alta fermentazione, non pastorizzate, prodotti semplici e senza aromi. Oltre alle birre l'abbazia propone visite guidate che permettono di visionare anche l'arte della produzione birraria e la degustazione di prodotti tipici locali.

## VALDIEU TRIPLE



9%

Di colore dorato con spuma bianca e compatta, si apre al naso con profumi fruttati e abboccati di mele cotogne, cereali e una vena speziata. Al palato è dolce e fruttata con un pizzico di amaro. Il finale è lungo e persistente, lascia la bocca asciutta e dona una notevole sensazione di morbidezza.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## VALDIEU GRAN CRU



10,5%

La GranCru si presenta di un bel colore bruno violaceo tendente al nero con una schiuma bianca panna molto persistente. L'aroma è complesso con caldi toni etilici di porto e sentori fruttati di prugna, con un gusto ricco che varia dai frutti di bosco, caramello, melassa e mou che portano tutti in un finale sensazionale di asciutto e speziato.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 15,00**





## BRASSERIE

## DE L'ABBAYE DES ROCs



BELGIO

Chaussée  
Brunehault 7387  
Montignies-sur-  
Roc  
Belgio  
abbaye-des-  
rocs.com

Da un piccolo villaggio ricco di vegetazione, autentico polmone verde della regione dell'Hainaut, nasce nel 1979 la produzione delle birre dell'abbaye des Rocs. Da una capacità produttiva quasi da home brewer, circa 50 litri ogni 15 giorni ai migliaia di hl annui attuali, la caratteristica fondamentale resta la cura nella produzione utilizzando acqua di una sorgente del sottosuolo di proprietà, miscele di malti, spezie e luppolo in fiore senza aggiunta di zuccheri ed additivi.

### ABBAYE DES ROCs



9%

Birra dal colore rosso cupo, viene brassata con sette tipi di malto. Il suo aroma ricorda quello di un vino rosso, caldo e avvolgente con un finale fruttato. E' una birra estremamente profonda, matura e mistica.



**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**

### MONTAGNARDE



8%

Birra dal gusto e dalla gradazione alcolica robusta. Profumo ricco dal bouquet fruttato e speziato. Gusto marcato tra l'amarognolo e il caramello, esente da zucchero, questa birra di puro malto gioca fra tutte le sue sfumature dolciastre per arrotondare il finale leggermente amaro.



**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**

# BRASSERIE DE LA SENNE



BELGIO

Chaussée de Gand  
565, 1080 Molen-  
beek-Saint-Jean,  
Belgio

brasserie dela-  
sene.be

Giovane brasserie che sorge nei pressi di Bruxelles, Yvan De Baets e Bernard Leboucq sono i birrai di una piccola produzione che si occupa di preservare un antico metodo, senza pastorizzazione né filtraggio, né alcun tipo di additivo, utilizzando esclusivamente materie prime di elevata qualità che donano alle birre un gusto complesso caratterizzato da un giusto grado d'amaro, così rinfrescante che ne caratterizza i propri prodotti. Da notare sono le splendide grafiche delle sue etichette.

## TARAS BOULBA



4,5%

Birra bionda, leggermente opalescente, dalla schiuma bianca e di media persistenza. Il naso risulta freschissimo, decisamente erbaceo e luppolato con un profumo secco e luppolato diffuso. Il corpo si fa apprezzare per la sua grande bevibilità aiutato anche da una carbonazione molto lieve. Il gusto è quello classico di una bionda luppolata, non è una lager ma bensì una splendida belgian ale dal carattere amaricante.

BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00



## ZINNEBIR



6%

"Sorella" della Taras Boulba può considerarsi come la sua evoluzione. Colore biondo deciso dalla schiuma bianca e molto fragrante di media persistenza. Dal corpo leggermente più pronunciato e una sensazione di amaro più persistente. Birra abbastanza beverina e con un retrogusto secco e molto deciso. Perfetta per chi ama gusti luppolati anche se non estremi.

BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00



## JAMBE DE BOIS



8,5%

Birra dal colore biondo rame con una bella schiuma fine e bianca. Corposa e potente al naso evoca banana e una sottile miscela di varietà di luppolo aromatico. Al palato domina il malto e una bella sensazione di calore, il tutto supportato da un finale amaro persistente ma allo stesso tempo delicato.

BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00





## BRASSERIE DE CAZEAU



Rue de  
Cazeau, 67, 7520  
Templeuve  
Belgio

labrasseriedezazeau.be

Nel piccolo villaggio di Cazeau, si trova questa "giovane" brasserie artigianale, rinata dalle ceneri di un'antica produzione dal nome Agache che dal 1753 e per sette generazioni si era occupata di produrre birre. Verso la fine degli anni '90 Laurent Agache ultimo discendente della famiglia, decide di ridar vita alla tradizione familiare brassicola. Fattoria dismessa e macchinari ormai obsoleti, comportano anni di rinnovamenti. E' il 1° maggio 2004 quando finalmente comincia la vera avventura con la messa in produzione della prima cotta.

### TOURNAY TRIPLE



9,2%

Birra dal colore biondo carico con schiuma corposa e persistente. Al naso risaltano gli aromi agrumati erbacei e balsamici. I Luppoli Cascade e Nelson sauvin donano a questa birra aromi unici.



BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 15,00

### TOURNAY NOIR



7,6%

Birra dal colore scuro, quasi come una stout, dalla schiuma fine e marroncina, cremosa e mediamente persistente. Nonostante una gradazione alcolica media, è una birra "tosta" con evidenti note tostate sia nell'aroma che nel gusto, un carattere ed una personalità ben marcate.



BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 15,00

### SAISON DE CAZEAU



4,8%

Questa "saison" viene prodotta con l'utilizzo di fiori di sambuco raccolti nelle vicinanze della brasserie. Birra dal colore giallo pallido e velato, con una schiuma abbondante fine e di lunga persistenza. Naso lievemente citrico sopraffatto da un bel profumo di fiori, in bocca è veloce e fresca con una buona carbonazione, il gusto è amarognolo e deciso, con i fiori di sambuco in netto rilievo e note agrumate ed erbacee che lasciano perfettamente pulito il palato a fine bevuta.



BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 15,00

# BRASSERIE DU BOCQ



BELGIO

Rue de la  
Brasserie, 4,  
b-5530  
Purnode,  
Belgio

bocq.be

Birrificio di tradizione che opera dal 1858 grazie alla famiglia Belot. Situato a qualche chilometro da Dinant nella regione del Condroz, Ardenne. E' un raro esempio di birrificio ancora a conduzione familiare, rimasto fedele ai processi di produzione ad alta fermentazione in bottiglia. E' possibile partecipare ad una visita guidata alle tecniche di produzione con una degustazione finale delle birre della casa.

## BLANCHE DE NAMUR



4,5%

Birra dal colore biondo torbido e dalla schiuma bianca spumosa di lunga persistenza. A naso riscontriamo un mix di sentori che variano dal limone, pera, buccia d'arancia ai più complessi pepe, coriandolo. Di corpo medio con un palato fresco e cremoso mai stucchevole per finire molto lunga e asciutta.



**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**

## TRIPLE MOINE



7,3%

Di colore giallo chiaro leggermente opaco, ha schiuma bianca leggermente frizzante di lunga persistenza, nell'olfatto percepiamo una grande quantità di agrumi piacevoli e rinfrescanti. In bocca ritroviamo leggere note agrumate con una nota di miele e lievito nel finale lungo e mai stucchevole.



**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



# BRASSERIE DU BOcq



BELGIO

Rue de la  
Brasserie, 4,  
b-5530  
Purnod  
BELGIO

bocq.be

Birrificio di tradizione che opera dal 1858 grazie alla famiglia Belot. Situato a qualche chilometro da Dinant nella regione del Condroz, Ardenne. E' un raro esempio di birrificio ancora a conduzione familiare, rimasto fedele ai processi di produzione ad alta fermentazione in bottiglia. E' possibile partecipare ad una visita guidata alle tecniche di produzione con una degustazione finale delle birre della casa.

## GAULOISE BLONDE



6,3%

Birra dal colore giallo paglierino con riflessi ambrati, si presenta con un bel cappello di schiuma bianca modestamente persistente, in bocca ha un aroma dolce e fruttato con leggerissime note di pepe. Gusto amabile e leggermente secco.



**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**

## GAULOISE BRUNE



8,1%

Birra dal bel colore tonaca di frate con riflessi rubino. Forma un discreto cappello di schiuma beige, fine, non molto persistente. L'aroma dolce, riconduce alla frutta candita, caramello e note tostate. Al gusto è dolce con calde sensazioni di malto, note di lievito e di frutta (prugne, uvetta). Finale alcolico con un lungo retrogusto sempre dolce ma non eccessivo.



**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**

# BRASSERIE DUBOISSON



BELGIO

Chaussée de  
Mons, 28  
Pipaix  
Belgio

br-dubuisson.com

La brasserie Dubuisson fu fondata nel 1769 come produzione di birra riservata ai dipendenti della fattoria agricola nella quale avveniva la produzione brassicola, arriva ai giorni nostri grazie ai fratelli Amédée e Alfred che nella prima metà del novecento si concentrano unicamente nella produzione birraria, fondendo lo stile belga a quello inglese che godeva all'epoca di un crescente successo.

## BUSH AMBREE



12%

Birra di colore dorato con riflessi ambra, dalla schiuma bianca con bolle finissime e molto persistente. Al naso si percepisce un profumo di malto caramellato e zucchero candito. Di corpo medio in bocca risulta calda e avvolgente, anche grazie alla sua alcolicità per poi lasciare nel retrogusto un secco caramellato.



**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BRASSERIE****DUPONT**

BELGIO

Rue Basse, 5  
7904 Tourpes  
Belgiobrasserie-  
dupont.com

Produzione attiva fin dal 1844, di proprietà della famiglia Rimaux-Deridder. Dal 1920 l'agronomo Luois Dupont rileva la fattoria/birreria immersa nel verde della campagna vallona e crea la sua brasserie indipendente già famosa per la produzione di birre saison e al miele. Innovazione tecnologica ma anche rispetto per la tradizione brassicola, selezione accurata delle materie prime, tanto che parte della produzione viene etichettata come "biologica", certificazione approvata dalla ECOCERT, società di verifica del ministero dell'Agricoltura belga.

**SAISON BIOLOGIQUE**

5,5%

Birra bionda velata con schiuma bianca e cremosa, un aroma fresco e inebriante con note di fieno, paglia ed erba.

Gusto agrumato e speziato, quasi a ricordare il pane, delicato ma allo stesso tempo deciso ed un retrogusto di erba, fieno, frutta ed erbe aromatiche.

Gli ingredienti sono tutti rigorosamente di coltivazione biologica.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00****SAISON DUPONT**

6,5%

Birra di color arancio pallido, velato, con un generoso cappello di schiuma compatta, fine e cremosa, molto persistente. Al primo impatto arrivano i sentori di scorza di limone e freschezza, e nel finale seguono note più fruttate e dolci di pesca, di polpa d'arancio.

Termina con una virata amara ed erbacea, secca, che lascia il palato pulito.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00****BIER DU MIEL**

8%

Birra dal colore giallo dorato con una schiuma bianca e molto spessa, i sentori olfattivi sono floreali e mielati, quest'ultimi derivano dall'utilizzo di miele di castagno biologico lasciato in fermentazione.

Corposa dal gusto dolce che tramuta in quasi piccante con note speziate ed un finale delicatamente amaro di luppolo.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**

**BRASSERIE****DUPONT**

BELGIO

Rue Basse, 5  
7904 Tourpes  
Belgiobrasserie-  
dupont.com

Produzione attiva fin dal 1844, di proprietà della famiglia Rimaux-Deridder. Dal 1920 l'agronomo Luois Dupont rileva la fattoria/birreria immersa nel verde della campagna vallona e crea la sua brasserie indipendente già famosa per la produzione di birre saison e al miele. Innovazione tecnologica ma anche rispetto per la tradizione brassicola, selezione accurata delle materie prime, tanto che parte della produzione viene etichettata come "biologica", certificazione approvata dalla ECOCERT, società di verifica del ministero dell'Agricoltura belga.

**MOINETTE BIOLOGIQUE**

7,5%

Birra dal colore dorato leggermente opalescente dalla schiuma bianca persistente che si dissipa lentamente. Si presenta al naso con sentori di scorza d'arancia, erba, fieno e note floreali per poi ritrovarle nel palato con l'aggiunta di note biscottate e di cantina. Dal finale frizzante e luppolato, come per la sorella "saison biologique" vengono utilizzate solo materie rigorosamente biologiche.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00****MOINETTE BLONDE**

8,5%

Birra dal colore biondo brillante con un cappello di schiuma pannosa molto ampia, naso dolce e ricco di frutta sotto spirito, zucchero, canditi e leggera speziatura donata dai lieviti. Corpo robusto e frizzante, ricco di note luppolate e frutta bianca matura con un leggero tocco di miele nel finale.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00****MOINETTE BRUNE**

8,5%

Birra dal colore rame scuro, opaco, con cappello mediamente persistente di schiuma oca, fine e cremosa. L'aroma rivela sentori di toffee, frutta secca, una delicata tostatura di malto ed un leggero sentore di cantina.

Le stesse sensazioni si ritrovano in bocca, con la componente etilica che però è sorprendentemente in evidenza.

Il gusto è dominato da malto e da toffee, con un'amaro terroso, leggermente rustico. Chiude con una virata amara dove convivono note terrose e tostate.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## BRASSERIE

## DUPONT



BELGIO

Rue Basse, 5  
7904 Tourpes  
Belgio

brasserie-  
dupont.com

Produzione attiva fin dal 1844, di proprietà della famiglia Rimaux-Deridder, dal 1920 l'agronomo Luois Dupont rileva la fattoria/birreria immersa nel verde della campagna vallona e crea la sua brasserie indipendente già famosa per la produzione di birre saison e al miele. Innovazione tecnologica ma anche rispetto per la tradizione brassicola, selezione accurata delle materie prime, tanto che parte della produzione viene etichettata come "biologica", certificazione approvata dalla ECOCERT, società di verifica del ministero dell'Agricoltura belga.

## CERVESIA



8,5%

Rifatta su una ricetta gallica questa birra si presenta di un colore biondo ambrato con schiuma bianca compatta molto persistente, sentori olfattivi molto particolari di spezie, frutta matura e malto.

