

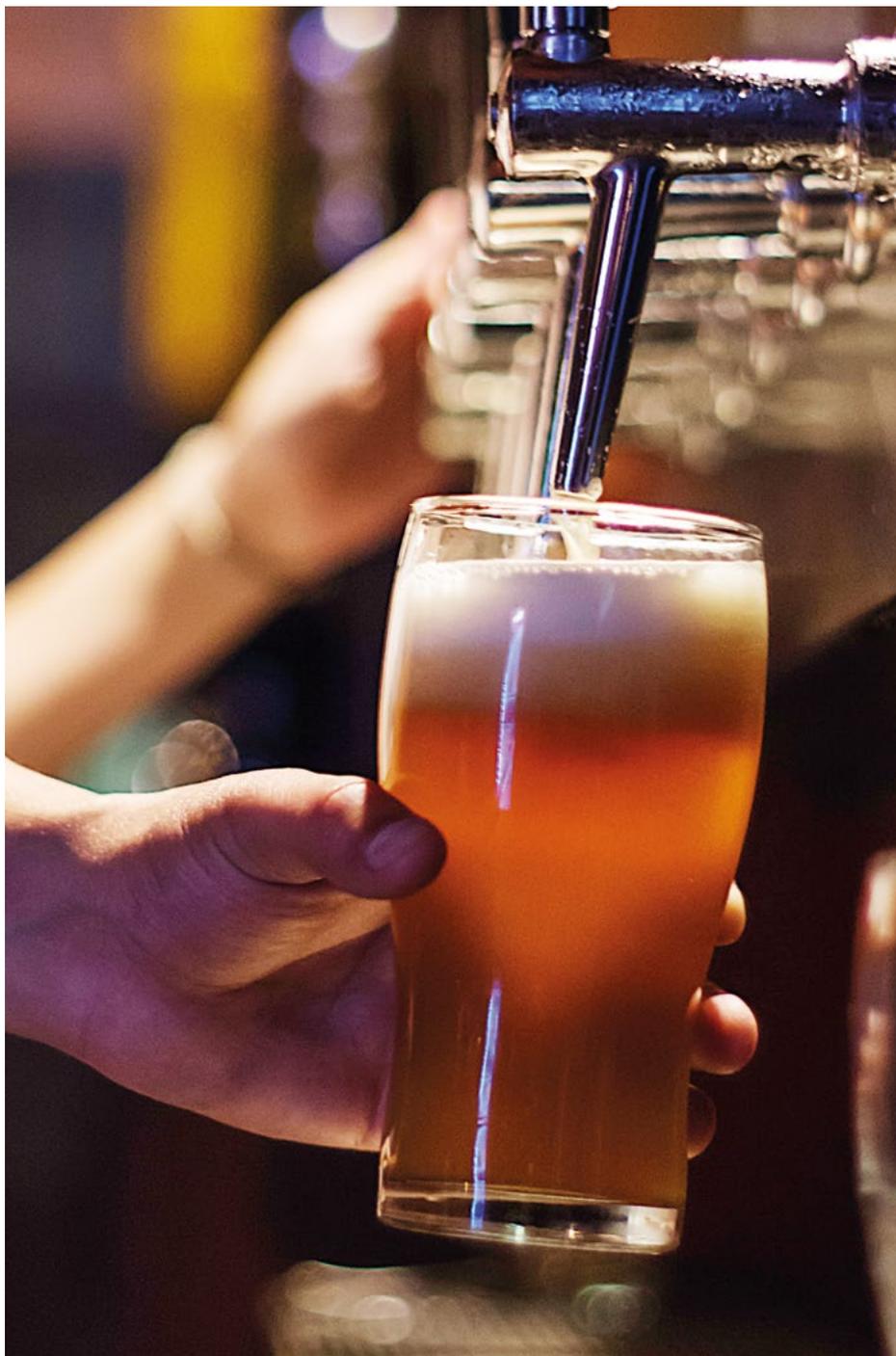


filu'

RISTORANTE · PIZZERIA

selezione
birra





birre alla spina



La ricetta originale di famiglia dà alla Münchner chiara il suo inconfondibile gusto fresco e amabile. In bocca, denota gusto armonico, fresco e fruttato con un retrogusto delicatamente luppolato molto rinfrescante.

