

Carta delle BIRRE

BIRRIFICIO SARAGIOLINO

VIOLA alc 6,5% Belgian Strong Ale 33cl

La birra Viola del Birrificio Saragiolino dell'azienda agricola Crociani e prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata.

E' una birra ambrata opalescente con riflessi aranciati.

L'aroma e dolce e fruttato con un certo retrogusto di miele. In bocca presenta un retrogusto di frutta secca e amaro leggero e rinfrescante. La birra Viola e abbinata con i formaggi stagionati ed erborinati della grande tradizione italiana, con arrostiti e stufati. Sorprendente l'abbinamento con le crostate di frutta.

VALE alc 5% blonde 33cl

La birra Chiara del Birrificio Saragiolino dell'azienda agricola Crociani e prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata. E' una birra chiara opalescente con riflessi dorati. L'aroma fresco e fruttato intenso dato dai luppoli regala emozioni uniche. La birra Chiara e ideale per gli aperitivi con piatti estivi di verdure e formaggi freschi, ma anche con grigliate di pesce e carpacci. E' la birra migliore da abbinare alla pizza!

GIULIA alc 6% american ipa 33 cl

La birra Giulia del Birrificio Saragiolino dell'azienda agricola Crociani e prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata. E' una birra ambrata opalescente con riflessi aranciati. L'aroma fruttato e resinoso dato dall'uso massiccio di luppoli esplode nel bicchiere. In bocca il finale e agrumato e lascia il posto ad un amaro robusto, non esagerato. La birra Giulia e ottima con piatti strutturati di carne rossa alla griglia o di arrosto. Sorprendente l'abbinamento con i dolci e il cioccolato.

CHIARA alc 5% american pale 33cl

La birra Chiara del Birrificio Saragiolino dell'azienda agricola Crociani e

prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata. E' una birra chiara opalescente con riflessi dorati. L'aroma fresco e fruttato intenso dato dai luppoli regala emozioni uniche. La birra Chiara e ideale per gli aperitivi con piatti estivi di verdure e formaggi freschi, ma anche con grigliate di pesce e carpacci. E' la birra migliore da abbinare alla pizza!

Birrificio di Buti (Buti, PI)

MALAMUT ROSSA alc 6,5% 32 ibu scotch Ale, 33 cl

Una rossa da un corpo molto ben strutturato e bilanciata, schiuma fine e persistente. Aroma e gusto intensamente maltato con note di caramello, torrefatto e tostato. In seconda linea emergono toni affumicati che aggiungono complessità. Ottima compagna per carni alla griglia, stufati, cacciagione e formaggi stagionati.

MALAMUT BIONDA alc 5,2% 29 ibu blonde ale, 33 cl

La sua caratteristica principale e la semplicità, corpo leggero, il suo gusto delicato e dissetante si adatta ad ogni tipo di palato. Gusto maltato e leggermente fruttato, moderatamente luppolata, con leggeri sentori erbacei e agrumati. Finale leggermente amaro, schiuma fine. Si abbina perfettamente a carni alla griglia, salumi e formaggi in genere, pizze bianche o rosse, frittura di mare e verdure

Malamut IPA alc 7,5% 55 ibu 33 cl India Pale Ale

Una birra mediamente forte e molto ben attenuata, caratterizzata da un aroma e un gusto agrumato ed erbaceo, dove il luppolo naviga incontrastato verso un finale secco ed aromatico. Finale amaro ma gradevole. Ottima come aperitivo con salatini, carni bianche fritte, arrostiti e grigliate.

