



The Beerbook®



LAB

L'ARDITO

BIRRAIO

L'ARTE DI SERVIRE LA BIRRA



Per far apprezzare al meglio la Birra, bisogna servirla a regola d'arte, con la giusta misura di schiuma, Per renderla piacevole sia all'occhio che al palato.

Iniziare a versare con il bicchiere inclinato a 45° perfettamente sgrassato; senza residui e odori. Portarlo lentamente nella posizione Verticale man mano che si svuota la bottiglia, sollevandola per provocare più volume e vitalità alla schiuma, che preserverà le caratteristiche volatili ed organolettiche, isolando la birra da contaminazioni esterne. Ne beneficerà anche l'intensità aromatica, il profumo, la fragranza, Perché la Birra dopo il fermo trascorso all'interno della bottiglia, Ha bisogno di ossigenarsi un po' per riprendere vita ed esprimere il meglio di sé. Per la Birra rifermentata in bottiglia, si lascia un fondo che sarà agitato in maniera rotatoria per permettere ai lieviti di omogenizzarsi con la birra, per poter essere Versati ed amalgamarsi uniformemente.

L'ARTE DI DEGUSTARE LA BIRRA



**Qualità. Intensità e Persistenza
Aromi. Profumi e Fragranze**



**Frizzantezza - Corpo
Struttura - Equilibrio**



Schiuma - Colore



Consistenza - Perlage

Valutare infine il ricordo retroolfattivo e gustativo, la sua ricchezza e permanenza in bocca. La temperatura crescente nel bicchiere provocherà delle "virate" ossia il passaggio da alcune sensazioni olfattive e gustative ad altre.

Bitburger Premium Pils

La Bitburger Premium Beer è una birra bionda di tipo Pils che fa parte delle grandi classiche tedesche, ormai notissime ovunque.

Viene prodotta dal 1817 nella città di Bitburg vicino al confine che separa la Germania dalla Mosella

Grado Alcolico: 4,8%

cl 33

€ 2,50



The Beerbook®

Rock'n' Roll Birra American Pale Ale

Acqua, malto d'orzo, luppoli americani,
lievito e pepe per un carattere
indiscutibilmente Rock'n'Roll.

Una birra in cui la freschezza e il sapiente
uso del pepe si sposano con i profumi e l'amaro
dei luppoli in un crescendo "musicale"
davvero "drink'n'roll" che siamo certi raccoglierà intorno a sé
una folta schiera di "aficionados".

Grado alcolico: 7,5%

cl.33

€ 5,00



The Beerbook®

Guerrilla

Provenienza: Italia
Fermentazione: Alta
Stile: IPA

Grad. Alc./Vol: 5,8%

Colore: oro carico

Aspetto: velata ed opalescente con schiuma densa e compatta di buona durata.

Luppolo: simcoe, mosaic, galaxy

Olfatto: delicati sentori dolci del malto e rotondi erbacei dei luppoli con uno spiccato aroma tropicale.

Gusto: l'aroma tropicale ci torna alla bocca con evidenti note di mango, ananas e pompelmo su tutti.

Finale molto secco e piacevolmente amaro, non molto persistente.

Note Generali: riconoscimenti:

- HELSINKI beer festival 2015 / 2° classificata
- BIRRA DELL'ANNO 2016 / 1° classificata (cat.APA)
- BIRRA DELL'ANNO 2017 / menzione d'onore (cat.APA)

Abbinamento: stuzzichini

vari e finger food, fritto misto, salmone e pesce alla griglia, carni fritte.

cl.40

€ 6,50



The Beerbook®

After Sauna Pilsner

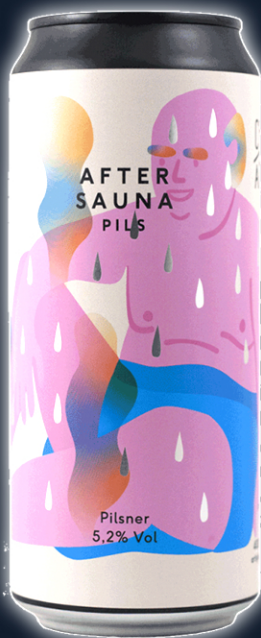
cl 40

€ 5,90

After Sauna è una birra delicata ispirata alle Pilsner tedesche, che profuma di agrumi, fieno, cereali, pane e di erba appena tagliata. Corpo snello, amaro moderato, buona secchezza finale. Una birra di grande beva, in tutta la sua fine semplicità.

Una birra dissetante e reidratante, da bere dopo una sauna, tappa immancabile in un viaggio in Norvegia.

Grado Alcolico: 5,2%



The Beerbook®

Laguna Beach American IPA

cl 33

€ 5,00

American IPA dal colore dorato, al naso non invadente, al palato si presenta con un ingresso maltato e un'esplosione sensoriale di agrumi e frutta esotica. Amaro deciso e rotondo. Corpo medio e alta beverinità, equilibrata e stuzzicante con un finale secco. Prodotta nel cuore del Salento dal birrifico 'Birra Salento' che vanta più di 50 anni di esperienza.

Grado Alcolico: 6,5%



The Beerbook®

New Zealand Gluten Free IPA

cl 40

€ 6,90

Abbondantemente luppolata con Motueka, al naso sprigiona tutto il suo dolce e intenso aroma tropicale e un delicato citrico. In bocca ha una grande morbidezza, seguiti da dolci aromi fruttati (mango, pesca, melone) che spostano in secondo piano il corpo alcolico piuttosto sostenuto, mentre l'amarezza è morbida e ben bilanciata dalla nota fruttata e maltata.