Stile: Hell

Grado: 5,0% Vol. Alc. cl. 30 € 3,00

Colore: Biondo

Fermentazione: Bassa cl. 50 € 5,00



Birra di frumento torbida naturale dal colore dorato. Sono evidenti i sentori di frutta matura come la banana ed una leggera speziatura di chiodi di garofano.

Stile: Weizen

Grado: 5,5% Vol. Alc. cl. 30 € 3,50

Colore: Biondo

Fermentazione: Alta cl. 50 € 5,50



richiedi la birra del mese!

Si tratta di una birra a rotazione che andremo a cambiare periodicamente tenendo presente le stagioni, gli eventi e le manifestazioni che caratterizzano il prodotto birra, come il famoso Oktoberfest!



birre in bottiglia



HACKER PSCHORR GOLD

Si presenta con un giallo carico, un aroma di malto importante ed un fragrante gusto maltato che chiude in un finale leggermente luppolato che stimola a berne un'altra. Ottima birra sia da aperitivo, sia accompagnata a pizze, grigliate o carni in genere.

Stile: Export

Grado: 5,5% Vol. Alc.

Colore: Biondo

Fermentazione: Bassa

cl. 50 € 5,00



HACKER PSCHORR KELLER

Si tratta di una specialità non filtrata di colore dorato, prodotta secondo l'antica tradizione secondo la quale la birra veniva fatta lentamente maturare nelle cantine (Keller). Il profumo richiama l'aroma del pane appena sfornato!

Stile: Keller

Grado: 5,5% Vol. Alc.

Colore: Biondo

Fermentazione: Bassa

cl. 50 € 5,00



birre in bottiglia



HACKER PSCHORR STERNWEISSE

Birra di frumento torbida naturale dal colore dorato e con un delicato sapore di lievito, ad alta fermentazione. Sono evidenti i sentori di frutta matura come la banana e una leggera speziatura di chiodi di garofano. Ideale da abbinare a tutte le pizze e focacce.

Stile: Weizen

Grado: 5,5% Vol. Alc.

Colore: Biondo

Fermentazione: Alta

cl. 50 € 5,00



HACKER PSCHORR RADLER

Una riuscita miscela tra la Münchner Hell e la limonata "autentica", straordinariamente rinfrescante con zucchero naturale e succo concentrato di limone, senza edulcoranti aggiunti.

Stile: Radler

Grado: 2,5% Vol. Alc.

Colore: Biondo

Fermentazione: Bassa

cl. 50 € 5,00



..... nuovo birrificio artigianale



OTUS SIDE B

Un ventaglio di profumi che vanno dal fruttato al floreale fino allo speziato. Dalla frizzantezza decisa, dopo il primo impatto delicatamente acidulo (fresco), l'amaro è praticamente assente.

Stile: Blanche
Grado: 5,0% Vol. Alc. cl. 33 € 5,00
Colore: Paglierino
Fermentazione: Alta cl. 75 € 12,00



OTUS RED&GO

Al naso si percepiscono le note di toffee, frutta secca e caramello tipiche dei malti scuri e dei profumi floreali e citrici del luppolo. Al gusto troviamo i toni caldi e rotondi dei malti caramello, la componente amara del luppolo non è presente.

Stile: Red Ale
Grado: 5,5% Vol. Alc.
Colore: Rosso
Fermentazione: Alta cl. 50 € 7,00



..... nuovo birrificio artigianale



OTUS B5

Al naso si percepiscono la leggerezza dei profumi del malto pils, ricordanti il pane fresco ed il miele millefiori, sono rinfrescati dalle note delicate di erba e spezie del luppolo.

Stile: Helles
Grado: 5,0% Vol. Alc.
Colore: Biondo
Fermentazione: Bassa cl. 50 € 7,00



OTUS LOLIPA

Le note emergenti sono floreali e citriche: spiccano i sentori di luppolo usati che ricordano sentori di frutta tropicale quali pompelmo, rosa, limone, melone e frutta secca. In bocca sorprendono gli aromi maltati, morbidi con un distinto aroma fruttato e citrico.

Stile: Ipa
Grado: 4,5% Vol. Alc. cl. 33 € 5,00
Colore: Biondo
Fermentazione: Alta cl. 75 € 12,00



filu'

RISTORANTE · PIZZERIA



In collaborazione con Bevande Verona SPA