Al palato si presenta con un ingresso amaro erbaceo e maltato quasi a ricordare un craker. Finale secco e amarognolo.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## BIER DE BELOIL



8,5%

Colore ambrato molto ben costruito, con schiuma morbida e cremosa, al naso spiccano profumi di lievito e spezie piccanti con una leggera nota di biscotto tostato per bilanciare. Corpo medio con note di caramello, zucchero di canna, lievito, pane e spezie nel finale.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## BONS VOEUX



9,5%

Birra dal colore dorato leggermente velato con un cappello di schiuma cremosa e persistente, il naso è splendidamente raffinato, con sentori di luppolo, lievito speziato, frutta matura e un leggero rustico. Grande armonia nel palato di spezie e frutta in un insieme nettamente luppolato, asciutto, ma non esageratamente astringente.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**





## BRASSERIE

## FANTOME



BELGIO

Rue Préal 8, 6997  
Soy,  
Belgio

fantome.be

In un modesto ma caratteristico casolare nella campagna di Soy nasce nel 1988 la brasserie Fantome. Da un'idea di Dany Pregnon con la volontà di animare turisticamente la regione in cui vive creando occasioni di ritrovo legate anche alla produzione brassicola. Definito un artista Dany produce piccoli lotti di birra, la sua produzione è oggetto di culto da tutti gli appassionati di birra artigianali anche se a volte risultano a dir poco stravaganti. Oltre ai 4 pilastri classici della produzione (acqua, malto, lievito e luppolo) Dany utilizza normalmente anche erbe aromatiche e spezie che donano alla birra una caratteristica unica e irripetibile.

## FANTOME



8%

Dal bel colore oro leggermente velato, con una testa di schiuma morbida e cremosa. A naso sorprende per l'evoluzione che ha. Nel mutare della temperatura riscontriamo un bouquet di frutta matura e un rustico che si modifica di bottiglia in bottiglia. Berla asciuga il palato: inizia molto frizzante, con l'asciutto del luppolo e l'amaro pungente del lievito, continua morbida e con sapore di zucchero candito e malto non tostato, finisce asciutta e astringente.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## FANTOME CHOCOLATE



8%

Dal colore vago sul giallo arancio un po' nebbioso con schiuma bianca poco persistente, ha un naso raffinato dove percepiamo per lo più note di agrumi e fieno per poi sentire solo nel finale una leggera nota di cacao. Al palato ritroviamo le note agrumate con un aggiunta di spezie per poi arrivare nel finale e riscontrare il cacao.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 20,00**



## MAGIC GHOST



8%

Dal colore "ectoplasmatico" verde che varia da bottiglia a bottiglia, da un verde brillante ad uno oliva e velato, schiuma bianca con riflessi verdognoli fine e di lunga persistenza. Nella sua stravaganza Dany non dichiara mai le spezie utilizzate quindi resta a noi con il nostro patrimonio di sensazioni decifrare gli ingredienti. Camomilla? Limone o lime? A naso forse una sfumatura di lampone e una delicata speziatura. In bocca, sentori di malto con dell'agrumato bilanciato da una lieve nota citrica. Finisce fresca e pulita con un interrogativo: cosa sto bevendo?

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 20,00**

(chiedere disponibi-





# BROWERIJ HUYGHE



BELGIO

Geraardsbergse-  
steenweg 14 B  
9090 Melle  
Belgio  
delrium.be

Le prime tracce di attività brassicola nei pressi di Melle risalgono al XVI secolo, ma è con l'inizio del novecento che con la nascita della brasserie Huyghe queste birre diventano famose in tutto il mondo. Nel corso degli anni vengono prodotte molteplici birre adattate alle richieste del mercato estero; siamo nel 1989 quando viene creata la Delirium Tremens attualmente prodotto di punta della brasserie, ne consegue anche la fondazione della "Confrérie de l'éléphant Rosé" atta a sostenere la vendita di birre di qualità.

## LA GUILLOTINE



9,3%

Birra dal colore dorato con importante cappello di schiuma bianca. Profumo molto fruttato, dominato dai sentori di albicocca ma vengono percepiti anche uvetta, canditi ed anice. Al gusto, un ottimo contrasto fra dolce e speziato, sfumature tra frutta, lievito e pepe che sorprendono piacevolmente il palato.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## DELIRIUM TREMENS



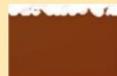
9%

Birra dal colore biondo dorato carico, con una schiuma fine e molto abbondante. A naso risulta molto intensa, continuando con un corpo deciso e pieno, sostenuto dalla forte componente alcolica. Finale speziato, lungo e persistente denotato dalle tracce di coriandolo e buccia d'arancia utilizzati nella produzione.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## DELIRIUM NOCTURNUM



9%

Versione scura della Delirium tremens è una birra di alta gradazione rifermentata con tre tipi di lievito. Dalla schiuma fine e persistente risulta con un aroma leggermente luppolato e un retrogusto alcolico bilanciato con note calde e vellutate.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**





# BROWERIJ HUYGHE



BELGIO

Geraardsbergse-  
steenweg 14 B  
9090 Melle  
Belgioi

delrium.be

Le prime tracce di attività brassicola nei pressi di Melle risalgono al XVI secolo, ma è con l'inizio del novecento che con la nascita della brasserie Huyghe queste birre diventano famose in tutto il mondo. Nel corso degli anni vengono prodotte molteplici birre adattate alle richieste del mercato estero; siamo nel 1989 quando viene creata la Delirium Tremens attualmente prodotto di punta della brasserie, ne consegue anche la fondazione della "Confrérie de l'éléphant Rosé" atta a sostenere la vendita di birre di qualità.

## FLORIS APPLE



3,5%

Si presenta di un colore giallo nebuloso con schiuma bianca di media persistenza, A livello gustativo richiama il succo di mela zuccherato. Intensità olfattiva molto elevata e aromatizzata.

BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00



## FLORIS KRIEK



3,6%

Color rosso, leggermente velato per questa birra, si presenta con schiuma rosa molto compatta che aderisce alla parete del bicchiere. Ha un aroma di ciliegie selvatiche con note di noci, date dai noccioli delle ciliegie.

BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00



## FLORIS FRAISE



3,6%

Birra dall'aroma molto profumato e al gusto di fragola; il sapore è zuccherino, ma il gusto di frutta rimane equilibrato e non prevale sulla birra.

BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00

(chiedere disponibilità)





BRASSERIE

FRIART



BELGIO

Rue d'Houdeng  
220,  
7070 Le Roeulx,  
Belgio

st-feuillien.com

Per poter utilizzare la denominazione di "Birra d'Abbazia", un birrifico deve avere l'autorizzazione da un Monastero esistente oppure il benestare all'utilizzo del nome di un'abbazia esistita in passato che produceva birra.

Questo è il caso dell'Abbaye de St. Feuillien la cui birra è prodotta dalla Brasserie de Friart dal 1873. La sede è collocata nello splendido paesino di Le Roeulx e la birreria è ospitata in una caratteristica costruzione in mattoni rossi che spicca nelle grandi campagne del Hainaut.

## ST. FEUILLIEN BLONDE



7,5%

Di colore dorato carico con una lieve velatura, dalla schiuma abbondante e persistente. A livello olfattivo profumi decisi di lievito, sfumature speziate e luppolo; Al palato offre una sostanziale dolcezza equilibrata da una estrema frizzantezza e un amaro finale con note maltate e agrumate.

BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00

BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00



## ST. FEUILLIEN TRIPLE



8,5%

Birra dal colore oro pallido e velato con una schiuma fine, abbondante e molto persistente. Al naso si apre con un meraviglioso bouquet che sfuma in note erbacee e floreali. In bocca una frizzantezza accentuata, con un corpo morbido ed elegante dalle note aspre ed erbacee. Finale amaro, lungo ed estremamente gradevole.

BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00



## ST. FEUILLIEN BRUNE



7,5%

Birra dal colore tonaca di frate, dalla schiuma bianca, ampia e persistente. A livello olfattivo sentore di spezie predominante, corpo estremamente delicato ed equilibrato per essere una "brune". In bocca un gusto leggermentespeziate che lascia trasparire una sensazione fruttata con un retrogusto secco e deciso.

BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00





## BRASSERIE

## LES 3 FOURQUETS



BELGIO

Courtil 50, B-6671  
Bovigny  
Belgio

lupulus.be

La brasserie si trova all'interno di una magnifica fattoria del XVIII patrimonio delle Ardenne belghe in un luogo dove il verde è interrotto unicamente da un ruscello dall'acqua fresca e pura. Si racconta che un tempo queste zone fossero frequentate da Lupi provenienti dalla Slovenia, zona che regala la miglior qualità di luppoli al mondo.

Da questo aneddoto e dalla miglior tradizione birraria belga nasce la Lupulus una birra con la "B" maiuscola. Luppolo, che in latino si traduce HUMULUS LUPULUS letteralmente significa PICCOLO LUPO UMILE.

### LUPULUS BLONDE



8,5%

Classica birra fra le Golden Ale Belga, dalla robusta alcolicità ben mascherata da un corpo rotondo ed equilibrato. Dalla schiuma ricca e cremosa con speziatura accentuata. A naso si distinguono coriandolo, buccia d'arancia insieme ad una lieve profumo di luppolo. A livello gustativo, forte presenza di luppolo, con una lieve astringenza e un'eccezionale rotondità e bevibilità. Birra fresca e appagante da bere giovane.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



### LUPULUS BRUNE



8,5%

Birra dal colore tonaca di frate, leggermente velata con una schiuma a grana fine color nocciola. A livello olfattivo sprigiona aromi di malto caramellato e frutti rossi, richiamando la fragranza del lievito utilizzato; in bocca risulta corposa e ben strutturata, resa particolare anche grazie all'utilizzo dello zucchero di canna scuro, note di caramello, cioccolato e frutti rossi. Dal gusto morbido e vellutato con un finale leggermente luppolato in equilibrio perfetto con i sentori iniziali.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



### LUPULUS ORGANICUS



8,5%

Blonde Triple fatta unicamente con materie prime di origine biologica. L'idea è stata quella di riprodurre nel modo più esatto la Lupulus Triple dalla quale si differenzia per l'utilizzo di luppoli di origine tedesca anziché sloveni e per l'impiego di zucchero di canna biologico al posto del saccarosio. Nasce così una birra che assomiglia alla sorella ma con gusto più rotondo e delicatamente dolce

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**





# BRAUEREI HELLER



Dominikaner-  
strasse 6  
96049 Bamberg  
GERMANIA

schlenkerla.de

La più famosa tra le birre affumicate (in tedesco "Rauchbier") è sicuramente la Schlenkerla, la cui taverna si trova al centro della vecchia città di Bamberg, proprio sotto la cattedrale. Per produrre il malto affumicato che ne determina i sapori, viene utilizzato del legno di faggio invecchiato almeno per 3 anni proveniente dalla Giura Franco-Sveva. L'origine del termine "Schlenkerla" deriva dal dialetto della Franconia che significa "zoppicare", si racconta che un vecchio birraio zoppo a causa di un barile di birra cadutogli sulla gamba, fosse chiamato "Schlenkerla" e dopo qualche tempo il nomignolo passò ad indicare il nome della birra stessa.

## SCHLENKERLA WEIZEN



5,2%

In questa Rauchbier il sapore di affumicato è lieve, più tenue, a causa del frumento maltato, presente in misura del 50% del cereale, che non è affumicato. La rifermentazione in bottiglia rende il colore della Schlenkerla Rauchbier Weizen naturalmente torbido. Eleganti le note fruttate di banana e i toni caldi di cioccolato. I lieviti di alta fermentazione rendono questa birra più incisiva e complessa rispetto agli altri prodotti della Schlenkerla.



**BOTTIGLIA DA 50CL. - EURO 7,00**

## SCHLENKERLA MÄRZEN



5,1%

La Schlenkerla Rauchbier Märzen è stata ribattezzata curiosamente 'Speck liquido', in quanto sia a livello olfattivo sia a quello gustativo ricorda molto i sentori del più tipico salume affumicato. Aroma e gusto vanno di pari passo in quanto questo sentore di affumicato ipnotizza, cristallizza e inibisce altri aromi e gusti. Tutto questo rende la Schlenkerla Rauchbier Märzen una birra stupendamente squilibrata che però regala sensazioni di indimenticabile piacere a chi ama i toni caldi dell'affumicato.



**BOTTIGLIA DA 50CL. - EURO 7,00**



# BRASSERIE

## LA BINCHOISE



BELGIO

Faubourg Saint  
Paul 38,  
7130 Binche  
Belgio

brasseriebinchoise.be

Situata nelle pianure tra Hainaut Mons e Charleroi, la Brouwerij Binchoise si trova in una vecchia fabbrica nella quale è presente un'antica malteria.

La maggior parte degli impianti sono stati "riciclati" da altri stabilimenti conferendo un aspetto rustico in armonia con il resto degli interni. L'attività, iniziata nel 1989 da Françoise André Graux e Jauson, si è evoluta con successo nel corso degli anni, riuscendo ad esportare in varie parti del mondo. Tutte le birre sono di alta fermentazione non filtrate né pastorizzate.

### BIERE DES OURS



8,5%

Di colore giallo dorato leggermente velato con una schiuma bianca, fine e persistente. Al naso si percepiscono note delicate e dolci di miele millefiori, lievito, spezie dolci, frutta gialla ed erbe aromatiche.

In bocca mostra una notevole morbidezza, un gusto che ricorda note floreali e di miele, aromi di malto, lievito ben bilanciati da un finale secco e luppolato.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**





## BROUWERIJ

## BOSTEELS



BELGIO

Kerkstraat 96,  
9255  
Bruggenhout,  
Belgio

bestbelgianspe-  
cialbeers.be

In un paesino a nord di Bruxelles, nel villaggio di Buggenhout, nasce nel 1791 la brouwerij Bosteels, dall'omonimo Evarist Bosteels, capostipite della "family brewers" che tutt'ora, giunta alla settima generazione, si occupa della produzione birraria. 200 anni di storia in un suggestivo centro storico chiuso nelle mura del cortile, oltre alla famosa Kwak, dal 1997 produce anche la Triple Karmeliet, da una ricetta datata 1679, birra di un'abbazia Carmelitana di Dendermonde.

## KWAK



8%

Birra ad alta fermentazione dal colore ambrato, schiuma fine e persistente dovuto anche al particolare bicchiere in cui viene servita, detto "bicchiere del cocchiere". All'olfatto prevale il malto dai toni caldi in cui spiccano il caramello e un leggero affumicato insieme al profumo di spezie e frutta. Il gusto si rivela assai complesso, orientato al dolce con un corpo decisamente strutturato.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## TRIPLE KARMELIET



8%

Birra bionda dal colore dorato e dalla schiuma ricca e persistente. A livello olfattivo si presenta molto raffinata e completa con sentori di vaniglia ed aromi di limone. In bocca non solo la leggerezza e la freschezza del frumento, ma anche la cremosità dell'avena assieme ad uno speziato di limone e "dry" del chinino. Queste caratteristiche derivano non solo dai tre cereali utilizzati ma anche dalla particolarità del luppolo e del lievito.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**





# BREWERIJ DE LANDTSHEER



BELGIO

Mandekensstraat  
179  
9255  
Buggenhout  
Belgio

malheur.be

Fondata alla fine del 1700 dalla famiglia De Landtsheer, tuttora proprietaria, si trova nel paese di Buggenhout, cittadina nel centro della regione belga delle Fiandre.

