



LE NOSTRE BIRRE

ICHNUSA NON FILTRATA 4.00

5,0 % alc./vol. 0,33 cl.

Dalla passione dei Mastri birrai di Assemini nasce Ichnusa Non Filtrata, una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo. Non essendo filtrata, presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale. La sua immagine, ispirata al passato, è iconica e distintiva e rispetta perfettamente la personalità di una birra davvero unica.

OPEN AMBER 5.00

7,5 % alc./vol. 0,33 cl.

Birra di color ambra velata con schiuma a grana media e persistente. Al naso, si distinguono facilmente la luppolatura e le note agrumate e fruttate ben equilibrate con i toni biscottati e di caramello.

Al gusto, un amaricato moderato accompagnato dalle note di frutta secca - soprattutto mandorle - che si stempera ben presto nei sentori di caramello e biscotto che ne definiscono la corposità e il piacevole equilibrio.

PUNK IPA 5.00

5,08 % alc./vol. 0,33 cl.

La Punk IPA è una IPA estremizzata. La voglia dei punkettoni di Brewdog di violare ogni regola portano alla creazione di una birra con sentore complesso di gusti tropicali, agrumi e luppolo. Al palato è penetrante con note di agrumi, biscotti ed un finale aggressivo di luppolo amaro. Per gli intenditori di IPA un must rivolto al futuro.

ANDACHS BERGBOCK HELL 6.00

6,7 % alc./vol. 0,33 cl.

Dal colore dorato brillante Bergbock Hell presenta piacevoli note di malto, sia al naso che al palato, ben equilibrate con le note più fruttate ed amare date dal luppolo. Morbida e delicatamente amara al palato.

ANDECHS WEISSBIER 6.00

5,05 % alc./vol. 0,50 cl.

Attira l'attenzione innanzi tutto con il suo chiaro color miele; il lievito in sospensione appare opalescente e finemente strutturato. La corona di schiuma molto cremosa e dai pori sottili è un invito ad avvicinarsi ulteriormente a questa Weissbier chiara del Sacro Monte.

Per una pina esperienza, il profumo va percepito due volte.

BIRRA ALLA SPINA

ROTHAUS PILS 5.00

5,1 % alc./vol. 0,30 cl.

Birra bionda leggera, di colore giallo chiaro e con schiuma abbondante e pannosa che lascia i merletti sul bicchiere. L'aroma è fresco, erbaceo, di luppolo; il gusto è delicatamente amaro, ben equilibrato con le note dolci dei malti d'orzo. Ne risulta una birra estremamente beverina grazie ad un corpo medio ed una gasatura contenuta.

ST. BENOIT AMBRÉE 5.00

5,0 % alc./vol. 0,30 cl.

Le note fruttate derivanti dalla sua alta fermentazione si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello. Il retrogusto amaro è il prodotto di una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati che conferiscono una nota tipica di cioccolato.