Cerere Weiss alc 5,5% 15 ibu 50 cl weiss beer

Una birra di grano gustosa e rinfrescante, dall'aspetto tipicamente torbido a causa della presenza di lieviti in sospensione e dove il malto di grano conferisce una corposita

unica. Leggero aroma di banana conferito dall'utilizzo di lieviti speciali. Si abbina perfettamente a piatti freschi, delicati e non troppo saporiti come carpaccio di bresaola con parmigiano e rucola, piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

BIRRA DELL'ELBA (Portoferraio, LI)

MAESTRALE alc 5,2% 4 ebc, 28 IBU golden ale, 33 cl

Birra ad alta fermentazione con un corpo leggero e finale secco e pulito. Al naso un delicato caramello accompagna le note resinose e agrumate dei luppoli. questa è una birra molto fresca, semplice da bere e ricca di gusto

OCTOPUS - belgian ale, 33 cl alc 6,5% 28 ebc 32 IBU

Birra doppio malto di ispirazione belga. Si presenta di un bel colore ambrato vivace e con una delicata schiuma fine, persistente e davvero piacevole. All'olfatto risulta essere decisamente speziata e dolce con un sentore di malto che la rende ancora più invitante. Al palato offre un caldo aroma di caramello seguito da un piacevole retrogusto amaro che invita a berne un'altro sorso.

RIPA BIANCA alc 5,5% colore 8 EBC, 21 IBU 33 cl Special Blanche
ispirata alle blanche belghe e prodotta con orzo, frumento ed avena, viene aromatizzata con zenzero, chiodi di garofano, cumino e scorza d'arancia

EPA Alc 5% 18 EBC, 45 IBU American Pale Ale, 33 cl

birra ad alta fermentazione color ramato intenso caratterizzata da una generosa luppolaturache le conferisce profumi agrumati, resinosi e tropicali. In bocca il leggero caramellato equilibra il deciso amaro lasciando poi spazio al caratteristico sapore del luppolo americano

BLEKKE Dry stout, 33cl alc 5% 68 EBC, 45 IBU

Birra nello stile delle stout irlandesi, con bei sentori di caffè d'orzo e cioccolato fondente. Il colore è tonaca di monaco tendente al nero e la schiuma è chiara, abbondante e con belle sfumature di color caffè. Risulta molto equilibrata e mai aggressiva vincendo spesso i favori sia degli amanti dello stile sia di chi "teme" questo tipo di birra

Birrificio Chinasci (Salemi, TP)

PLS alc 4,5% 30 ibu Sicilian Pils 33cl

Birra originaria della Repubblica Ceca chiara e brillante caratterizzata da un amaro moderato e da un'ottima bevibilità.

BLC alc 5% 30 ibu Sicilian Blanche 33cl

Birra di frumento leggera, agrumata e dissetante. Vengono aggiunti in pentola scorza d'arancia ed un pizzico di coriandolo che la rendono piacevole in tutte le occasioni.

APA alc 5,5% 60 ibu Sicilian American Pale Ale 33cl

Birra ambrata dalla gradazione alcolica contenuta, caratterizzata da un amaro intenso e dal profumo avvolgente con note agrumate e floreali date dalla luppolatura a freddo (dry hopping) del Citra.

IPA alc 8% 80 ibu 33cl Sicilian white double indian pale ale

La White Double Ipa rappresenta l'anello di congiunzione tra la freschezza di una blanche e la robustezza di una Double Ipa. Questa fusione dà vita ad una birra dissetante, corposa e profumata e caratterizzata da un amaro intenso.

IGA alc 7% 25 ibu Sicilian Italian Grape Ale Z 33cl

La Z è il perfetto punto d'incontro tra una birra weiss (di frumento) e il vino siciliano Zibibbo, che insieme danno vita ad una bevanda elegante

con note di zagara, agrumi e pesca matura.

DARK WEISS alc 5% 25 ibu Dark Weiss 33cl

Birra scura di tradizione Bavarese caratterizzata dalla tipica torbidità delle weiss. Anche questa birra è strettamente legata al territorio attraverso l'utilizzo di uno dei più antichi grani locali, il Tumminia, che conferisce alla birra un aroma inconfondibile di pane, che associata al carattere caramellato dei numerosi malti impiegati genera pienezza e corposita. Le sue caratteristiche la rendono abbastanza versatile: la si può abbinare ad una pizza oppure ad una bistecca ai ferri.

