



**“Tutti noi abbiamo bisogno di credere in qualcosa:
Io credo che tra poco mi farò una birra.”**

(Homer Simpson)

Le nostre Birre d'Abbazia ... dal 1128



Grimbergen Belgian-Pale Ale, 5.5°₁ cl. 25 € 3,50 cl. 50 € 6,00

Una birra ad alta fermentazione, fruttata e speziata, dal colore dorato e dalla densa schiuma compatta con note di ananas, chiodi di garofano e frutta matura.

Stile: Pale Ale

Abbinamenti: Perfetta con carni grigliate o salumi.



Grimbergen Blanche, 6.7°₁ cl. 25 € 3,50 cl. 50 € 6,00

Birra dal colore chiaro, naturalmente torbido, con una schiuma bianca, tipica delle birre belghe bianche e un sapore che spazia dall'agrumato allo speziato con note di chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.

Stile: Blanche

Abbinamenti: Ideale con piatti di pesce e formaggi freschi.



Grimbergen Blonde, 6.7°₁ cl. 25 € 3,50 cl. 50 € 6,00

Caratterizzata da materie prime eccellenti che conferiscono a questa birra ad alta fermentazione un gusto ricco ed equilibrato, con richiami alla frutta gialla, con note speziate e un gusto ricco e ben equilibrato.

Stile: Abbazia

Abbinamenti: Ideale con carni rosse o formaggi di media stagionatura.



Grimbergen Double-Ambrée, 6.5°₁ cl. 25 € 3,50 cl. 50 € 6,00

Birra ad alta fermentazione con colore ambrato scuro e un gusto ampio, che derivano dalla miscela di diversi tipi di malto che richiamano gli aromi della frutta secca tostata, note di prugne secche e caramello.

Stile: Abbazia

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con cibi speziati e formaggi stagionati.



Grimbergen Triple, 8°₁ cl. 25 € 3,50 cl. 50 € 6,00

Intensa birra ad alta fermentazione, corposa e fruttata, si riconosce dal suo colore dorato e da un gusto ricco e speziato caratterizzato da note speziate di coriandolo e sentori floreali.

Stile: Triple

Abbinamenti: Perfetta con cibi speziati e formaggi stagionati

ARDET NEC CONSUMITUR

La storia di questa birra è indissolubilmente legata a quella della sua Abbazia, che venne fondata dai monaci Norbertini nel 1128 e fu distrutta da un incendio nel 1142, in seguito nel 1566 e di nuovo nel 1798. Dopo ogni ondata distruttiva, fu ricostruita. Per questo motivo i monaci scelsero come loro simbolo la fenice, che incarna la perpetua rinascita e adottarono un motto in onore di questo animale leggendario

Ardet nec consumitur, Brucia ma non si consuma.

Le nostre Birra della Valganna dal 1877



Birrificio Angelo Poretti 5 luppoli - La Chiara, 6.5°¹ 40 cl. € 6,00

Una doppio malto dal corpo rotondo con un aroma fruttato, bilanciato da un amaro deciso ma non troppo accentuato.

Abbinamenti: Ideale con salumi e formaggi stagionati o in accompagnamento a sapori forti e preparazioni caratterizzate da grassezza e sapidità.



Birrificio Angelo Poretti 6 luppoli - La Rossa, 7.0°¹ 40 cl. € 6,00

Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia; Un'intensa luppolatura per una rossa doppio malto corposa dalla spiccata personalità.
Creata dai Matri Birrai del Birrificio Angelo Poretti..

Abbinamenti: Ideale con formaggi stagionati erborinati e selvaggina o in accompagnamento a piatti caratterizzati da ingredienti intensi e lunghe cotture. Perfetta anche con dolci a base di cioccolato.

Le stagionali

- 1925 -

Birrificio Angelo Poretti 7 luppoli - La Mielizia, 6.3°¹ 40 cl. € 6,00

Una Ricetta Stagionale al miele di castagno, creata dai Matri Birrai del Birrificio Angelo Poretti, caratterizzata da un gusto moderatamente dolce e una fragrante luppolatura. Una birra non filtrata, dal colore ambrato e da morbide note aromatiche e speziate.