Azienda privata ed indipendente, la Malheur brassa specialità birrarie secondo i dettami della grande tradizione fiamminga unendole alle più recenti tecniche produttive. Manu De Landtsheer, ultimo erede della birreria, ha operato negli ultimi anni una profonda ristrutturazione dell'unità produttiva che lo ha portato a poter commerciare i propri prodotti in gran parte del mondo.

## MALHEUR 12



12%

Dal colore marrone scuro quasi impenetrabile con schiuma abbondante e cremosa di colore beige, ha sentori olfattivi di frutta candita, zucchero di canna, malto e spezie. In bocca risulta morbida come una torta imbevuta nel rum con toni di cioccolato, caramello e miele.



**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BROUWERIJ****DUVEL-MOORTGAT**

BELGIO

Breendonk-Dorp  
58,  
2870 Puurs,  
Belgio

duvel.com

Produzione fondata nel 1871 da Jan-Leonard Moortgat. Dopo la prima guerra mondiale, Moortgat chiamò la sua birra Victory Ale, la birra del vincitore, per commemorare la fine della guerra. Siamo negli anni venti quando però la birra viene giudicata da un amico fiammingo del birraio come "un diavolo di birra" da lì il nome Duvel. Attualmente la Duvel-Moortgat è una delle più grandi aziende produttrici di birra in belgio e, oltre alla Duvel, si occupa di produrre le birre per l'abbazia di Maredsous; dal 2007 ha inoltre acquisito la brasserie d'Achouffe.

**DUVEL****8,5%**

Versa di un colore giallo paglierino velato con una massiccia schiuma bianca molto persistente, i sentori olfattivi sono un bouquet di fiori con il tipico tocco amarognolo del luppolo inglese e l'inconfondibile freschezza del luppolo saaz. Al primo sorso si resta sorpresi di fronte ad una frizzantezza insolita; man mano che ci si abitua, però, è il gusto fruttato, a farsi strada: agrumi canditi, uva e mele cotte sono solo alcune delle sfumature.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00****BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**

# BROUWERIJ VAN HONSEBROUCK



BELGIO

Oostrozebeke-  
straat 43  
Ingelmunster  
BELGIO  
vanhonsenbrouck.b  
e

In una lussuosa villa settecentesca, costruita sulle rovine di un monastero abitato da monaci inglesi nel medioevo, chiamata dai cittadini locali "castello" in fiammingo "kasteel", si trova il birrifico artigianale della famiglia Van Honsenbrouck. La famiglia produce birra ad Ingelmunster fin dal 1900 e l'acquisizione del castello è della metà degli anni ottanta. E' il 17 settembre 2001 quando purtroppo un incendio distrugge completamente il museo-fabbrica di birra.

## KASTEEL TRIPLE



11%

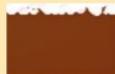
Birra dal colore chiaro/ambrato, dall'elevato grado alcolico con una schiuma ricca e durevole. Profumi floreali, malto, spezie e miele. Corpo rotondo e ben strutturato, a livello gustativo risulta dolce e pastosa, piacevole in bocca ma anche con una frizzantezza vivace. Retrogusto amarognolo prolungato, con accenni di frutta secca e di porto.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## KASTEEL BRUNE



11%

Birra scura dalla schiuma densa e persistente color nocciola. A livello olfattivo profumi di cereali maltati mentre in bocca un intenso gusto di malto con un corpo molto deciso e morbido fruttato con note di porto. Finale persistente con sentori di frutta secca.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## CUVEE DU CHATEAU



11%

Immaginate di prendere una kasteel brune e dimenticarla nelle cantine del castello di Van Honsenbrouck per 10 anni...Questo è il risultato, una kasteel brune che si modifica piacevolmente nel tempo.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 20,00**





# BREWERIJ DE DOLLE



BELGIO

RoeselareStraat  
12B,  
8600 Esen,  
BELGIO  
dedolle brou-  
wers.be

Il birrificio dei "birrai matti", sembra sia questo, quello che esclamò il consulente finanziario a cui i 3 fratelli Herteleer presentarono il progetto per l'acquisizione e la ristrutturazione della brasserie Costenable nei pressi di Esen. Della produzione si occupa Kris, il più eccentrico dei 3, facilmente riconoscibile per via dei suoi particolarissimi farfallini, gli stessi che ritroviamo sul collo delle bottiglie delle sue splendide birre.

## ARABIER



8%

Birra dal bel colore dorato molto carico, schiuma fine e molto abbondante che viene leggermente ingrigita dal lievito nella versatura. Aroma e gusto predominante: luppolo! A naso luppolo floreale ed erbaceo, secco e molto amaro e persistente. Al palato oltre al completo amaro dato dal luppolo si inserisce un sentore speziato e piccante dovuto ai lieviti. Finale aggressivo e spiccato di amaro nel retro del palato e in fondo alla lingua.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**



## OERBIER



9%

Birra dal colore marrone scuro, con riflessi rame chiaro, dalla schiuma fine e molto persistente. Presenta aromi erbosi e fruttati intensi, al palato risulta morbida e cremosa, con qualità vinose e dolci su di un insieme complesso di gusti, con un lungo finale in cui la dolcezza è controbilanciata dalle note di liquirizia.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**



## DULLE TEYE



10%

Birra di colore dorato carico, leggermente velata ed opalescente dalla schiuma abbondante cremosa e persistente. Aroma e gusto si evolvono durante l'assaggio, il profumo spiccato di luppolo viene bilanciato dai malti mentre il corpo risulta strutturato ma sorprendentemente beverina nonostante l'alta gradazione alcolica. A livello gustativo comincia pastosa con sentori di caramello, poi si evolve con note di frutta matura astringente che ripulisce completamente il palato. Finale lungo, dolce e complesso.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**



# BREWERIJ DE DOLLE



BELGIO

RoeselareStraat  
12B,  
8600 Esen,  
BELGIO  
dedolle brou-  
wers.be

Il birrificio dei "birrai matti", sembra sia questo, quello che esclamò il consulente finanziario a cui i 3 fratelli Herteleer presentarono il progetto per l'acquisizione e la ristrutturazione della brasserie Costenable nei pressi di Esen. Della produzione si occupa Kris, il più eccentrico dei 3, facilmente riconoscibile per via dei suoi particolarissimi farfallini, gli stessi che ritroviamo sul collo delle bottiglie delle sue splendide birre.

## EXTRA EXPORT STOUT



9%

Birra dal colore nero molto marcato, schiuma fine che svanisce rapidamente. Aroma complesso, con note tostate ed affumicate, caffè, uva passa e frutti canditi. Palato morbido, quasi dolce ad un primo impatto, si avvertono sentori di liquore, poi un accenno di sentori vinosi e frutta rossa matura. Complessa e piacevole, non una stout ma più di una stout.



**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

(chiedere disponibilità)

# BROUWERIJ DE GLAZEN TOREN



BELGIO

Glazentorenweg  
11, 9420  
Erpe-Mere  
BELGIO

glazentoren.be

Da una passione ad un sogno che si avvera. Dopo anni di cotte pilota e di studi presso l'istituto superiore della brasserie di Gent ottenendo il diploma come maitres-brasseurs si arriva alla data di ufficiale apertura del birrificio: 11 novembre 2004. Un birrificio dalla breve storia sempre alla ricerca di un'evoluzione sia a livello gustativo che per quanto riguarda i mezzi di produzione.

## SAISON D'ERPE MERE



6,5%

Birra biondo dorata, leggermente velata dalla schiuma molto abbondante, cremosa e molto persistente. A livello olfattivo risulta asciutta e frizzante, ricca di note luppolate e fiori, finale ricco di malto e un tocco di aspro. Il corpo è molto leggero e beverino e al palato offre una gradevole sensazione di agrumi bilanciata dal luppolo che torna prepotentemente nel finale.



BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00

## JAN DE LICHTE



7,5%

Particolare esempio di blanche belga prodotta atipicamente con lo stesso metodo utilizzato per una dubbel. Dal colore biondo brillante e velato, caratterizzato da una schiuma fine e poco persistente. Ricca di aromi citrici e speziati che lasciano una piacevole sensazione di pulizia. Corpo facile e snello con note speziate date dal coriandolo, e dalla buccia d'arancia amara. Finale forte, persistente e speziato.



BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00

## ONDINEKE



8,3%

Birra bionda e leggermente velata in quanto non filtrata, dalla schiuma abbondante e persistente. Al naso ha un inizio fruttato, con una nota fuggente di caramello. A livello gustativo alterna note maltate ad altre secche ed astringenti con un pronunciato finale amaro.



BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00



# BROUWERIJ DE PROEF



BELGIO

Doornzelestraat 20  
9080 Lochristi  
BELGIO  
proefbrouwerij  
.com

Il termine fiammingo "proef" è traducibile con "prova/assaggio" ed è indicativo con la missione che la brasserie si pone. Dal 1996 il mastro birraio Dirk Naudts produce in maniera artigianale una vasta gamma di birre non filtrate né pastorizzate e rifermentate in bottiglia. Ma la vera particolarità di questa azienda è che produce moltissime altre birre dietro ordinazione di altri fabbricanti impossibilitati all'acquisto di impianti di proprietà, oltre ad essere anche un "laboratorio produttivo" per gli studenti della scuola per mastri birrai di Ghent.

## BLOEMENBIER



7%

Birra bionda ad alta fermentazione brassata nella cittadina belga di Lochristi, famosa per la coltivazione di fiori; dal gusto delicato e dall'aroma profumato arricchito dalla presenza di piante e fiori. Caratteristico è anche l'involucro in carta setata bianca con motivi di tulipani color arancio.



BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00

## LA ROCHE RUSSIAN IMPERIAL STOUT



14%

Birra di colore scuro, rifermentata in bottiglia e dalla discreta schiuma color nocciola. Dai sentori olfattivi pronunciati di cereali ed erbe aromatiche. Al gusto è subito dolce ed estremamente corposa, retrogusto amaro che dà inizio ad un continuo piacevole bilanciamento tra dolce e amaro. Per amanti delle stout di alto grado alcolico è una birra considerata da meditazione.



BOTTIGLIA DA 37,5CL. - EURO 15,00

## LA ROCHE IMPERIAL STOUT GRAPPA WOOD



14%

Questa birra dall'elevato grado alcolico di color marrone opalescente, si presenta con una schiuma praticamente assente di colore beige. A livello olfattivo ricorda la grappa e la frutta sotto spirito. Gusto dolce intenso e morbido con sentori di caffè, cioccolato, legno e frutta secca nel finale. Birra da gustare molto lentamente.



BOTTIGLIA DA 37,5CL. - EURO 15,00

# BROUWERIJ HET ANKER



BELGIO

Gezellelaan 49,  
2800 Mechelen,  
BELGIO

hetanker.be

Dai documenti ritrovati nell'archivio di Mechelen, paese nel quale si trova la sede della birreria, datati 1369 parlano già di una produzione di birra in attività; sicuramente la più antica fabbrica ancora funzionante in Belgio. L'imperatore Carlo V in un suo viaggio, assaggio la Mechelschen Bruynen probabilmente un'antenata dell'attuale Carolus Classic, gli piacque talmente che lo porto ad esclamare la frase "...la figlia del grano è superiore all'anima dell'uva...". Dalla fine dell'ottocento di proprietà della famiglia Van Breedam fu una delle prime brasserie ad utilizzare una "moderna" macchina a vapore.

## GOUDEN CAROLUS HOPSINJOOR



8%

Di un bel colore biondo velato con una testa di schiuma fresca e croccante, si presenta al naso fresca e ricca di luppolo insieme a note floreali e un tappeto di malto. Il corpo è rotondo, di frizzantezza media, non eccessiva, che permette al luppolo di "allargarsi" omogeneamente su tutto il palato senza azzerarlo. La corsa è buona, elegante e progressiva, con una sensazione finale di calore diffuso e di amaro affiorante su entrambi i lati della lingua.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**

(chiedere disponibilità)



## GOUDEN CAROLUS CLASSIC



8,5%

Versa di colore ambrato carico con riflessi marroni, con schiuma bianca cremosa persistente ha un naso che si fa subito apprezzare per ricchezza e completezza aromatiche, sentori di spezie, caramello, malto e toffee. Di corpo robusto che si fa apprezzare nel gustarla con note di frutta matura, coriandolo, caramella mou e una sensazione nel finale molto appagante.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## GOUDEN CAROLUS TRIPLE



9%

Si presenta gialla aranciata, vistosamente effervescente e sormontata da una spuma bianca fine, compatta, rigogliosa e persistente. L'aroma, sorprendentemente tenue, è dolce e fiorito, quasi mielato, con una decisa nota alcolica e un pizzico di lievito grezzo. In bocca sentiamo il corpo morbido, pieno ma non pesante, estremamente vellutato, l'alcol ritrova la giusta discrezione e ci lascia percepire note di vaniglia, camomilla e un netto sentore di spezie; noce moscata, chiodi di garofano, paprika, anice stellato e pepe.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**





# BROUWERIJ HET ANKER



BELGIO

Gezellelaan 49,  
2800 Mechelen,  
BELGIO

hetanker.be

Dai documenti ritrovati nell'archivio di Mechelen, paese nel quale si trova la sede della birreria, datati 1369 parlano già di una produzione di birra in attività; sicuramente la più antica fabbrica ancora funzionante in Belgio. L'imperatore Carlo V in un suo viaggio, assaggio la Mechelschen Bruynen probabilmente un'antenata dell'attuale Carolus Classic, gli piacque talmente che lo porto ad esclamare la frase "...la figlia del grano è superiore all'anima dell'uva...". Dalla fine dell'ottocento di proprietà della famiglia Van Breedam fu una delle prime brasserie ad utilizzare una "moderna" macchina a vapore.

