

BIRRE ARTIGIANALI

Forte

PIZZA & TORTA





AWANAGANA

GOLDEN ALE **GLUTEN FREE**

4,8% ABV | °P 11

COLORE Paglierino

AROMA Frutta tropicale
(melone bianco, ananas, papaya),
leggero balsamico

GUSTO Cereale, corpo snello, delicato
amaro finale

MALTI Pils, Carapils, Avena maltata

LUPPOLI Hallertau blanc,
Barbe Rouge, Styrian Wolf, Callista

INGREDIENTI Acqua, **malto d'orzo**,
avena, luppolo, lievito, zucchero

DISPONIBILITÀ Tutto l'anno

RICONOSCIMENTI

2019 Barcelona Beer Challenge
3° class. cat 12

Birra GLUTEN FREE con solo utilizzo di luppoli europei di nuova generazione che donano profumi di frutta tropicale e note aromatiche ben marcate che ricordano quelle dei luppoli americani. Al palato si presenta con corpo snello per una bevuta facile e rinfrescante. Awanagana, wanna more!?!



CONTINUATIVE



9 PICCOLO
BIRRIFICIO
CLANDESTINO
INDIPENDENTI DAL 1593

BAD CASTLE

AMERICAN BLONDE ALE

5,2% ABV | °P 12

COLORE Paglierino

AROMA Cereale, agrume,
fiori, erbaceo

GUSTO dolce in ingresso,
corpo snello, delicato amaro finale
erbaceo

MALTI Pils,
avena maltata

LUPPOLI Topaz, El Dorado

INGREDIENTI Acqua,
malto d'orzo, avena, luppolo,
lievito, zucchero

DISPONIBILITÀ Tutto l'anno



Birra semplice e di carattere, dalle note aromatiche agrumate, floreali ed erbacee. In bocca il corpo snello e la chiusura piacevolmente amara di timbro erbaceo la rendono una birra equilibrata e dissetante. Il nome!? Un omaggio a quelle zone meno conosciute della nostra città, che raccontano comunque una storia... come certi stili birrari meno noti e battuti!

OIMMENA

DDH SESSION IPA

4,5% ABV | °P 10,5

COLORE Dorato

AROMA frutta tropicale (cocco, frutto della passione), agrume

GUSTO corpo snello, finale amaro

MALTI Pale, avena maltata

LUPPOLI Calypso, Simcoe, Sabro, Ekuanot

INGREDIENTI acqua, **malto d'orzo**, **avena**, luppolo, lievito, zucchero

DISPONIBILITÀ Tutto l'anno

RICONOSCIMENTI

2013 Birra dell'Anno
3° class. cat. 7

"Birra Quotidiana" Guida alle Birre d'Italia, Slow Food 2015



Session Ipa recentemente rivisitata con un'importante luppolatura, che dona alla birra intensi profumi agrumati e di frutta tropicale. Corpo leggero e finale piacevolmente amaro, per una bevuta rinfrescante, adatta a placare l'arsura estiva e a non far mai lamentare!



Slow Food®



RIAPPALA

DDH AMERICAN IPA 2.0

6,5% ABV | °P 13,5

COLORE Dorato

AROMA frutta tropicale (mango),
agrumi (cedro), leggero caramello

GUSTO corpo snello, finale amaro
deciso e persistente

MALTI Pale, Carapils

LUPPOLI Simcoe, Mosaic,
Centennial, Cascade

INGREDIENTI acqua, **malto d'orzo**,
luppolo, lievito, zucchero

DISPONIBILITÀ Tutto l'anno

RICONOSCIMENTI

2013 Birra dell'anno, 3° class. cat.7

"Grande Birra" Guida alle Birre d'Italia,
Slow Food 2014

"Birra Quotidiana" Guida alle Birre
d'Italia, Slow Food 2016

"Birra Imperdibile" Guida alle Birre
d'Italia, Slow Food 2021

Versione moderna della nostra storica IPA. Gli esplosivi profumi agrumati e di frutta tropicale accompagnano una bevuta lunga, dal corpo leggero ma deciso, con un finale amaro marcato e persistente. Una birra di carattere: da "ri-prendere" più volte!



Slow Food®

CONTINUATIVE

8

9 PICCOLO
BIRRIFICIO
CLANDESTINO
INDIPENDENTI DAL 1593

ZIGHE

DDH DOUBLE IPA

8,5% ABV | °P 18,5

COLORE Ambrato chiaro

AROMA frutta tropicale (mango, papaya), agrume (pompelmo), leggero caramello

GUSTO maltato in ingresso, corpo strutturato, finale amaro deciso

MALTI Pale

LUPPOLI Centennial, Citra

INGREDIENTI acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito, zucchero

DISPONIBILITÀ Tutto l'anno



Unite l'aroma intensa di frutta tropicale, agrume e leggero caramello a una bevuta dall'ingresso morbido, dal corpo strutturato e dal finale amaro: ecco l'interpretazione "livornese" di una Double Ipa che vuole distinguersi per il suo equilibrio... e il suo spessore alcolico!