Disponibile in Autunno e Inverno

Abbinamenti: Ideale con formaggi di media stagionatura o con dolci a base di frutta secca

Birrificio Angelo Poretti 7 luppoli - La Fiorita, 5.3°¹ 40 cl. € 6,00

Una Ricetta Stagionale, creata dai Matri Birrai del Birrificio Angelo Poretti, profumata ai fiori di sambuco e caratterizzata da una fragrante luppolatura. Una birra non filtrata dalla lieve opalescenza, dolcemente profumata e ricca di aromi floreali

Disponibile in Primavera ed Estate

Abbinamenti: Ideale da gustare come aperitivo o in accompagnamento a piatti con ingredienti delicati, profumi di erbe fresche e spezie leggere.



La Stout di St. James's Gate Brewery 1759

Guinness, 4,2°₁

½ Pinta € 3,50

Pinta € 6,00



Caratterizzata da un gusto amarognolo e una colorazione nota come "rubino scuro" propria del procedimento di tostatura dell'orzo. Guinness viene spillata con carboazoto per diminuire le bollicine e conferire la caratteristica schiuma compatta.

Stile: Stout

Abbinamenti: Ideale con carni stufate.

American Craft Beers

Brooklyn Lager, 5,2°₁

Pinta € 6,00



Una birra a bassa fermentazione dal colore ambrato, caratterizzata da una schiuma fine e cremosa. Il gusto pieno è caratterizzato da un deciso aroma maltato equilibrato da un amaro rinfrescante. Le note floreali e agrumate vengono esaltate dall'utilizzo del dry-hopping, tecnica che consiste nell'immergere nella birra fiori di luppolo durante la fase di maturazione a freddo.

Stile: Lager

Abbinamenti: Perfetta con carni rosse e dolci a base di cacao.

Brooklyn East IPA, 6,9°₁

Pinta € 6,00



Una birra esuberante al naso con i profumi dei luppoli inglesi (East Kent Golding) e americani (Centennial) ben in evidenza, che regalano profumi erbacei, speziati, e soprattutto agrumati.

All'assaggio si distinguono iniziali note caramellate e fruttate, poi l'amaro dei luppoli, tipico dello stile, prendere il sopravvento.

Stile: India Pale Ale

Abbinamenti: ottima con i cibi piccanti, thai, indiani, vietnamiti, messicani, crostacei, salmone, carni rosse barbecue, carni fritte, fritto misto.

Brooklyn Special Effects Alcohol Free (in bottiglia) ₁

cl 35 € 5,00



Una birra artigianale americana, completamente senza alcool, dal gusto robusto e maltato con note erbacee date dall'utilizzo di diverse varietà di luppolo.

La scelta giusta per tutti i guidatori che non vogliono rinunciare al piacere di una buona birra!

Weizen

Tucher Helles Hefe Weizen, 5,3° (in bottiglia) ₁

50 cl. € 5,00



Birra di malto d'orzo e frumento, ad alta fermentazione. Naturalmente torbida per la presenza di lievito e delle proteine del frumento. L'amaro è delicato e appena percettibile, la frizzantezza è vivace.

Stile: Weizen

Abbinamenti: L'aroma, amabilmente speziato e leggermente maltato di questa birra, è l'ideale per salumi in genere ma anche zuppe leggere e pesce.

Birra Gluten Free

Peroni Lager Gluten-Free, 4,7° (in bottiglia)

33 cl. € 3,50



Un perfetto equilibrio tra dolce e amaro e un sapore poco luppolato e facile da bere; naturalmente torbida per la presenza di lievito e delle proteine del frumento. L'amaro è delicato e appena percettibile, la frizzantezza è vivace.

Stile: Lager - Gluten Free

Abbinamenti: ideale per salumi in genere ma anche zuppe leggere e pesce.