## GOUDEN CAROLUS VAN DE KEISER RED 10%

Dal colore biondo carico velato con un cappello di schiuma bianca compatta. Ha un bouquet aromatico di frutta candita, miele, malto e spezie che al primo assaggio mutano rapidamente in note di ciliegia, vaniglia, frutta e spezie con un leggero retrogusto amarognolo che non guasta. Finisce tranquilla e in perfetta sintonia con la equilibratezza generale di questo prodotto di alta gamma.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 15,00**



## GOUDEN CAROLUS CUVÉE VAN DE KEISER 11,5%

Bella testa di schiuma bianca, cremosa e persistente, su questa birra color borgogna molto brillante, l'aroma è quasi quello di un brandy, dolce ma non stucchevole, ripulito e ricco, con note speziate di cannella, pepe e altre spezie, malto caramellato e una leggera nota tostata nel finale. Abboccata senza essere sciropposa, delicatamente frizzante, il palato è in grado di apprezzarne la ricchezza e la varietà, che si rivela speziato e confortevole, con note di biscotto, zucchero candito e polvere di cioccolato.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 15,00**





# BROUWERIJ HAACHT



BELGIO

Provinciesteenweg  
28,  
Boortmeerbeek  
BELGIO

haacht.com

Situata nel Brabante fiammingo, la brouwerij Haacht risulta essere la più grande produzione indipendente della zona del Boortmeerbeek, luogo di grande tradizione birraria. Dal contratto stipulato con l'abbazia di Tongerlo nel 1990, la produzione compie un "salto" nel segmento della qualità tant'è che da subito gli venne riconosciuto l'attestato di "biere d'abbaye reconnue".

## CHARLES V ROUGE



8,5%

Birra di colore ambrato dai riflessi ramati con una schiuma fine ed abbondante; a livello olfattivo un predominante aroma di frutta secca. Il corpo risulta mediamente strutturato ed al palato si ripresentano nuovamente le note di frutta secca e mandorle tostate con un finale luppolato che si avverte anche nel retrogusto.



**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**



# BREWERY

# BREW DOG



Balmacassie  
Industrial  
Est.  
Ellon,  
Aberdeenshire  
ab41 8bx

Giovanissima birreria scozzese fondata tra il 2006/2007 a Fraserburg, nella Aberdeenshire da una giovane coppia di appassionati birrai e già oggetto di culto da parte degli amanti di prodotti dal gusto raffinato.

La birreria utilizza malti locali e i migliori luppoli provenienti da Stati Uniti, Belgio, Repubblica Ceca e Nuova Zelanda. Tutte le birre sono prive di additivi e conservanti artificiali. L'obiettivo primario è sempre stato quello di diversificarsi da tutte le birre del resto del mondo, ottenendo prodotti dall'aroma unico con una gamma che vanta dai 0,03 ai 55 gradi alcolici.

## PUNK IPA



E' sicuramente l'espressione migliore del luppolo, sia aromatico, che amaro. Dal colore paglierino e con schiuma frizzante bianca. Al naso le sensazioni sono fresche e balsamiche, citriche, in particolare di limone cedro ed in generale di frutti tropicali. In bocca è secca ed un po' astringente, dall'equilibrio gustativo orientato sull'amaro che la rende piacevolmente dissetante.



**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 1,00**

## VAGABOND GLUTEN FREE



Pale Ale Gluten free dal colore dorato carico. Una bella schiuma fine e attraenti note agrumate, fruttate e leggermente speziate. In bocca è scorrevole con un ottimo bilanciamento cereale e note agrumate e resinose, con un piacevole amaro.



**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 1,00**

# BROUWERIJ VAN STEENBERGE



BELGIO

Lindenlaan 25, B-  
9940 Ertvelde  
BELGIO

vansteen  
berge.com

Come molte altre birrerie a conduzione familiare presenti sul territorio Belga dal XVII secolo la Van Steenberge nasce fra le mura di una vecchia fattoria nella campagna del villaggio di Ertvelde. Le due guerre mondiali e un'economia altalenante causarono la chiusura di centinaia di birrifici. Il 1980 è l'anno della svolta, dopo la chiusura del birrificio "rivale", la Beirens Brouwerij, venne trovato un accordo con l'Abbazia St. Bernardus di Bornem per la produzione di birra, così gli anni ottanta vedono la nascita di birre come l'attuale Gulden Draak.

## GULDEN DRAAK



10,5%

Birra forte ad alta fermentazione dal colore scuro che viene fatta rifermentare in bottiglia. Sia dal punto di vista olfattivo che quello gustativo una birra dolce, calda ma che cede il passo ad un retrogusto finale amarognolo denotato da un accenno di luppolo. Da gustare lentamente.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**





# BROUWERIJ VAN EECKE



BELGIO

Douveweg 2  
8978 Watou  
BELGIO

hommelbier.be

Storica birreria a gestione familiare che dedica la sua produzione a birre di alta fermentazione, dalla fine della seconda guerra mondiale produce, utilizzando le antiche ricette del Monastero francese Monts Cats, le birre denominate Kapittel. Nel 1965 alla morte di Albert Van Eecke, deceduto senza eredi, la birreria passa al genero Karel Leroy che crea successivamente La Hommel Poperings e la Watou's Wit. Attualmente sono i 2 figli di Karel che portano avanti la tradizione familiare. Su prenotazione è possibile visitare la produzione.

## HOMMELBIER



7,5%

Dal colore giallo dorato con schiuma bianca, abbondante e cremosa. Ha sentori olfattivi eleganti di luppolo fresco, fiori di camomilla, miele e note fruttate di arancia e albicocca. Al palato è frizzante con un gusto pieno caratterizzato dal miele che lascia subito il posto al dominante amaro del luppolo, con finale lungo e amaro dalle note speziate.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## HET KAPITTEL PRIOR



9%

Versa di un colore tonaca di frate con riflessi rossastri e un cappello di schiuma beige compatta e persistente. Al naso percepiamo sentori di banana matura, frutta secca (noci e datteri) e una vivace sensazione liquorosa. Al palato si fanno sentire le note di tostato, caramello e fruttato (nuovamente banana matura e frutta secca) e percezioni di liquirizia e cioccolato.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## HET KAPITTEL ABT



10%

Di colore arancio dorato e una testa di schiuma bianca molto consistente. Il primo impatto che si ha portando il calice al naso è sicuramente quello di una birra con un volume alcolico molto elevato, con le note dell'alcol a fare da padrone per poi, solo in un secondo momento, avvertire note speziate e fruttate. In bocca risulta morbida, avvolgente con sentori di malto. nel finale riusciamo a percepire una sensazione floreale.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



**BROUWERIJ****THE MUSKETEERS**

BELGIO

Tramstraat 8,  
B-9910 Ursel,  
BELGIOtroubadour bie-  
ren.be

The Musketeers brouwerij Kristof De Roo ,Rikkert Maertens, Stefaan Soetemans e Sven Suys, 4 mastrobirrai (4 moschettieri) tutti diplomati a Ghent, decidono, nel 2000, di aprire il proprio birrifico vista la difficoltà di inserirsi nel mondo produttivo belga in quanto ogni birrifico nasconde gelosamente i propri segreti. Ad ogni loro birra associano il nome di "Troubadour" che in italiano significa "Trovatore"; personaggi che in epoca medievale andavano di paese in paese a rallegrare gli abitanti con le loro storie, così come la loro birra deve poter viaggiare e portare in giro la stessa gioia e spensieratezza.

**TROUBADOUR OBSCURA**

8,5%

Birra dal colore tipico delle stout irlandesi ma con un naso molto più ricco: malto tostato, frutta rossa, caffè e un accenno di cioccolato. Il corpo risulta rotondo, frizzante, e abbastanza asciutto; rifermentata in bottiglia, risulta in bocca morbida e cremosa, non pastosa, con un retrogusto complesso, liquirizia, caffè tostato e un leggero amaro di luppolo, con un finale asciutto e appagante al palato.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**



# BROUWERIJ

# ST. BERNARDUS



BELGIO

Trappistenweg 23  
8978 Watou  
BELGIO

sintbernardus.be

Produzione che si trova nella regione delle Fiandre occidentali di "Le Plats Pays", famosa per il luppolo Poperinge, Dal 1930 le birre vengono prodotte secondo ricette esclusive, le prime delle quali erano marcate St. Sixtus, sotto il controllo dell'omonima abbazia poco distante che poi decise di riprendersi la produzione con il nome di Westvleteren, una delle sei trappiste belga. L'acqua utilizzata viene da una profondità di 152 mt., secondo la leggenda, è pioggia caduta all'epoca di Giovanna d'Arco e filtrata attraverso il permeabile strato di sabbia.

## ST. BERNARDUS ABT 12



10%

Birra dal colore ambrato mogano, con una schiuma molto abbondante ma di breve persistenza. Profumi intensi, dominati da alcool e caramello, in bocca si presenta con note di banana, susina e frutta secca che sommati danno un risultato complessivamente molto dolce. Finale luppolato e leggermente affumicato, una birra complessa da bere in momenti di completo relax.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



# BROUWERIJ DE RANKE



BELGIO

Brugstraat 43, B-  
8560  
Wevelgem  
BELGIO

deranke.be

Appassionati e cultori di ricette non tradizionali Nino Bacelle e Guido Devos, considerati veri e propri "geni brassicoli", dal 2005 hanno deciso di creare il loro "laboratorio" birraio a Dottignies. Tecniche produttive poco ordinarie e uso del luppolo quasi ossessivo danno vita a prodotti unici, quasi sperimentali ma che portano entusiasmo nell'ambiente degli appassionati birrofilii.

## SAISON DE DOTTIGNIES



5,5%

Nel bicchiere è di un bel colore dorato, velato, con un cappello di schiuma bianca, fine e cremosa, molto persistente. Al naso avvertiamo sentori di miele e frutta gialla e una leggera pepatura che la rende molto vivace alle narici. In bocca risulta dolce, con note di miele e di malto leggermente tostato, seguito da un deciso amaro erbaceo che permane anche nel retrogusto.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## XX BITTER



6,2%

Si presenta di colore giallo chiaro, formando un generoso cappello di schiuma bianca, fine, compatta e molto persistente, con un aroma luppolato (Gold e Hallertau), fresco con netti sentori floreali ed erbacei, speziati e leggermente agrumati. In bocca arriva morbida, con un gusto ovviamente amaro, ben luppolato che viene sorretto da un corpo di malto leggermente caramellato e speziato. Finale molto secco che ripulisce il palato, seguito da un lungo retrogusto amaro.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## GULDENBERG



8,5%

Dal colore oro carico leggermente velato con una testa di schiuma bianca copiosa, questa birra si presenta al naso con sentori di frutta (pompelmo, limone) chiodi di garofano, malto e un grande senso di freschezza. In bocca abbiamo un'ondata di sapori che cambiano rapidamente, un maltato tostato molto equilibrato note di pera, mela e una punta di limone; un insieme elegante che lascia la bocca pulita pur persistendo sul palato.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**





# BROUWERIJ DE RANKE



BELGIO

Brugstraat 43, B-  
8560  
Wevelgem  
BELGIO

deranke.be

Appassionati e cultori di ricette non tradizionali Nino Bacelle e Guido Devos, considerati veri e propri "geni brassicoli", dal 2005 hanno deciso di creare il loro "laboratorio" birraio a Dottignies. Tecniche produttive poco ordinarie e uso del luppolo quasi ossessivo danno vita a prodotti unici, quasi sperimentali ma che portano entusiasmo nell'ambiente degli appassionati birrofilii.

## NOIR DE DOTTIGNIES



9%

Questa birra si presenta di colore rosso rubino con riflessi ramati e uno splendido cappello di schiuma cremosa di lunga persistenza. Aroma elegante con un leggero speziato e sentori di frutta rossa accompagnati da un luppolo fresco e fragrante. I forti gusti di torrefazione si integrano perfettamente con un amaricante prorompente. Dal finale elegante ed equilibrato che scivola via con estrema pulizia ma senza scomparire.



**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**

## CUVEE DE RANKE



7%

La base utilizzata per questa intrigante birra è la guldenberg, con un 25% di geuze girardin e lievito rodenbach. si presenta di un bel colore albicocca con una schiuma copiosa bianca, Al naso, una oceanica freschezza citrica di lime, pompelmo rosa e limoni acerbi si sposa con le generose note erbacee. Al palato il gusto predominante è il citrico, al quale si aggiungono le note fruttate. Ai lati della lingua e sul palato monta un piacevolissimo, diabolico, amaro, che, in coppia con l'acido, intraprende un cammino infinito.



**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 25,00**

(chiedere disponibi-

## KRIEK DE RANKE



7%

Prelibatezza alla ciliegia che nasce dalla fusione di una Red Flamish Bier (70%) con il vero lambic a fermentazione spontanea caratteristico della zona di Bruxelles (30%), dove durante la fermentazione sono aggiunte le ciliegie e lasciate in macerazione per circa 6 mesi. Di un colore rosso rubino nebuloso con schiuma rosastra compatta, dall'aroma pieno di crostata di ciliegie e legno di quercia. In bocca è morbida e vellutata, agrodolce e acidula, nel retrogusto non eccessivamente lungo, si riconoscono i sentori di ciliegia e della botte dove ha riposato. Molto dissetante e quasi zucchero.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 25,00**

(chiedere disponibi-



**BRASSERIE****3 FONTAINEN**

BELGIO

Hoogstraat 2a,  
1650 Beersel,  
Belgio

3fonteinen.be

3 Fonteinen è stata fondata intorno al 1887 come una caffetteria e geuzestekerij, termine con il quale si indica un locale in cui vengono venduti miscelati lambic vecchi e nuovi, acquistati da altri produttori di birra. Dal 1998 Armand e Guido De Belder hanno dotato la caffetteria di un impianto di produzione ed oltre ad utilizzare i propri lambic miscelano Boon e Girardin.

Nel maggio 2009 un termostato difettoso ha causato l'esplosione di 3000 bottiglie, la restante geuze "surriscaldata" è stata trasformata in uno spirito dal nome "Armand" le cui vendite hanno permesso alla fabbrica di continuare ad operare.

**3 FONTAINEN OUDE GEUZE**

5%

Come tutte le geuze originali, deriva dalla miscelazione di lambic di 1,2 e 3 anni di età. Dal colore aranciastro con una schiuma fine di bassa persistenza, la 3 fonteinen oude geuze presenta aromi robusti, un fruttato che può ricordare l'albicocca, la vaniglia e con un finale legnoso. Vasto bouquet aromatico con un gusto acido e dal profumo delicatamente fruttato.

**BOTTIGLIA DA 37,5CL. - EURO 15,00**

(chiedere disponibilità)

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 35,00**

(chiedere disponibilità)

**3 FONTAINEN KRIEK**

5%

Birra dal colore rosso intenso con bollicine molto fini e schiuma di colore rosa. A naso si presenta con un aroma di ciliegie marcato, note dolciastre e una lieve acidità che le dona freschezza. Il gusto inizialmente acido lascia spazio molto lentamente al gusto fruttato dato dalla grande quantità di ciliegie (kriek) utilizzate durante la maturazione. Corpo medio e finale decisamente secco.

