

# LE BIRRE ARTIGIANALI

## CRAFT BEERS



La nostra selezione di birre artigianali proviene  
**dall'Agribirificio "LUPPOLAJO"**  
**di Castel Goffredo MN.**

Lo abbiamo scelto come nostro partner  
per la passione, per il Km Zero e per l'esperienza  
nella coltivazione dei cereali che da oltre un secolo  
l'Azienda Agricola Treccani  
si tramanda di generazione in generazione.

Queste birre sono prodotte principalmente  
dai cereali seminati e raccolti nel fondo di famiglia,  
da pregiati luppoli e da lieviti selezionati,  
ingredienti essenziali per ottenere una birra artigianale  
che è espressione del nostro territorio  
e ricca di sentori unici.

**Staff Avanguardia**

# Le Classiche Classics

## **GEORGICA Blanche – Alta fermentazione**

(Frumento, Avena, Malto d'orzo)

Birra chiara e lattiginosa, dalla schiuma bianca e compatta. Profumi speziati, fruttati ed un leggero finale di miele. Gusto acidulo, dolce e poco amaro nel finale. Rifermentata con il miele al posto dello zucchero.

Sentore: Scorza d'arancio, coriandolo, miele e camomilla. (alc.4,0% vol.)

0,33l. 6,00€

0,75l. 12,00€

## **ROSAE Ipa – Alta fermentazione**

(Luppolo Europeo, Slovenia)

Birra ambrata di ispirazione inglese, schiuma color avorio. Sentori di caramello, agrumi e frutta matura. Gusto inizialmente dolce, ma decisamente amara nel finale. (alc.5,0% vol.)

Sentore: Pesca e albicocca.

0,33l. 6,00€

0,75l. 12,00€

## **BUCOLICA Kolsch – Alta fermentazione**

**Medaglia d'argento al concorso internazionale**

**BRUSSELS BEER CHALLENGE 2016**

(100% Malto Pils, lievito Kolsch)

Birra chiara e torbida, schiuma bianca e compatta. Profumi erbacei, cereale, miele e lievito. Gusto dolce iniziale e amaro secco nel finale. (alc.4,4% vol.)

Sentore: Ricche note fruttate.

0,33l. 6,00€

0,75l. 12,00€

# Le Specialita' Specialty

**GEM SESSION** Session Ipa / India Session Ale  
Alta fermentazione

birra con riso mantovano



Fa parte del progetto "MANTUA RICE BEER"

Selezionata da SLOW FOOD 2018 e inserita

nella categoria BIRRE QUOTIDIANE – Migliori birre italiane 2019

(80% di cereali mantovani, 40% di riso mantovano, 7 tipologie di luppolo)

Birra chiara, luppolatura delicata su toni floreali con sottofondo di agrume.

Snella e fresca nel corpo, con finale secco e pulito, di un amaro senza compromessi ma elegante e non troppo persistente.

Dissetante e gradevole nelle giornate calde. (alc. 4,5% vol.)

Sentore: Bergamotto

0,33l. 6,00€

0,75l. 12,00€

**ENEIDE** American Ipa – Alta fermentazione

(Luppoli Americani e Giapponesi, malto tostato)

Birra ambrata, color mogano con schiuma color crema, abbondante e persistente. Sentori di agrume e frutta tropicale. Note tostate e gusto inizialmente dolce che lascia spazio ad un amaro lungo e persistente.

Consigliata a chi ricerca sapori forti. (alc. 7,0% vol.)

Sentore: Liquirizia e caramello.

0,33l. 6,00€

0,75l. 12,00€

# Le Stagionali Seasonals

## **MONS RUBRUS** Iga – Alta fermentazione

### *birra con uva monterosso*



(Malto d'orzo, frumento, avena, mosto 13%)

Birra ottenuta dall'unione di mosto di malto d'orzo e uve Monterosso. Una delicata luppolatura e un lievito belga, arricchiscono di note fruttate e speziate il bouquet di questa complessa e originale birra. Schiuma bianca e abbondante. Birra chiara e opalescente. Sentori di vino bianco, floreale, fruttato, speziato e cereale. Fresca e frizzante, dolce ma con una leggera acidità. (alc.5,5% vol.)