Blanche caratterizzata dall'aggiunta di farro monococco e varietà di grani antichi Gentil Rosso, Verna e Senatore Cappelli di produzione locale (Az. agricola Polzella Giovanni, Collemezzano, LI); nata dalla collaborazione con Antonio Polzella e la Pizzeria "La Ventola" (Guida Pizzerie d'Italia Gambero Rosso- Vada, LI), al naso le note speziate (date dal coriandolo e dalla scorza d'arancia aggiunte) si fondono con quelle del panificato bianco e vanno ad accompagnare una bevuta dal gusto dolce-acidulo, facile e rinfrescante.

TREPPONTI

BLANCHE CON FARRO E GRANI ANTICHI

4,6% ABV | °P 10,5

COLORE Paglierino "velato"

AROMA Agrume (arancio), spezie (leggero pepato), panificato bianco

GUSTO Dolce in ingresso, leggera acidità a centro bocca, corpo snello

MALTI Pils, Frumento, Avena, Farro monococco, grano Gentil Rosso, grano Verna, grano Senatore Cappelli

SPEZIE Coriandolo, Scorze di arancia dolce

LUPPOLI Cascade

INGREDIENTI Acqua, **malto d'orzo**, **avena**, **frumento**, luppolo, lievito, spezie, zucchero

DISPONIBILITÀ Tutto l'anno

RICONOSCIMENTI

2019 Barcellona Beer Challenge
1° class. cat.24



CINQUE & CINQUE

BELGIAN STRONG GOLDEN ALE

8,5% ABV | °P 17,5

COLORE Dorato**AROMA** pera e banana matura,
miele d'acacia**GUSTO** dolce e maltato,
corpo strutturato e morbido,
finale secco**MALTI** Pils, Cara Pils,
Vienna, Orzo in fiocchi**LUPPOLI** Northern Brewer, Cascade**INGREDIENTI** acqua, **malto d'orzo**,
luppolo, lievito, zucchero**DISPONIBILITÀ** Tutto l'anno**RICONOSCIMENTI**

2017 Barcellona Beer Chl. | 2° class. cat. 25

2018 Barcellona Beer Chl. | 3° class. cat. 25

2019 Barcellona Beer Chl. | 3° class. cat. 25



Le avvolgenti note aromatiche di miele e frutta a pasta bianca matura accompagnano una bevuta lunga, dal corpo denso e rotondo come un boccone, in perfetto stile Belgian Strong Ale: un avvio dolce, una chiusura secca che non ti aspetti e un tenore alcolico importante, ma attenzione... ben mascherato!





SANTA GIULIA

BRITISH BROWN ALE

6% ABV | °P 15,5

COLORE Ambrato scuro,
con riflessi rubino

AROMA Caramello, biscotto,
frutta secca (nocciola e mandorla)

GUSTO caramello, corpo rotondo e
morbido, finale dolce e leggermente
tostato

MALTI Pils, Monaco, Cara Monaco,
Melanoidin

LUPPOLI Perle, Cascade

INGREDIENTI Acqua, **malto d'orzo**,
luppolo, lievito, zucchero

DISPONIBILITÀ Tutto l'anno

RICONOSCIMENTI

2011 Birra dell'Anno | 1° classificata cat.6

2015 European Beer Stars | 2° class.

2018 Birra dell'Anno | 2° classificata cat.6

"Birra Quotidiana" Guida alle Birre d'Italia,
Slow Food 2019

2019 Birra dell'Anno | 3° classificata cat.6

2019 Barcellona Beer Chl. | 1° class. cat.13

Brown Ale in tradizionale stile inglese, ambrata, dalle note olfattive di caramello, biscotto e frutta secca. La morbidezza preannunciata all'olfatto si rivela all'assaggio, con una corsa lunga e piena senza essere stucchevole. Una birra "storica", da sempre presente in gamma, che porta e tiene alto il nome della patrona della nostra città. Della serie: "Il classico che non tramonta mai".



Slow Food®





BREZZA - GOLDEN ALE

BREZZA - Golden Ale 5%

Bionda rinfrescante, nel bicchiere soffiano fragranti aromi floreali e fruttati, in bocca meraviglia per il gusto intenso ma delicato. Fonde semplicità e carattere.





LUPUS AMERICAN PALE ALE

LUPUS - American Pale Ale 5.5%

Dalla luppolatura decisa americana stuzzica il naso con intensi profumi agrumati, erbacei e tropicali.

L'amaro non aggressivo e il caramello dei malti la rendono equilibrata.





GRUNT - STRONG ALE

GRUNT - Strong Ale 6.5%

Birra corposa, colore ambra scura. Dominano i malti speciali che le donano pienezza, la dolcezza della frutta secca, sentori di castagna, crosta di pane ed una leggera affumicatura