**BOTTIGLIA DA 37,5CL. - EURO 15,00**

(chiedere disponibilità)

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 35,00**

(chiedere disponibilità)



**BROUWERIJ****BOON**

BELGIO

Fonteinstraat 65  
B1502 Lembeek  
Belgio

boon.be

Boon Brouwerij, ma anche Brasserie de Saint Roch: 2 nomi per un unico, storico birrificio, che dal 1680 produce nel paese di Lembeek, nel Brabante Fiammingo. Nel corso dei secoli varie famiglie ne furono proprietarie producendo già lambic e fardo, ma è nel 1978 con l'entrata in scena di Frank Boon, noto assemblatore di geuze, con cui l'azienda grazie agli investimenti e rinnovamenti è arrivata ai giorni nostri. 117 botti da 8.000 lt, indispensabili per la produzione del lambic Boon, la vasca di fermentazione che risale al 1896, nuova sala cottura, nuovo magazzino di stoccaggio, modifiche che hanno portato la birreria a sfornare circa 14.000 hl l'anno, quantità non ancora capace di soddisfare la crescente domanda di geuze nel mondo.

**OUDE GEUZE BOON**

6,5%

Dal colore oro, con una bella schiuma bianca e una spiccata frizzantezza, una geuze che riceve e ha ricevuto continue lodi da tutto il mondo birrario. Corpo con una leggera morbidezza nonostante lo stile, non ha bisogno di altre presentazioni, unico modo per capirla è berla.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 30,00**

(chiedere disponibilità)

**MARIAGE PARFAIT**

8%

Versa di un colore miele oro velato con un cappello di schiuma bianca che dissipa rapidamente, ha sentori olfattivi di legno, terra, mele e succo di limone. Al palato avvertiamo, note di cantina, quercia, uva bianca e un acidità di tutto rispetto che lascia la bocca pulita e secca.

**BOTTIGLIA DA 37,5CL. - EURO 15,00**

(chiedere disponibilità)

**KRIEK BOON**

4%

Birra che si presenta di color rosso intenso dovuto all'aggiunta di ciliegie durante la fermentazione. Schiuma rosata fine e di buona persistenza; A naso un lungo e profondo profumo di ciliegia che ricorda lo sciroppo più che il frutto, accompagnato al classico profumo di lambic. In bocca spicca il contrasto dolce acidulo che ne caratterizza questa birra e la rende unica con un corpo denso e quasi gommoso. Finale intenso di ciliegia con una lieve nota amarognola.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 35,00**

(chiedere disponibilità)

**BREWERIJ****GIRARDIN**

BELGIO

Lindenberg 10,  
Sint Ulriks  
Kapelle,  
Belgio

Con la scomparsa di Louis Girardin nel settembre 2000, il mondo del lambic perde uno dei suoi più grandi protagonisti. L'antica tradizione è attualmente portata avanti dai figli, nella birreria-fattoria di Sint-Ulriks-Kapelle, producendo rinomati lambic per piccoli caffè della zona e assemblatori, mentre per il commercio si dedicano ad una geuze proposta in due versioni, una kriek ed una framboise. Negli ultimi tempi si è temuto che la birreria interrompesse la produzione a causa di alcune leggi comunitarie, leggi che stanno allarmando i produttori di lambic, ma almeno per ora sembra che il pericolo sia scampato.

**GIRARDIN GEUZE**

5,5%

Di colore giallo carico, presenta una gasatura lieve e una schiuma bianca molto cremosa. Al naso si avvertono sentori di miele, limone, legno bagnato e un aroma floreale. In bocca è inizialmente dolce, per poi diventare asciutta e secca, aspra e acida. Birra complessa ed estremamente equilibrata.

**BOTTIGLIA DA 37,5CL. - EURO 15,00**

(chiedere disponibilità)

**GIRARDIN KRIEK**

5%

Di colore rosso acceso, schiuma abbondante di colore beige. Profumo di ciliegie, legno, mela e lievito. In bocca è moderatamente acida ed aspra, con un finale secco. Si ritrovano i sentori avvertiti al naso, con la prevalenza della ciliegia.

**BOTTIGLIA DA 37,5CL. - EURO 15,00**

(chiedere disponibilità)

**GIRARDINE FRAMBOISE**

5%

Splendida birra a fermentazione spontanea, dal caldo color rosso con un aroma di lamponi predominante e leggere note di luppolo. Gusto dolce e fruttato ma non tanto da dominare sulle caratteristiche note acidule di questo prodotto. Ideale per cominciare l'esperienza di questi sapori.

**BOTTIGLIA DA 37,5CL. - EURO 15,00**

(chiedere disponibilità)





# GEUZERIE TILQUIN



BELGIO

Chaussée  
Maieur Habils 110,  
1430  
Rebecq,  
BELGIO  
geuzerietilquin.be

Situata a Bierghes, nella valle del fiume Senne, la Geuzerie Tilquin è una giovane azienda di taglio di Geuze presente in Vallonia. Per creare le proprie miscele, vengono acquistati mosti freschi da diverse produzioni della regione del Pajottenland e messi in tini di quercia per 1,2 o 3 anni. Dai lambic ottenuti si imbottiglia per ottenere dopo sei mesi la splendida Geuze Tilquin.

## OUDE GEUZE TILQUIN A L'ANCIENNE 6%

Ottenuta tramite un blend di lambic di Cantillon, Boon, Lindemans e Girardin di tre annate differenti ma consecutive, maturate in botte di Borgogna e Bordeaux con rifermentazione in bottiglia nei successivi 6 mesi. Di color oro antico, densa e cremosa con una schiuma di lunga persistenza, a naso si presenta con un'acidità contenuta e in bocca prosegue facile e veloce, secca con un bel finale asciutto.



**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 35,00**

(chiedere disponibilità)



# BROUWERIJ RODENBACH



BELGIO

Spanjestaat 133 -  
141  
8800 Roeselare  
BELGIO

rodenbach.be

160 anni di splendida storia, 294 tini di rovere proveniente dalla Polonia per l'invecchiamento, una birra dal sapore unico e raffinato. Caratteristica base di questa produzione è una birra leggermente acidula dal colore rossiccio frutto del risultato di una miscela al 75% di birra "giovane", maturata per 4/5 settimane in fusti d'acciaio e il restante 25% di birra "invecchiata", almeno 2 anni in botte. Uno dei più grandi degustatori di birra a livello mondiale, Michael Jackson, le definì: "...le birre rinfrescanti più famose al mondo..."

## RODENBACH GRAN CRU



6%

Questa birra invecchia per almeno due anni in tini di rovere, dall'aroma aspro, deciso ed intenso, a livello olfattivo si presenta con un ampio bouquet legno, vaniglia che si ritrova anche nel gusto, frutto della passione. Birra per pochi.

BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00



## RODENBACH VINTAGE



7%

La Rodenbach Vintage è il risultato di un invecchiamento biennale della loro miglior botte, secondo il mastro birraio. Il gusto è complesso, rotondo, intenso e rinfrescante. Il fruttato di mela aspra è combinato alle note di caramello, al miele selvatico e alle sensazioni legnose di quercia. Note di vaniglia, ciliegia e liquirizia. L'aroma presenta sentori di caramello e quercia, mele verdi, che si uniscono a quelle di miele e cioccolato. Il finale è fruttato e leggermente acido, persistente e ben bilanciato.

BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 25,00



## RODENBACH CARATTERE ROUGE



7%

È un'esclusiva a tiratura super limitata prodotta in collaborazione con Viki Geunes, chef del ristorante 'T Zilte (due stelle Michelin). Si chiama Caractère Rouge ed è una Rodenbach passata per due anni in botti di rovere e quindi maturata per altri sei mesi con l'aggiunta di ciliege fresche, lamponi e mirtilli. Lo chef la descrive in questo modo: Un sottile profumo fruttato di lampone e ciliegia, con note di legno e caramello. C'è anche un profumo di viola, e accenti di cuoio e tabacco: in breve, è una birra con un profumo vinoso. Questa Rodenbach, mi ricorda un Bordeaux fresco.

BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 30,00

(chiedere disponibilità)





# BRASSERIE CANTILLON



BELGIO

Rue Gheude 56,  
1070  
Anderlecht,  
BELGIO

cantillon.be

Oltre un secolo di esperienza per questo birrificio che è l'unico aperto al pubblico e ancora in attività a Bruxelles; dalla sua produzione ha addirittura creato un museo (Museo della Geuze). Caratterizzato dall'amore per la tradizione e da un prodotto unico mai riprodotto in nessun'altra parte del globo, quale miglior presentazione per una delle birrerie più particolari della produzione mondiale?

## GEUZE 100% LAMBIC BIO



5%

Birra dorata torbida con una buona consistenza nel bicchiere, si presenta con una schiuma bianca poco abbondante di media persistenza, con grana di bolle grossolana. Al naso è intensa, con un'apertura acetica e lattica, caratteristica della fermentazione spontanea, ed una chiusura quasi agrumata e chimica. In bocca risulta essere spigolosa e acida, con un corpo esaltato dalla frizzantezza, che non è mai invadente. Miscela di Lambic di età diversa a partire da un mosto di frumento crudo e orzo maltato (65%) da agricoltura biologica e luppolo invecchiato.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 35,00**

(chiedere disponibilità)



## KRIEK 100% LAMBIC



5%

Dal colore rosso brillante donato dalle ciliegie lasciate in fermentazione più scuro al centro e più delicato sui lati. Al naso è avvolgente, profonda, morbida grazie all'evidenza del frutto e dritta per la percezione di una certa acidità. In bocca è un colpo di fucile. Dimenticate le dolcezze, qui l'acidità regna incontrastata. Le ciliegie continuano ad essere riconoscibili ma è un aroma che fa da contorno ad un sentore deciso, netto, pulito. Il finale risulta sfumato e leggermente astringente.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 35,00**

(chiedere disponibilità)



## GRAND CRU BRUOCSELLA



5%

Birra dal colore giallo dorato si presenta al naso con sentori di mele, miele ed un bouquet di pane tostato. Dopo aver maturato 3 anni in botti di quercia ricorda vagamente un vino dal gusto fine quasi a far dimenticare che la Grand Cru Bruocsella è una birra. La fermentazione è spontanea, senza l'aggiunta di lievito, ed il risultato è dato dall'azione di microrganismi.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 35,00**

(chiedere disponibilità)



# BRASSERIE CANTILLON



BELGIO

Rue Gheude 56,  
1070  
Anderlecht,  
BELGIO

cantillon.be

Oltre un secolo di esperienza per questo birrificio che è l'unico aperto al pubblico e ancora in attività a Bruxelles; dalla sua produzione ha addirittura creato un museo (Museo della Geuze). Caratterizzato dall'amore per la tradizione e da un prodotto unico mai riprodotto in nessun'altra parte del globo, quale miglior presentazione per una delle birrerie più particolari della produzione mondiale?

## ROSE DE GAMBRINUS



5%

E' di un colore rubino leggermente rugginoso, dato come per la kriek dai lamponi lasciati in fermentazione. Con un bel cappello di schiuma ricca, risulta una birra rustica, fruttata e allo stesso tempo ruvida. Ovviamente ci senti i lamponi, che non sono però dominanti, né al naso né in bocca. Sono contrastati/accompagnati da tutto il patrimonio acido dovuto alla maturazione nelle botti di rovere. Dal corpo fresco e di acidula astringenza, una corsa mai stucchevole né sciropposa, un carattere definitivamente dissetante. Per la complessità dei suoi aromi e il suo gusto intenso molto naturale è considerata la birra al lampone più genuina al mondo.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 35,00**

(chiedere disponibilità)



## ST. LAMVINUS



5%

La St Lamvinus è fatta mettendo a macerare in una base Lambic uva Merlot e Cabernet Franc. Una volta stappata e versata nel bicchiere si presenta rosa scuro tendente al bruno, leggermente torbida, con una spuma bianchissima quanto evanescente e un perlage finissimo ma vivace. Al naso le note acide dovute alla fermentazione spontanea sono forti e caratteristiche, qui stemperate dall'uva macerata che le dona sfumature fruttate e vinose veramente affascinanti.

Anche in bocca l'acidità fa da padrone, ma non disturba, anzi stimola la salivazione ed invita al secondo sorso in men che non si dica.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 40,00**

(chiedere disponibilità)



## IRIS



5%

Una birra atipica per le fermentazioni spontanee per l'utilizzo di solo malto "pale", senza nemmeno un grammo di frumento, nata nel 1998, per festeggiare i primi vent'anni di vita del Musée Bruxellois de la Geuze, con l'aggiunta di 50% di luppolo fresco e di 50% di luppolo vecchio di tre anni. Dal colore oro intenso con una schiuma abbondante e persistente riesce a veicolare perfettamente tutta la complessità e la vivacità degli aromi. Il gusto tipico della fermentazione spontanea c'è tutto e le note vinose spiccano da subito, tutti insieme compongono un quadro olfattivo completo e complesso. In bocca risulta abbastanza spigolosa, acida e decisamente tagliente. Il tutto rende il palato decisamente secco e asciutto.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 40,00**

(chiedere disponibilità)



# BRASSERIE CANTILLON



BELGIO

Rue Gheude 56,  
1070  
Anderlecht,  
BELGIO

cantillon.be

Oltre un secolo di esperienza per questo birrifico che è l'unico aperto al pubblico e ancora in attività a Bruxelles; dalla sua produzione ha addirittura creato un museo (Museo della Geuze). Caratterizzato dall'amore per la tradizione e da un prodotto unico mai riprodotto in nessun'altra parte del globo, quale miglior presentazione per una delle birrerie più particolari della produzione mondiale?

## VIGNERONNE



5%

Il procedimento prevede l'aggiunta di uva Moscato dopo i primi diciotto mesi di maturazione in botti, dove resta ancora per sei mesi, poi si miscela il tutto con una parte di lambic invecchiato un anno e si imbottiglia. Birra dal colore giallo paglierino, con schiuma fine e non abbondante. L'olfatto complesso va dal lievito agli agrumi, il tutto addolcito dagli aromi del moscato, in bocca è acida, ma ammorbidita dalle note fruttate con un finale lungo e leggermente amaricato. Contraddistinta da note d'uva, spezie e miele, perfettamente amalgamati con il classico sapore citrico di queste produzioni.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 40,00**

(chiedere disponibilità)



## FOU FOUNE



5%

Per ottenere questo stupendo risultato vengono utilizzati lambic di due anni dove sono aggiunti tre etti di albicocche denocciolate ogni litro di birra e lasciate a macerare per due mesi, a cui seguono altri due anni di affinamento in botte. Di un giallo dorato leggermente torbido, con una bella schiuma tenacemente persistente, dal gusto leggermente acido, citrico e naturalmente di albicocca per finire con note erbacee e di grano.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 40,00**

(chiedere disponibilità)



## GEUZE LOERIK



5%

È una geuze che prende il nome Loerik dal fiammingo "ragazzo pigro". Questo fa riferimento al rifiuto testardo di questa birra a rifermentare nella bottiglia come le altre gueuze. Nessuno sa perché questa gueuze non si comporta normalmente, ma col tempo, persino queste bottiglie cominciano a rifermentare.