Les Bieres du Grand Saint Bernard (A0)

AMY alc 5,6 35 ibu Oatmeal Stout 33cl

Birra di color ebano scuro ad alta fermentazione, caratterizzata dalle tostature dei malti e dalla cremosità avvolgente dell'avena.
temperatura servizio consigliata 12/15

NAPEA alc 4,8% 20 ibu Lager chiara Helles 33cl

Birra di colore giallo chiaro a bassa fermentazione, caratterizzata dal gusto mielato del malto pilsner e dall'aroma erbaceo e floreale dei luppoli tedeschi.

BLOU alc 5% 12 ibu Birra di segale 33cl

Birra di colore aranciato, torbida, ad alta fermentazione, caratterizzata dal dolce del malto, dai tratti rustici della segale e dai tipici aromi dati dall'utilizzo di lievito da birra weiss.

GLUTEN FREE alc 4,8% 20 ibu Lager chiara Helles 33cl

una birra di colore giallo chiaro a bassa fermentazione, in stile tedesco Helles, dall'aroma erbaceo e floreale ma dal gusto avvolgente.
deglutinata con aggiunta di enzima

BALANCE alc 5,6 22 ibu Lager ambrata Maerzen 33cl

Birra di colore ambrato a bassa fermentazione, caratterizzata dal gusto dei malti monaco e caramello che sono lasciati in primo piano da un basso tenore di amaro e dall'assenza di aroma di luppolo.

GNP alc 8% - 37 ibu Tripel (al Genepi) 33cl

Birra da meditazione, sullo stile belga. Per chi nella birra cerca carattere e profondità. Birra di colore giallo dorato ad alta fermentazione, caratterizzata dal gusto mielato del malto pilsner e dal bouquet di aromi creati dal lievito, dall'utilizzo del Genepy in infusione a freddo.

Via Francigena ALC 3,3 % 34 ibu ordinary biter 33 cl

birra color ambrato chiaro ad alta fermentazione leggera e ben luppolata, sia da amaro (bitter) che da aroma. la via francigena è una rotta di pellegrinaggio che da Canterbury porta a Roma, frequentata sin dal medioevo fino ai giorni nostri. Il birrificio si trova proprio lungo il suo percorso, a circa metà strada, vicino al passo più alto ed impegnativo. Questa birra vuole essere un ponte tra le due città, essendo una classica birra inglese prodotta in terra italiana.

VAPORI DI BIRRA (Sasso Pisano, Pisa)

GEYSER alc 5% Pale Ale, 33 cl

Birra di 100% malto d'orzo di colore biondo carico con una schiuma bianca, fine e persistente.

Al naso agrumata, con sentori di pompelmo e citrico. Birra dal medio corpo con note dolci di malto con un amaro delicato dato dai luppoli americani. Da abbinare nell'aperitivo, a preparazioni leggere come carni bianche, verdure grigliate o al vapore, formaggi freschi e molli, insaccati.

SULFUREA Weiss alc 5,8%

Birra di frumento di colore giallo opalescente con schiuma bianca compatta.

Al naso emergono spiccate note di chiodi di garofano e sentori di banana. in bocca si percepisce una leggera acidita che aiuta la bevuta. Da abbinare a piatti di pesce adinsalate e salumi leggeri, a carni bianche e di maiale, a crauti e wurstel.

MAGMA – American Amber Ale, 33 cl alc 7%

Birra ambrata doppio malto in stile americano con schiuma fine e persistente colore beige.

Al naso emergono note rinfrescanti di limone e pompelmo con sentori di ananas conferite dal luppolo . Birra con corpo pieno, al palato si hanno note di caramello con un leggero amaro. Da abbinare a piatti piccanti, formaggi stagionati, arrostiti di carni rosse e selvaggina da pelo in umido, grigliate miste.