0,33l. 6,00€

0,75l. 12,00€

## **MANTVA** Pilsner / Pumpkin Ale

Alta fermentazione - Rifermentata in bottiglia

### *birra con la zucca*



(Fermentata con zucca mantovana)

Birra dal colore dorato tendente all'arancio e dalla schiuma chiara.

Il profumo di zucca viene arricchito da una delicata speziatura.

Il gusto è dolce, mai stucchevole. (alc.6,0% vol.)

0,33l. 6,00€

0,75l. 12,00€

## **TRENA DE NADAL** Winter Seasonal Beer – Alta fermentazione

(Malto d'orzo, Luppolo Saaz, zenzero, camomilla e cardamomo)

Birra giallo dorato, limpida e dalla bianca schiuma. Sentori caldi, speziati, di agrume e leggero miele; un tocco floreale va a completare il suo bouquet natalizio. Gusto dolce, ma lascia subito spazio ad un leggero amaro finale. Una birra nata dall'amicizia tra due mastri birrai: Enrico del "Luppolajo" e Nicola di "Birra del Nani", che hanno unito le forze e l'esperienza, per creare una birra unica, speziata, calda, ottima da bere con i tipici piatti della nostra tradizione natalizia. (alc.6,0% vol.)

0,33l. 6,00€

0,75l. 12,00€

# Le Barricate Barricades



## TRIPEL – BRANDY BARREL

### BARRICATA PER 18 MESI IN BOTTI DI BRANDY FRANCESE

(Malto d'orzo, frumento, avena, lievito e spezie)

Birra chiara dai riflessi ramati dati dall'affinamento in legno. Un'elegante schiuma e una leggera frizzantezza accompagnano un corpo pieno ma non stancante. Sentori di albicocca, pesca, uva passa, legno, cereale e agrumi.

(alc.8,0% vol.)

0,33l. € 12,00

## BARLEY WINE – RUM BARREL

### BARRICATA PER 18 MESI IN BOTTI DI RUM DI TRINIDAD E TOBAGO 1997

DELLA DISTILLERIA CARONI

(Malto d'orzo, luppolo e lievito)

Birra dal color ambrato che ricorda i rum caraibici e dalla leggerissima schiuma avorio. Sentori caldi di caramello, frutta secca, rum e un leggero etilico.

Lasciandola sostare nel bicchiere arrivano anche le note fruttate e di vaniglia, tipiche delle botti. (alc.9,5% vol.)

0,33l. € 12,00

## IMPERIAL STOUT – RUM BARREL

### BARRICATA PER 12 MESI IN BOTTI DI RUM DI TRINIDAD E TOBAGO

(Malto d'orzo, luppolo e lievito)

Affinamento della birra Cali Imperial Stout in botti di rum delle Barbados.

Birra scura non rifermentata. Sentori forti dei malti tostati, del legno della botte e del *brettanomyces*, accompagnati dalle note di rum leggermente fruttato.

Nessuna rifermentazione per ottenere un sensazione avvolgente in bocca.

(alc.8,0% vol.)

0,33l. € 12,00

## IMPERIAL STOUT – AMARONE BARREL

### BARRICATA PER 12 MESI IN BOTTI DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

(Malto d'orzo, luppolo e lievito)

Affinamento della birra Cali Imperial Stout in botti di Amarone della Valpolicella.

Birra scura non rifermentata. Le note tostate vengono arricchite dal vinoso fruttato tipico di questo vino ed il legno della botte insieme al *brettanomyces*

completa un bouquet complesso e sofisticato. Nessuna rifermentazione per ottenere un sensazione avvolgente in bocca. (alc.8,0% vol.)

0,33l. € 12,00