Al mondo ne esistono ormai pochissime. Per questo motivo il suo costo è come un buon champagne o Sassicaia

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 3200,00**



# BRASSERIE CANTILLON



BELGIO

Rue Gheude 56,  
1070  
Anderlecht,  
BELGIO

cantillon.be

Oltre un secolo di esperienza per questo birrificio che è l'unico aperto al pubblico e ancora in attività a Bruxelles; dalla sua produzione ha addirittura creato un museo (Museo della Geuze). Caratterizzato dall'amore per la tradizione e da un prodotto unico mai riprodotto in nessun'altra parte del globo, quale miglior presentazione per una delle birrerie più particolari della produzione mondiale?

## LOU PEPE KRIEK



5%

Le lou pepe sono una versione millesimata prodotte esclusivamente con lambic di una sola annata invecchiato 2 anni in botti che precedentemente avevano accolto il vino. Questa kriek si presenta con una schiuma fine e compatta dal colore rosastro, un aroma fruttato con note di vino Bordeaux ed un gusto di frutta acida. La seconda fermentazione avviene con l'aggiunta di liquori dolci e non con l'aggiunta di birre giovani, questo procedimento rende il gusto fruttato più intenso.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 50,00**

(chiedere disponibilità)



## LOU PEPE FRAMBOISE



5%

Sorella della kriek praticamente in tutto; dal colore rossastro-viola, con una testa di schiuma rosa che persiste più a lungo del previsto. Meravigliosi aromi di lamponi, fieno e confettura. Classici profumi Cantillon semplicemente meravigliosi. Con una secchezza fantastica che riempie la bocca ogni sorso senza diventare troppo acida.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 50,00**

(chiedere disponibilità)



## LOU PEPE GEUZE



5%

Si presenta di colore giallo dorato, con riflessi ambra e un ricco cappello di schiuma che si dissipa in breve tempo. Al naso si presenta complessa, con sentori fruttati, agrumati, che in breve lasciano spazio a evidenti sensazioni acide di mela e balsamiche con leggere note acetiche e vinose e una nota speziata di vaniglia. Al gusto è decisamente ed inequivocabilmente secca ed acida con percezione di agrumi. In finale di bocca si presenta amara, con un leggero retrogusto di legno. Il corpo è leggero con una evidente persistenza.

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 50,00**

(chiedere disponibilità)





## LE BIRRE TRAPPISTE



**Con il termine Trappista si intendono i monaci affiliati all'Ordine Cistercense della Stretta Osservanza.**

**Si definisce birra Trappista una birra brassata da monaci Trappisti o sotto il loro diretto controllo.**

**Nel mondo sono solo undici (sei in Belgio, due nei Paesi Bassi, uno negli Stati Uniti, uno in Austria e uno in Italia). Solo queste undici birrerie sono autorizzate a etichettare le loro birre con il logo Authentic Trappist Product ("Autentico Prodotto Trappista") che indica l'osservanza di una serie di regole stabilite dall'Associazione Internazionale dei Trappisti.**

**Per le birre i criteri sono i seguenti:**

- **La birra deve essere prodotta all'interno delle mura di un'abbazia Trappista, da parte di monaci Trappisti o sotto il loro diretto controllo.**
- **La produzione, la scelta dei processi produttivi e l'orientamento commerciale devono ovviamente dipendere dalla comunità monastica.**
- **I ricavi della produzione di birra devono essere diretti al sostentamento dei monaci e alla beneficenza e non al profitto.**



# BRASSERIE DE L'ABBAYE DE NOTRE -DAME DE SCOURMONT



BELGIO

Abbaye Notre  
Dame de  
Scourmont, 6464  
Chimay, Belgio

chimay.com

L'abbazia di Notre-Dame de Scourmont si trova a Forges (Chimay), in Belgio, e fa parte dell'Ordine Cistercense della Stretta Osservanza, solitamente chiamati Trappisti. Le origini risalgono al 1850 da una comunità di monaci provenienti da Westvleteren, che su iniziativa dell'abate Jourdain, inviò 17 monaci per stabilirsi su una terra offerta in regalo dal principe di Chimay dove 12 anni più tardi cominciarono a produrre le prime birre. Protagonista importante della storia della brasserie è Padre Théodore, frate a cui va il merito della scoperta del famoso "lievito di Chimay". L'abbazia, è autorizzata a sfoggiare il logo di "Authentic Trappist Product", il quale garantisce la provenienza e la qualità del prodotto.

## CHIMAY CINQ CENTS



8%

Versa di colore biondo con riflessi ambrati, luminoso con schiuma fine e abbondante, l'aroma risulta intenso di frutta sotto spirito, miele e malto. In bocca si percepisce distintamente il tocco caldo e liquoroso dell'alcool con note di malto, spezie e un finale leggermente mielato.



BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00

## CHIMAY PREMIERE



7%

Dal colore rosso mogano con un cappello di schiuma compatta e persistente, al naso propone un'intensa profumazione fruttata con precise sensazioni di frutti di bosco e spezie. Al palato avvertiamo note di caramello, chiodi di garofano e buccia d'arancia.



BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00



# BRASSERIE DE L'ABBAYE DE NOTRE - DAME DE SCOURMONT



BELGIO

Abbaye Notre  
Dame de  
Scourmont, 6464  
Chimay, Belgio

chimay.com

L'abbazia di Notre-Dame de Scourmont si trova a Forges (Chimay), in Belgio, e fa parte dell'Ordine Cistercense della Stretta Osservanza, solitamente chiamati Trappisti. Le origini risalgono al 1850 da una comunità di monaci provenienti da Westvleteren, che su iniziativa dell'abate Jourdain, inviò 17 monaci per stabilirsi su una terra offerta in regalo dal principe di Chimay dove 12 anni più tardi cominciarono a produrre le prime birre. Protagonista importante della storia della brasserie è Padre Théodore, frate a cui va il merito della scoperta del famoso "lievito di Chimay". L'abbazia, è autorizzata a sfoggiare il logo di "Authentic Trappist Product", il quale garantisce la provenienza e la qualità del prodotto.

## CHIMAY GRAND RISERVE



9%

Di colore marrone scuro con riflessi rossastri ha una testa di schiuma compatta e cremosa, dall'aroma dolce con note di pera, ciliegia e spezie. Ha un gusto orientato verso la frutta matura, cioccolato e fiori. Molto corposa e complessa mantiene comunque un ottimo equilibrio.



BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 15,00

## CHIMAY CENT CINQUANTE



10%

Di colore oro pallido, ornata da una schiuma bianca e compatta. presenta sorprendenti aromi di menta, bergamotto, lime ed eucalipto. I suoi sapori delicati, con note di rosmarino e chiodi di garofano, si combinano meravigliosamente con sottili tocchi floreali, ravvivati da un pizzico di rinvigorente zenzero. Il suo corpo rotondo e morbido



BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00

BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 15,00

f PEPP0 BAR



BIRRERIAPEPPO.IT

# BROUWERIJ WESTVLETEREN



BELGIO

Donkerstraat 12, B  
-8640  
Westvleteren  
BELGIO

sintsixtus.be

Fondato nel 1838 fra le mura dell'abbazia di St. Sixtus il birrifico Westvleteren resta l'unico, fra i birrifici trappisti, dove tutto il processo produttivo è seguito dai monaci; 5 in produzione e 5 all'imbottigliamento. Come per tutti gli altri birrifici trappisti, la birra viene venduta esclusivamente per il sostentamento dell'abbazia e opere di beneficenza.

## WESTVLETEREN 12



10,2%

Birra bruna dal bel colore mogano, schiuma ricca, cremosa e persistente. A naso si apre con delicati sentori maltati con una punta di nota speziata. Nonostante la gradazione alcolica il corpo risulta morbido e snello, al palato si apre con note di malto e frutta matura con piacevolissimi sentori speziati. Finale lungo, equilibrato e ancora morbidissimo.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 30,00**

(chiedere disponibilità)



COLLE BRIANZA FRAZ.NAVA

ORARI: LUN/SAB 20.00-02.00 DOMENICA 17.00-02.00 MARTEDI CHIUSO



# BROUWERIJ WESTMALLE



BELGIO

Antwerpsesteen-  
weg 496,  
Westmall  
BELGIO  
trappist we-  
stmalle.be

E' grazie alla costanza e alla dedizione di alcuni monaci che questi prodotti sono arrivati ai giorni nostri e che ancora siano il top per quanto riguarda lo stile. Nonostante le guerre e le peripezie di una lunga storia, che risale a circa il 1700, bisogna aspettare il 1933 per garantire una solidità economica e produttiva per l'abbazia; nel 1950 in sostituzione della vecchia blonde viene creata la triple, autentico fiore all'occhiello di questo monastero.

## WESTMALLE TRIPLE



9,5%

Birra bionda rifermentata in bottiglia dalla schiuma fine e persistente. Da un primo impatto olfattivo di alcool si passa verso note floreali e fruttate. In bocca risulta calda, corposa ben equilibrata da una leggera frizzantezza e un finale lievemente luppolato.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**



## WESTMALLE DUBBLE



7%

Birra bruna rifermentata in bottiglia dalla schiuma fine e persistente. Sentori olfattivi che richiamano note floreali e fruttate. A livello gustativo, note di malto caramellato e luppolo. Molto corposa, riesce nel complesso a mantenere un buon equilibrio.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**



## WESTMALLE SPECIAL BLEND



8,2%

Anni fa(1999),ci recammo in Belgio per le solite e "faticose" gite di aggiornamento e visita delle Brasserie, Trappiste e non. Fu in occasione della Visita alla storica Westmalle Trappist, che un monaco, ci fece vedere un modo allora del tutto insolito,(almeno per noi in Italia in quel periodo dove le birre belghe non erano di moda),di spillare le Westmalle. Un cocktail di Westmalle Triple e Dubble, che va ad esaltare i pregi di entrambe le birre, creando una magia unica nello stesso bicchiere. CHIEDERE al Personale.

**2 BOTTIGLIE DA 33CL. - EURO 14,00 - MINIMO DUE PERSONE**





# BROUWERIJ DER TRAPPISTENABDIJ DE ACHELSE KLUIS



BELGIO

St. Benedictusab-  
dij  
5556 VE  
Valkenswaard  
Belgio  
achelsekluis  
.org

L'abbazia cistercense di San Benedetto ad Achel è l'ultima, in ordine di tempo che entra a far parte delle produttrici di birra trappista. Sorge a 20 km da Eindhoven al confine con i Paesi Bassi, nei pressi del torrente Tongelreep. Durante la seconda guerra mondiale, a seguito di un bombardamento, ha rischiato di venir definitivamente smantellata. Infatti i bollitori di rame vennero venduti dall'occupazione tedesca. Dal 1998 sotto la supervisione di padre Thomas dell'abbazia di Westmalle è ripresa l'attività brassicola.

## ACHEL BLONDE



8%

Birra bionda rifermentata in bottiglia, leggermente speziata con note di luppolo fresco e lievito. Aroma miele, melone giallo e pesca sciropata. La schiuma non molto abbondante risulta di colore bianco e mediamente persistente.

BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00



## ACHEL BRUNE



8%

Birra bruna dalla bella testa di schiuma non molto persistente. Al naso sentori di alcol e frutta matura. Corpo rotondo con note amarognole di liquirizia e finale di malto.

BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00



## ACHEL EXTRA BRUNE



9,5%

Birra color tonaca di frate, leggermente opalescente con una schiuma a bolle grosse di lunga persistenza. Il naso è caramelloso, con note di liquirizia, cioccolato e frutta rossa; Dal corpo robusto, a livello gustativo è avvolgente con un lieve sentore di barrique, vaniglia, zucchero candito e chiodi di garofano. Finale lungo ed equilibrato.

BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00



f PEPP0 BAR



BIRRERIAPEPPO.IT

## BROUWERIJ DE KONINGSHOEYEN



OLANDA

Eindhovenseweg  
3,  
5056 RP,  
Berkel-Enschot  
Olanda

[koningshoeven.nl](http://koningshoeven.nl)

Monastero olandese che si fregia del logo trappista che si trova a pochi chilometri dal Belgio, nei pressi di Tilburg nell'Abbazia di Onze Lieve Vrouw di Koningshoeven. L'inaugurazione del monastero risale al 1884 e in breve tempo oltre ad una ricca comunità monastica si instaura una piccola produzione birraria. Dopo anni tormentati in cui il birrifico fatica a mantenere il logo "authentic trappist product" e dopo averlo addirittura perso, finalmente nel 2005, che con una comunità monastica costante di circa 20 frati, la birreria riottiene il marchio e ricomincia la vera produzione di prodotti ispirati alle antiche tradizioni.

### LA TRAPPE QUADRUPLE



10%

Dal colore noce rossastro con una schiuma densa e spessa di lieve persistenza, questa birra si presenta con un aroma dolce, legnoso quasi vinoso. Al palato sensazioni dolci che lasciano una completa morbidezza. Birra adatta all'invecchiamento con un gusto che si evolve piacevolmente nel tempo.



**BOTTIGLIA DA 75CL. - EURO 14,00**

COLLE BRIANZA FRAZ. NAVA

ORARI: LUN/SAB 20.00-02.00 DOMENICA 17.00-02.00 MARTEDÌ CHIUSO

f PEPP0 BAR



BIRRERIAPEPPO.IT

# BRASSERIE DE L'ABBAYE NOTRE-DAME D'ORVAL



BELGIO

Abbaye d'Orval  
Orval, n°1,  
B-6823 Villers-de-  
vant-Orval,  
BELGIO  
orval.be

Immersa in un ambiente "magico e spirituale" Notre-Dame d'Orval è una delle abbazie cistercensi più significative del Belgio. In questo luogo vive ancora oggi una comunità monastica e ciò che più colpisce è il silenzio nella quale è avvolta. La fontana, la mitica leggenda della valle d'oro, il giardino ricco di piante medicinali, les Communs Abraham edificio nel quale vengono illustrati i segreti della produzione brassicola trappista da cui il risultato della splendida Orval, vengono considerati tappa fondamentale del turista birraio.