THERA – Birra al Miele alc 7%

Birra dal colore ambrato carico, con forti note caramellate e mielate conferite dal malto e dal miele di castagno. Il tutto, unito al corpo rotondo ed ai sentori di speziato dati dal luppolo, rendono la birra complessa e ben strutturata. Da abbinare a dolci cremosi e al cioccolato, a formaggi particolarmente saporiti e stagionati o erborinati.

IPAGEA – White Ipa alc 6,5%

Integra le caratteristiche speziate/agrumate delle bianche con gli aromi, l'intensita e la freschezza derivanti dall'uso massiccio di luppoli americani: Il risultato e una birra perfetta per i mesi piu caldi, capace di allontanare la sete e nel contempo render appagante la bevuta con il suo carattere deciso ma fresco . Al naso l'aroma si presenta intenso e con profili aromatici che vanno dai fiori bianchi ad un resinoso_erbaceo. Si abbina a portate di pesce e a una cucina vegetariana.

KARMA (Alife, CS)

MARILYN alc. 5% ALE, 33 cl

Birra chiara ad alta fermentazione, con morbidi sentori di malto e note erbacee, agrumate e floreali tipiche delle varietà nobili dei luppoli continentali. Aspetto caratterizzato da una sorprendente limpidezza, corpo leggero e aroma delicato. Rifermentata e affinata in bottiglia, forma sedimento naturale.

AMBER DOLL alc. 5,7% Ale al miele di castagno

Birra ambrata ad alta fermentazione caratterizzata da un elegante blend di sei malti pregiati e di luppoli continentali e americani. Il miele di castagno, di produzione biologica locale, impreziosisce ed evidenzia l'unicità di questa personale ricetta. Rifermentata e affinata in bottiglia, forma sedimento naturale.

Cubulteria alc/vol 6,5% - 15 plato - 25 IBU 33 cl italian weat

Birra chiara prodotta con una miscela di malto d'orzo e di frumento e speziata con agrumi. Colore giallo dorato carico con riflessi arancio. Schiuma bianca. Al naso note fruttate e speziate, molto morbide e ben integrate tra loro. Il sorso ha un ingresso dolce, con la presenza del fruttato già presente al naso, a cui si va ad aggiungere sul finale una buona secchezza ed una leggera nota acidula che contribuisce a pulire il palato. Birra complessa, elegante e intrigante..

CARMINIA alc. 4,6% american pale ale

Nel 19° secolo i velieri britannici diretti nelle Indie orientali, trasportavano una birra ambrata caratterizzata da una intensa luppolatura e dai sentori caramellati e leggermente tostati dei malti, caratteristiche che le permettevano di resistere alle lunghe traversate oceaniche. E a questo stile che si ispira la Carminia, ulteriormente impreziosita dall'aggiunta di luppolo durante la fermentazione. Rifermentata e affinata in bottiglia, forma sedimento naturale.

NIGERIA alc. 4,6% Stout 33 cl

Birra color tonaca di monaco, impreziosita dall aggiunta di fave di cacao e una pregiata miscela di cioccolato fondente. Schiuma abbondante e cremosa, deve le sue note tostate ai malti inglesi impiegati nel brassaggio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Caciocavallo, Dessert cremosi e alla frutta, Affumicato , Ostriche

SUMERA alc. 7,5% Strong Ale 33 cl

Birra chiara ispirata allo stile triple belga. La miscela dei malti utilizzati crea il terreno adatto alle spezie impiegate senza risultare troppo invadente. Colore giallo dorato carico, leggermente velata.

Schiuma bianca, fine e persistente. Al naso note di frutta a pasta bianca e un leggero speziato finale, equilibrato da un etilico piccante e pungente. Il sorso è pieno, con un ingresso dolce. Il calore gustativo è evidente ma è ben bilanciato da una decisa secchezza che lascia la bocca pulita e pronta per un altro sorso.