

# Birre alla Spina

	Piccola	media	litro
<b>Brat</b> (4.8%)	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>	<b>12.00</b>
<b>Pilsner Urquell</b> (4.4%)		<b>6.00</b>	<b>12.00</b>
<b>Hoegarden</b> (4.8%)	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>	<b>12.00</b>
<b>Martin's Pale Ale</b> (5.8%)	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>	<b>12.00</b>
<b>Guinness</b> (4.2%)		<b>6.00</b>	<b>12.00</b>
<b>Kilkenny</b> (4.3%)		<b>6.00</b>	<b>12.00</b>
<b>Rocket summer IPA</b> (5.7%)	<b>3.50</b>	<b>6.50</b>	<b>13.00</b>
<b>Furia scotch ale</b> (6.8%)	<b>3.50</b>	<b>6.50</b>	<b>13.00</b>
<b>Paradox</b> (8%)	<b>3.50</b>	<b>6.50</b>	<b>13.00</b>

<b>Birre in bottiglia e lattina</b>	<b>provenienza</b>	<b>euro</b>
<b>Pedavena gluten free</b> Un'ottima bionda italiana, senza glutine.	Italia, 5,2% 33 cl	5.00
<b>Bourgogne des Flandres</b> Rosso-Bruna, note di caramello, Lambic.	Belgio, 5% 33 cl	5.00
<b>Adnams Southwold Innovation IPA</b> Ambrata, dall'aroma tropicale, luppolata.	Anthony R. Martin Inghilterra, 6,7% 33 Cl	5.00
<b>Craft Hop Head IPA 7</b> Ambrata, intenso profumo di papaya, Maracuja e miele.	Adnams Gerania, 8,0% 33 cl	5.00
<b>Dolomiti speciale o Rossa</b>	Crafrwerk Italia, 6,5%-7,5%, 75 cl	10.00
<b>Big Chouffe</b> ambrata	Belgio, 9,0%, 150 cl	30.00
<b>La Chouffe</b> ambrata	Belgio, 9,0%, 75 cl	15.00
<b>Landbier Zwick`l Keller beer</b> A bassa fermentazione dal colore oro velato e dai sentori erbacei.	Germania 5,3%, 50 cl Landbier	5.00
<b>Mountlion</b> Stout alla radice di liquirizia Calabra DOP Non pastorizzata e non filtrata	Calabria, Italia 5.0%, 33 cl Calabräu	5.00
<b>Sparkle bibita alcolica sidro</b> Hard selzer ad Alta fermentazione. Disponibile lime e ciliegia, pompelmo E cranberry. GLUTEN FREE	Boulder, Colorado USA 5%, 35,5 cl Avery	7.50
<b>Mirror pond ALE</b> Erbacea, <b>floreale</b> E aggrumata al naso. Al palato presenta Un corpo medio note di pane.	Tampa, Florida USA 5%, 35,5 cl Deschutes	7.50

<b>Basic Shake ipa</b> Milkshake ipa IPA morbida e rotonda, intense note Di kiwi, lychee e frutta rossa.	Scozia 4,7%, 33 cl Brewdog	7.50
<b>Dessert in a can</b> Imperial pastry stout Ispirata ai biscotti al burro di Arachidi e cocco.	Norvegia 10,5%, 33 cl Amundsen	15.00
<b>Glaze &amp; confused 2.0</b> imperial pastry Stout , double donut dream, ispirata Ai donuts.	Norvegia 11,5%, 44 cl Amundsen	21.00
<b>Funk vs Punk</b> Brett IPA . Birra acida invecchiata in Botti di Sangiovese.	Scozia 5,5%, 50 cl Brewdog	18.00
<b>45 days Bio Pilsner</b> Lasciata maturare 45 giorni in tank Orizzontali. Fresca e dissetante	Danimarca 4,7%, 33 cl To Ø1	6.00
<b>Tropical Rumble</b> Session IPA Session ipa con mango pesca e Frutto della passione.	Danimarca 4,3%, 33 cl To Ø1	7.50
<b>Rød Grød Med Fløde</b> fruit ipa Con lamponi, ribes nero, fragole Ribes rosso, ispirata al omonimo Dessert danese.	Danimarca 6,0%, 33 cl To Ø1	9.00
<b>Happy pils</b> new age pils Pils di buon equilibrio luppolata con Luppoli Nobili che creano un profilo Citrico e floreale con un finale Dall'amaro deciso.	4,9%, 33 cl Brlo	6.00
<b>White peach gose</b> Gose beer Gose brassata con aggiunta di pesche Bianche.è morbida e dissetante.	Germania 4%, 33 cl Brlo	8.00
<b>Berlin jam</b> weisse wild berries Con aggiunta di sambuco, mirtilli Lamponi e ribes .	Germania 4%, 33 cl Brlo	7.50
<b>Old speckled hen</b> Bitter Bitter beverina e dissetante, gioca Su note di toffee e caramello che si Combinano ai sentori di banana e pera Tipici del lievito usato.	UK 5%, 50 cl Greene king	6.00

**"La consumazione é obbligatoria"  
"Non facciamo conti separati, un tavolo, un conto, un resto."  
Grazie**