## ORVAL



6,2%

Unica birra prodotta dall'abbazia, nella quale vengono utilizzati una miscela di tre tipi di malti e tre tipi di luppoli. Il ceppo di lieviti è di proprietà esclusiva dei monaci. Dalla schiuma fine e persistente, questa birra offre al palato una esplosione di aromi erbacei di luppolo con un finale secco e persistente.



**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**

COLLE BRIANZA FRAZ.NAVA  
ORARI: LUN/SAB 20.00-02.00 DOMENICA 17.00-02.00 MARTEDI CHIUSO



## BRASSERIE DE ROCHEFORT



Abbaye  
Saint Remy 5580  
Rochefort

BELGIO

Birrificio dalla tradizione pluricentenaria, si hanno notizie della produzione di birra già dal 1595. Nel monastero risiedono ancora 15 monaci che detengono gelosamente nascosto il processo produttivo, infatti il birrificio non è aperto al pubblico.

### ROCHEFORT 6



7,5%

Birra dal colore fra un mix di ruggine e tonaca di frate con riflessi ramati; schiuma ricca, compatta e molto persistente.

A naso una spiazzante nota citrica iniziale che si evolve subito in sentori maltati. Corpo rotondo con una spiccata frizzantezza, il tutto equilibrato da sentori di frutta tostata, malto torrefatto e polvere di cacao. Finale equilibrato che lascia il palato particolarmente soddisfatto.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**



### ROCHEFORT 8



9,2%

Il colore di questa birra è marrone, con riflessi aranciati, schiuma fine e compatta a bolle molto fini con lunga persistenza.

A livello olfattivo un sentore di agrumi netto, nel complesso una forte caratteristica fruttata con una evoluzione maltata, quasi caramellata. In bocca sentore iniziale di liquirizia con note speziate in secondo piano. Finale morbido e avvolgente che lascia il palato pulito.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**



### ROCHEFORT 10



11,3%

Birra bruna rifermentata in bottiglia dalla schiuma fine, compatta e persistente. Sentori olfattivi fruttati e molto complessi. Estremamente corposa ed equilibrata, lascia un retrogusto dominante di liquirizia e zucchero candito.

Birra apprezzata dagli estimatori del genere e riservata ai momenti di meditazione e piacere.

**BOTTIGLIA DA 33CL. - EURO 7,00**





## CAFFETTERIA

CAFFE	EURO 1,00
CAFFE CORRETTO	EURO 1,20
CAFFE DECAFFEINATO	EURO 1,00
THE CALDO AL LIMONE	EURO 2,50

## DISTILLATI E LIQUORI

AMARI : <i>Montenegro, Ramazzotti, Braulio, Braulio riserva, Fernet, Sanbuca, Jagermeister</i>	EURO 4,00
BAILEYS	EURO 4,00
GRAPPE BIANCHE	EURO 3,50
GRAPPE GIALLE	EURO 4,00
CHOUFFE COFFEE / CREAM	EURO 4,00

## ANALCOLICI

SUCCHI DI FRUTTA : <i>Pera, Ananas, Pesca, Ace</i>	EURO 3,50
BIBITE : <i>Coca Cola, The limone, The pesca, Chinotto, Tonica, Sprite, Aranciata dolce, Aranciata amara</i>	EURO 4,00
RED BULL	EURO 4,00
ACQUA 0,50L NATURALE / FRIZZANTE	EURO 1,50

## LE PINSE DEL PEPP0



### Storia della pinsa.

La pinsa romana e' una rivisitazione moderna di una ricetta che risale al tempo dell'antica Roma. La ricetta originale proviene dalle popolazioni contadine fuori le mura della città le quali, grazie alla macinazione dei cereali allora conosciuti, come miglio, orzo e il farro, cucinavano delle focacce con erbe aromatiche, che costituivano un prestigioso dono da offrire agli dei.

La ricetta classica nel corso dei secoli ha subito diverse rivisitazioni, fino ad arrivare ai giorni nostri in cui al frumento sono stati aggiunti la soia, che dona fragranza e il riso che grazie alla sua qualità dona un buon assorbimento dell'acqua e la rende molto digeribile.

Il termine Pinsa deriva dal latino pinsere, che significa allungare-schiacciare, ed è proprio la caratteristica forma ovale una delle note distintive della pinsa.

### Cosa rende la pinsa un piatto speciale ?

- ✓ la caratteristica forma ovale.
- ✓ ipocalorica e ipolipidica. Grazie all'inserimento di farina di soia e di riso accanto al frumento e grazie all'alto contenuto di acqua e al bassissimo uso di olio extravergine nell'impasto, la Pinsa si differenzia dalla pizza per un più basso contenuto di calorie e di grassi.
- ✓ il suo sapore di pane antico.
- ✓ la sua morbida mollica racchiusa in una crosta friabile e croccante. La sua fragranza la rende una nuvola di pizza.
- ✓ l'altissima digeribilità, grazie alla lunga maturazione dell'impasto (fino a 72/96 ore) lavorato con la tecnica del freddo e un'alta idratazione.



- |  |         |
|--|---------|
| 1) POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO, OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>  | € 8,00  |
| 2) POMODORO, FIORDILATTE, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>                               | € 8,50  |
| 3) POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>                                | € 9,00  |
| 4) POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>                        | € 9,50  |
| 5) POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, GORGONZOLA, OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>                    | € 10,00 |
| 6) POMODORO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE, OLIO EVO <sup>1,6,7,12</sup>                              | € 9,00  |
| 7) POMODORO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE, GORGONZOLA, OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>                     | € 9,50  |
| 8) POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO CRUDO, OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>                                | € 10,00 |
| 9) POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA,<br>FIOCCHI DI RICOTTA, OLIO EVO <sup>1,6,7</sup> | € 11,00 |
| 10) POMODORO, FIORDILATTE, TONNO, OLIVE, OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>                                   | € 9,00  |
| 11) POMODORO, FIORDILATTE, TONNO, CIPOLLE, OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>                                 | € 9,00  |
| 12) POMODORO, FIORDILATTE, SPECK <sup>1,6,7</sup>  | € 9,00  |
| 13) POMODORO, FIORDILATTE, SPECK, SCAMORZA <sup>1,6,7</sup>  | € 9,50  |
| 14) POMODORO, FIORDILATTE, SPECK, GORGONZOLA <sup>1,6,7</sup>  | € 9,50  |
| 15) POMODORO, FIORDILATTE, BRESAOLA, FUNGHI <sup>1,6,7</sup>   | € 10,00 |
| 16) POMODORO, FIORDILATTE, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA, OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>                        | € 10,50 |
| 17) POMODORO, FIORDILATTE, TALEGGIO, CARCIOFI <sup>1,6,7</sup>                                       | € 9,50  |

\* PRODOTTO SURGELATO



- |   |         |
|---|---------|
| 18) POMODORO. FIORDILATTE. SALSICCIA. FUNGHI <sup>1,6,7</sup>                               | € 10,00 |
| 19) POMODORO. FIORDILATTE. WURSTEL <sup>1,6,7</sup>   | € 9,00  |
| 20) POMODORO. BRIE. PANCETTA. LARDO. PEPE <sup>1,6,7</sup>                                  | € 10,00 |
| 21) OLIO EVO. ORIGANO. SALE <sup>1,6</sup>  | € 7,00  |
| 22) FIORDILATTE . POMODORINI. RUCOLA. OLIVE. OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>                      | € 8,50  |
| 23) FIORDILATTE . TALEGGIO. GORGONZOLA. BRIE <sup>1,6,7</sup>                               | € 9,00  |
| 24) FIORDILATTE. SPECK. SCAMORZA. RADICCHIO <sup>1,6,7</sup>                                | € 9,50  |
| 25) FIORDILATTE. TALEGGIO. SALAME PICCANTE. SALSA PICCANTE <sup>1,6,7</sup>                 | € 9,50  |
| 26) FIORDILATTE. SALSICCIA. FRIARIELLI <sup>1,6,7</sup>                                     | € 10,50 |
| 27) FIORDILATTE. ZUCCHINE <sup>*</sup> . FIOCCHI DI RICOTTA <sup>1,6,7</sup>                | € 9,00  |
| 28) FIORDILATTE. BOLOGNA. PISTACCHIO. FIOCCHI DI RICOTTA <sup>1,6,7</sup>                   | € 10,50 |
| 29) TALEGGIO. PANCETTA COTTA AFFUMICATA. MIELE <sup>1,6,7</sup>                             | € 10,50 |
| 30) GRANA. POMODORI SECCHI. ACCIUGHE. RICOTTA. OLIVE. BASILICO. OLIO EVO <sup>1,4,6,7</sup> | € 12,00 |
| 31) FIORDILATTE. PANCETTA. PECORINO. PEPE. RUCOLA. OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>                | € 10,50 |
| 32) FIORDILATTE. COPPA. SALSA PICCANTE. RUCOLA. OLIO EVO <sup>1,6,7</sup>                   | € 10,50 |
| 33) BRIE. SPECK   | € 9,00  |

PRODOTTO SURGELATO



**PIADINE** / **PANINI\*** / **FOCACCE\*** / **PINSOZZI\***

1                      1,6,7,10,11,13                      1,6,7,10                      1,6

**€ 7,00**                      **€ 9,00**                      **€ 8,00**                      **€ 10,00**

## COTTO

**CRESTINA** - COTTO, FIORDILATTE, POMODORI, MAIONESE <sup>3/7</sup>

**DERAPATA** - COTTO, FIORDILATTE, TONNO, INSALATA, MAIONESE <sup>3/4/7</sup>

**EASY** - COTTO, FIORDILATTE <sup>7</sup>

**EVOLUTION** - COTTO, FIORDILATTE, POMODORI SECCHI, RUCOLA <sup>7</sup>

**FRANCABOLLATO** - COTTO, FIORDILATTE, POMODORI, INSALATA, SALSA ROSA <sup>3/7</sup>

**INDIAN** - COTTO, FIORDILATTE, POMODORI, GLASSA DI ACETO BALSAMICO <sup>7/12</sup>

**JD** - COTTO, BRIE <sup>7</sup>

**PANHEAD** - COTTO, FIORDILATTE, SENAPE <sup>3/7/10/12</sup>

**SHOVEL** - COTTO, GORGONZOLA, SALSA PICCANTE, INSALATA <sup>7/12</sup>

**SOFTAIL** - COTTO, BRIE, ZUCCHINE\*, SALSA BOSCAIOLA <sup>4/7/9/10</sup>

**SPRINGER** - COTTO, SCAMORZA, SALSA PICCANTE <sup>7/12</sup>

**THE BEST** - COTTO, FIORDILATTE, SALSA ROSA <sup>3/7</sup>

## BOLOGNA

**BILLY** - BOLOGNA, FIORDILATTE <sup>7/8</sup>

**DENNIS** - BOLOGNA, GORGONZOLA, RUCOLA <sup>7/8</sup>

**HANSON** - BOLOGNA, FIORDILATTE, SENAPE <sup>3/7/8/10/12</sup>

**JACK** - BOLOGNA, MOZZARELLA, POMODORI, INSALATA <sup>7/8</sup>

**KAREN** - BOLOGNA, RICOTTA, POMODORI SECCHI, SALSA DI PISTACCHIO <sup>7/8</sup>

Ogni aggiunta comporta una variazione di €0.50 per verdure e salse e di €1.00 per salumi, pesce e formaggi.

\* PRODOTTO SURGELATO



**PIADINE** / **PANINI\*** / **FOCACCE\*** / **PINSOZZI\***  
 1 € 7,00      1,6,7,10,11,13 € 9,00      1,6,7,10 € 8,00      1,6 € 10,00

## BRESAOLA

- ALESS** - BRESAOLA, FIORDILATTE, RUCOLA 7  
**BELLAGIO** - BRESAOLA, CAPRINO, PEPE, OLIO 7  
**BICILINDRICO** - BRESAOLA, TONNO, INSALATA, MAIONESE 3/4/7  
**CARDANO** - BRESAOLA, FIORDILATTE, FUNGHI, RUCOLA, MAIONESE 3/7  
**CARDELLINO** - BRESAOLA, GRANA, OLIO, LIMONE, RUCOLA  
**CENTAURO** - BRESAOLA, FIORDILATTE, POMODORI, INSALATA, SALSA ROSA 3/7  
**CHE SPETTACOLO** - BRESAOLA, BRIE, FUNGHI, PEPE 7  
**FALCONE** - BRESAOLA, SCAMORZA, POMODORI, SENAPE 3/7/10/12  
**GALLETTO** - BRESAOLA, TALEGGIO, CARCIOFI 7  
**IMOLA** - BRESAOLA, FIORDILATTE, TONNO, POMODORI, INSALATA 4/7  
**NEVADA** - BRESAOLA, CAPRINO CONDITO, RUCOLA 7  
**SPORT14** - BRESAOLA, BRIE, FUNGHI, SALSA BOSCAIOLA 4/7/9/10  
**SUPERGROPP0** - BRESAOLA, GRANA, OLIO, PEPE, LIMONE  
**SUPERMOTARD** - BRESAOLA, BRIE, FUNGHI, RUCOLA 7

## SPECK

- CALIFORNIA** - SPECK, GORGONZOLA, MIELE 7  
**FALZAREGO** - SPECK, SCAMORZA, RADICCHIO, MAIONESE 3/7  
**GIAU** - SPECK, BRIE, SALSA ROSA 3/7  
**PORDOI** - SPECK, SCAMORZA, SENAPE 3/7/10/12  
**SANMARCO** - SPECK, GORGONZOLA, SALSA PICCANTE, RUCOLA 3/7/12  
**SELLA** - SPECK, BRIE, FUNGHI, RUCOLA, SALSA BOSCAIOLA 4/7/9/10  
**SPRICHENT0Z** - SPECK, BRIE, INSALATA, MAIONESE 3/7  
**TONALE** - SPECK, FIORDILATTE, PATE' DI OLIVE, INSALATA 7

Ogni aggiunta comporta una variazione di €0.50 per verdure e salse e di €1.00 per salumi, pesce e formaggi.

\* PRODOTTO SURGELATO



## PIADINE / PANINI\* / FOCACCE\* / PINSOZZI\*

<sup>1</sup>  
€ 7,00

<sup>1,6,7,10,11,13</sup>  
€ 9,00

<sup>1,6,7,10</sup>  
€ 8,00

<sup>1,6</sup>  
€ 10,00

### CRUDO

**ASSEN** - CRUDO, FIORDILATTE, FUNGHI, RUCOLA, MAIONESE <sup>3/7</sup>

**CHATTERING** - CRUDO, FIORDILATTE, PATE' DI OLIVE <sup>7</sup>

**CIP&CIOP** - CRUDO, BRIE, RUCOLA, PATE' DI OLIVE <sup>7</sup>

**GRISO** - CRUDO, TALEGGIO, INSALATA, MIELE <sup>7</sup>

**MANUBER** - CRUDO, FIORDILATTE, CARCIOFI, MAIONESE <sup>3/7</sup>

**MOTEGI** - CRUDO, GORGONZOLA, PATE' DI OLIVE, POMODORI <sup>7</sup>

**MUGELLO** - CRUDO, BRIE, RUCOLA <sup>7</sup>

**RIDER** - CRUDO, FIORDILATTE <sup>7</sup>

**SPA** - CRUDO, BRIE, POMODORI, RUCOLA, SALSA ROSA <sup>3/7</sup>

**STACCATA** - CRUDO, FIORDILATTE, POMODORI, RUCOLA <sup>7</sup>

**VARANO** - CRUDO, FIORDILATTE, POMODORI, GLASSA DI ACETO BALSAMICO <sup>7/12</sup>

**VIRUS** - CRUDO, FIORDILATTE, INSALATA, SALSA ROSA <sup>3/7</sup>

### COPPA

**AGOSTONI** - COPPA, GRANA, POMODORI, GLASSA DI ACETO BALSAMICO <sup>12</sup>

**COBRAM** - COPPA, TALEGGIO, RUCOLA <sup>7</sup>

**DAVIS** - COPPA, BRIE, POMODORI <sup>7</sup>

**ITALIA** - COPPA, FIORDILATTE, SALSA PICCANTE, RUCOLA <sup>7/12</sup>

**SIRTORI** - COPPA, CAPRINO, PATE' DI OLIVE <sup>7</sup>

### SALAME

**ABNORMAL** - SALAME, BRIE, RUCOLA, SALSA BOSCAIOLA <sup>4/7/9/10</sup>

**ASSO** - SALAME, FIORDILATTE, POMODORI SECCHI, MAIONESE <sup>3/7</sup>

**BADBOYS** - SALAME, RICOTTA, POMODORI SECCHI, SALSA ROSA <sup>3/7</sup>

**NON CE LA FACCIO** - SALAME, BRIE, FUNGHI, MAIONESE <sup>3/7</sup>

**UGO** - SALAME

Ogni aggiunta comporta una variazione di €0.50 per verdure e salse e di €1.00 per salumi, pesce e formaggi.

\* PRODOTTO SURGELATO



## PIADINE / PANINI\* / FOCACCE\* / PINSOZZI\*

1  
€ 7,00

1,6,7,10,11,13  
€ 9,00

1,6,7,10  
€ 8,00

1,6  
€ 10,00

## SALAME PICCANTE

**AIRONE** - SALAME PICCANTE, GORGONZOLA, INSALATA, PATE' DI OLIVE 7

**BREVA** - SALAME PICCANTE, POMODORI, SALSA PICCANTE, INSALATA 12

**KIOWA** - SALAME PICCANTE, SCAMORZA, SALSA BOSCAIOLA 4/7/9/10

**PATON** - SALAME PICCANTE, BRIE, RUCOLA 7

**STELVIO** - SALAME PICCANTE, PECORINO, PATE' DI OLIVE 7

**STUKA** - SALAME PICCANTE, FIORDILATTE, PATE' DI OLIVE, POMODORI, INSALATA 7

## PANCETTA

**BULTACO** - PANCETTA, BRIE, FUNGHI, RUCOLA, SALSA BOSCAIOLA 4/7/9/10

**FANTIC** - PANCETTA, FIORDILATTE, ACCIUGHE, POMODORI 3/4/7

**FLOTTANTE** - PANCETTA, FIORDILATTE, CARCIOFI, MAIONESE 3/7

**GASGAS** - PANCETTA, LARDO, SALSA PICCANTE, RUCOLA 12

**LE MANS** - PANCETTA, CAPRINO CONDITO, POMODORI 7

**MONTESA** - PANCETTA, SCAMORZA, SALSA PICCANTE 7/12

**OSSA** - PANCETTA, GORGONZOLA 7

## LARDO

**BIANCHI** - LARDO, BRIE, FUNGHI, RUCOLA 7

**CAGIVA** - LARDO, FIORDILATTE, MIELE, PEPE 7

**CICCIO** - LARDO, PANCETTA, FIORDILATTE 7

**NORTON** - LARDO, GRANA, POMODORI, GLASSA DI ACETO BALSAMICO 12,7,3

**PUZZONE** - LARDO, PANCETTA, FORMAGGIO SBIRRO 7

**TRAPPA** - LARDO, FIORDILATTE, SCAGLIE DI CIOCCOLATO 7

Ogni aggiunta comporta una variazione di €0.50 per verdure e salse e di €1.00 per salumi, pesce e formaggi.

\* PRODOTTO SURGELATO



## PIADINE / PANINI\* / FOCACCE\* / PINSOZZI\*

<sup>1</sup>  
€ 7,00

<sup>1,6,7,10,11,13</sup>  
€ 9,00

<sup>1,6,7,10</sup>  
€ 8,00

<sup>1,6</sup>  
€ 10,00

## PANCETTA COTTA

**GILERA** - PANCETTA COTTA, GRANA, POMODORI, INSALATA <sup>7,3</sup>

**MAICO** - PANCETTA COTTA, SCAMORZA, POMODORI SECCHI <sup>7</sup>

**PUCH** - PANCETTA COTTA, FIORDILATTE, INSALATA, PATE' DI OLIVE <sup>7</sup>

**VILLA** - PANCETTA COTTA, RICOTTA, SALSA DI PISTACCHIO <sup>7/8</sup>

**YUMA** - PANCETTA COTTA, GORGONZOLA, POMODORI, MIELE <sup>7</sup>

## TONNO

**MASCARELLA** - TONNO, POMODORI, CAPPERI, OLIVE, BASILICO, MAIONESE <sup>3/4</sup>

**MERCURY** - TONNO, FIORDILATTE, POMODORI SECCHI, INSALATA <sup>4/7</sup>

**MISTRAL** - TONNO, RICOTTA, ZUCCHINE, POMODORI <sup>4/7</sup>

**RIVA** - TONNO, FIORDILATTE, INSALATA, MAIONESE <sup>3/4/7</sup>

## VEGETARIANI

**BEVERLY** - BRIE, POMODORI, RUCOLA, SALSA BOSCAIOLA <sup>4/7/9/10</sup>

**BOOSTER** - OLIVE, POMODORI, OLIO, SALE, ORIGANO, INSALATA

**BURGMAN** - FIORDILATTE, BRIE, TALEGGIO, GRANA, GORGONZOLA <sup>3,7</sup>

**KOALA** - FIORDILATTE, ZUCCHINE\*, POMODORI, INSALATA, MAIONESE <sup>3/7</sup>

**NIKEN** - FIORDILATTE, FUNGHI, RUCOLA, SALSA BOSCAIOLA <sup>4/7/9/10</sup>

**NORGE** - CAPRINO CONDITO, CARCIOFI, POMODORI <sup>7</sup>

**VEGETALO** - FIORDILATTE, CARCIOFI, POMODORI, INSALATA, SALSA ROSA <sup>3/7</sup>

Ogni aggiunta comporta una variazione di €0.50 per verdure e salse e di €1.00 per salumi, pesce e formaggi.

\* PRODOTTO SURGELATO



# PULLED PORK (180 gr)

**PANINI\***

1,6,7,10,11,13

€ 11,00

**PINSOZZI\***

1,6

€ 13,00

**ARCHIBALD** - PULLED, CHEDDAR 7

**ELEFANT** - PULLED, BRIE, RUCOLA, SALSA BOSCAIOLA 4/7/9/10

**EVEL** - PULLED, FIORDILATTE, POMODORI, INSALATA, SALSA ROSA 3/7

**GRANDEFUGA** - PULLED, ZOLA, PATE' OLIVE 7

**HOUSTON** - PULLED, PECORINO, SALSA PICCANTE, INSALATA 7/12

**PEGASO** - PULLED, CHEDDAR, POMODORI, INSALATA, SALSA BURGER 3/7/10

**PUSH** - PULLED

**RANCH** - PULLED, CHEDDAR, JALAPENOS, SALSA BURGER 3/7/10

**ROLANDO** - PULLED, CHEDDAR, RUCOLA, SENAPE 3/7/10/12

**TENERE** - PULLED, TALEGGIO, FUNGHI, RUCOLA, SALSA BOSCAIOLA 4/7/9/10

**TUAREG** - PULLED, BRIE, POMODORI SECCHI, INSALATA, MAIONESE 3/7

Ogni aggiunta comporta una variazione di €0.50 per verdure e salse e di €1.00 per salumi, pesce e formaggi.

\* PRODOTTO SURGELATO

COLLE BRIANZA FRAZ.NAVA

ORARI: LUN/SAB 20.00-02.00 DOMENICA 17.00-02.00 MARTEDI CHIUSO



# HAMBURGER\*<sup>3,6,7,10</sup>

€ 8,00

**BRADL** - HAMBURGER\*, CHEDDAR, SPECK, SENAPE <sup>3/6/7/10/12</sup>

**CLASSIC** - HAMBURGER\*, CHEDDAR, BACON, POMODORI, INSALATA, MAIONESE <sup>3/6/7/10</sup>

**COMEALMEC** - HAMBURGER\*, CHEDDAR, POMODORO, CETRIOLO, INSALATA,  
SALSA BURGER <sup>3/6/7/10/12</sup>

**DONDOLINO** - HAMBURGER\*, BRIE, SPECK, RUCOLA <sup>3/6/7/10</sup>

**GAZZOLA** - HAMBURGER\*, GORGONZOLA, LARDO, MIELE <sup>3/6/7/10</sup>

**GERMY** - HAMBURGER\*, CHEDDAR, POMODORI, INSALATA, MAIONESE <sup>3/6/7/10</sup>

**GULF** - HAMBURGER\*, CHEDDAR, CETRIOLO, KETCHUP <sup>3/4/6/7/8/9/10/11/12</sup>

**INDECISO** - HAMBURGER CARNE\*, HAMBURGER VEGGIE\*, CHEDDAR, BACON,  
POMODORI, INSALATA, SALSA BURGER <sup>3/6/7/8/10</sup> € 12,00

**MUSTANG** - HAMBURGER\*, CHEDDAR, BACON, CIPOLLA, SALSA BBQ <sup>3/4/6/7/8/9/10/11</sup>

**NARDO** - HAMBURGER\*, RICOTTA, BACON, POMODORI SECCHI, RUCOLA <sup>3/6/7/10</sup>

**RACER** - HAMBURGER\*, GORGONZOLA, INSALATA <sup>3/6/7/10</sup>

**STORNELLO** - HAMBURGER\*, BRIE, BACON, SALSA PICCANTE <sup>3/6/7/10/12</sup>

**SUPERALCE** - HAMBURGER\*, TALEGGIO, BRESAOLA, FUNGHI, INSALATA <sup>3/6/7/10</sup>

**TENNI** - HAMBURGER\*, BRIE, SPECK, SALSA BOSCAIOLA <sup>3/4/6/7/9/10</sup>

**TEXACO** - HAMBURGER\*, CHEDDAR, BACON, SALSA BBQ <sup>3/4/6/7/8/9/10/11</sup>

**TROTTER** - HAMBURGER\*, FIORDILATTE, FUNGHI, RUCOLA, MAIONESE <sup>3/6/7/10</sup>

**TREJO** - HAMBURGER\*, SCAMORZA, SALSA PICCANTE, JALAPENOS, CIPOLLA,  
SALSA BURGER <sup>3/6/7/10/12</sup>

In tutti i panini è possibile chiedere il doppio hamburger di carne o vegetariano. Supplemento 4€

Ogni aggiunta comporta una variazione di €0.50 per verdure e salse e di €1.00 per salumi, pesce e formaggi.

\* PRODOTTO SURGELATO



# HAMBURGER\* VEGETARIANI<sup>8</sup>

€ 8,00

**DADO** - HAMBURGER\* VEGGIE, RICOTTA, ZUCCHINE\* <sup>7/8</sup>

**GARELLI** - HAMBURGER\* VEGGIE, CHEDDAR, POMODORO, CETRIOLO, INSALATA,  
SALSA BURGER <sup>3/7/8/10</sup>

**LAMBRETTA** - HAMBURGER\* VEGGIE, GRANA, CARCIOFI, RUCOLA <sup>8</sup>

**PORTER** - HAMBURGER\* VEGGIE, BRIE, FUNGHI, SALSA BOSCAIOLA, RUCOLA <sup>4/8/9/10</sup>

**VESPA** - HAMBURGER\* VEGGIE, BRIE, POMODORI SECCHI, INSALATA,  
MAIONESE <sup>3/7/8</sup>

**VOXAN** - HAMBURGER\* VEGGIE, BRIE, PATE' DI OLIVE, RUCOLA <sup>7/8</sup>

**ZIGOLO** - HAMBURGER\* VEGGIE, CHEDDAR, POMODORI, INSALATA, MAIONESE <sup>3/7/8</sup>

**ZUNDAPP** - HAMBURGER\* VEGGIE, CHEDDAR, SALSA PICCANTE, INSALATA,  
MAIONESE <sup>3/7/8/12</sup>

In tutti i panini è possibile chiedere il doppio hamburger di carne o vegetariano. Supplemento 4€

Ogni aggiunta comporta una variazione di €0.50 per verdure e salse e di €1.00 per salumi, pesce e formaggi.

\* PRODOTTO SURGELATO



**MISTO (SALUMI E FORMAGGIO)**

**€ 10,00** A PERSONA

**LEGGERO (BRESAOLA, GRANA, RUCOLA, OLIO)**

**€ 10,00** A PERSONA

**SALUMI**

**€ 10,00** A PERSONA

**FORMAGGI**

**€ 10,00** A PERSONA

## **DOLCI**

**PANNA COTTA ALLA FRAGOLA<sup>1,6,7</sup>**

**€ 4,00**

**PANNA COTTA AL CIOCCOLATO<sup>1,6,7</sup>**

**€ 4,00**

**PANNA COTTA AL CARAMELLO<sup>1,6,7</sup>**

**€ 4,00**

**PIADINA ALLA NUTELLA<sup>1,6,7,8</sup>**

**€ 6,00**

**PIADINA CON PANNA COTTA E NUTELLA<sup>1,6,7,8</sup>**

**€ 8,00**

**FOCACCIA\* ALLA NUTELLA<sup>1,6,7,8</sup>**

**€ 7,00**

**PINSOZZO\* ALLA NUTELLA<sup>1,6,7,8</sup>**

**€ 7,50**

**PINSA\* ALLA NUTELLA<sup>1,6,7,8</sup>**

**€ 7,50**

PRODOTTO SURGELATO