Grado Alcolico: 7,0%



The Beerbook®

L'Olmaia BK Stout

Stout vera, con massiccio uso di malti tostati e luppolatura muscolosa. Sentori di caffè', liquirizia, cioccolata amara, lasciano poi spazio all'erbaceo persistente del luppolo.

Prodotta dal birrificio "L'Olmaia" nato alla fine del 2004 in uno stupendo casale della Val d'Orcia.

Una irlandese in Toscana!

Grado Alcolico: 5,5%

cl 33

€ 5,00



The Beerbook®

Plain of the Po

Double Dry Hopper IPA

cl 40

€ 6,90

India Pale Ale dove la massiccia luppolatura e il lievito donano un aspetto "nebbioso", uno spettacolo familiare a chi abita in Pianura Padana. I luppoli impiegati le conferiscono un aroma fruttato intenso di mandarino, pompelmo, ananas e frutta a polpa gialla. È una NEIPA succosa, dalla texture cremosa, dal corpo leggero ma al contempo morbida e piena al palato. Amaro rotondo tendente al dank e al resinoso, buona secchezza, e un prolungato retrogusto di agrumi e frutta esotica.

Grado Alcolico: 5,2%



The Beerbook®

Rogue Outta Line West Coast India Pale Ale

Una IPA che trasmette uno dei messaggi alla base della filosofia del birrificio Rogue: essere fuori dalle righe!

La Outta Line è una birra dalla luppolatura importante, con note agrumate di pompelmo, lime, passion fruit e scorza d'arancia.

Piacevolmente amara al palato, stupisce per l'equilibrio tra le note dolci di malto ed i sentori più amari del luppolo.

Grado Alcolico: 6,9%

cl 35,5

€ 5,90



The Beerbook®

Charles Quint Rouge

Provenienza: Belgio

Fermentazione: Alta

Stile: Belgian red ale

Grad.Alc.Vol: 8,5%

Colore: Rosso rubino

Aspetto: Luminoso e spettacolare, cromature ambra e rubino coperte da una spuma decisamente compatta e cremosa; di media effervescenza.

Olfatto: Un profumo ricco e persistente con note di tostatura, ma anche dolci e calde del malto e frutti di bosco.

Gusto: Pieno e fruttato, di grande struttura in un morbido ed avvolgente equilibrio. Finale dolciastro e speziato.

Note Generali: La Brasserie Haacht lancia questo prodotto nel 1978, in occasione del cinquecentenario della nascita di Carlo V, fatto imperatore a Gand nel 1500; grande estimatore di buone birre.

Abbinamento: Salumi anche speziati e piccanti, primi piatti importanti con ragù di carne alla barese, carni rosse in spezzatino, aromatizzato con spezie, arrosto e grigliate. Formaggi stagionati, pasta frolla alla frutta, pasticceria natalizia.

cl.33

€ 4,50



The Beerbook®

Maisel's Weisse

Provenienza: Germania (Franconia)

Fermentazione: Alta

Stile: Hefe-Weisse

Grad. Alc. Vol: 5,3%

Colore: ambrato scarico e velato

Aspetto: perlage abbastanza fine e piacevole con spuma ricca, bianca e soffice.

Velata per la presenza dei lieviti

Olfatto: un profumo fine e delicato con sensazioni erbacee ed agrumate ed il caratteristico sentore di frutta matura e spezie.

Gusto: fragrante rotondo e fruttato, acidulo e ben bilanciato, retrogusto fresco.

Note Generali: birreria ancora condotta orgogliosamente dalla famiglia Maisel garante della grande genuinità e bontà della produzione; nonché continuità e tradizione del territorio.

Abbinamento: prosciutto crudo, salsicce, formaggi e salumi freschi, frittate di verdure olive ascolane. Primi piatti di cereali o pasta con salse. Pesce, carni bianche, strudel di mele, crostate.

cl.50

€ 5,50



Vitus Weihenstephaner

Provenienza: Baviera

Fermentazione: alta

Stile: Weizenbock

Grad. Alc./Vol: 7,7%

Colore: biondo velato

Aspetto: spuma fine, compatta, soffice e consistente; cremosa.

Perlage: fine e piacevole. Opalescente per via dei lieviti in sospensione.

Olfatto: Intenso, notevole e maltato con sensazioni speziate e fruttate in armonia con delicate note di lievito.

Gusto: Corpo pieno morbido e vellutato di ottima freschezza con note morbide di cereali. Aromi di lieviti nobili e accentuati, con retrogusto di banana matura e con ricordi di garofano.

Note generali: Birrificio di stato bavarese, è la fabbrica di birra (esistente dal 1040) più antica al mondo, inserita nelle più alte onorificenze internazionali per la sua «eccellente» qualità.

Abbinamento: Ottima con antipasti di pesce o salumi leggeri, con ricche insalate, frittiture di pesce, carni bianche e maiale, da non perdere con crauti e würstel.

Per dessert: crostate e macedonie di frutta.

cl.50

€ 6,00



Chaplin Cork's Somerset Gold Cider

cl.50

€ 5,50

Un sidro elegante, realizzato per esaltare il carattere delle migliore mele da sidro del Somerset. Il Somerset Gold è chiaro e luminoso, fatto di mele Bittersweet agrodolci per eccellenza.

Al palato è vivace e rinfrescante dal sentore fruttato.

Grad.Alcolica 5,2%vol

PROVENIENZA: INGHILTERRA
CONTEA DI SOMERST



PREMIUM CIDERS



The Beerbook®

Mundaka Z.O

Provenienza: Italia

Fermentazione: Alta

Stile: Pale ale

Grad. Alc./Vol: 4,6%

Colore: giallo paglierino

Aspetto: un'opalescenza ben distribuita con schiuma molto chiara e ben compatta.

Luppolo: mandarina, citra

Olfatto: molto delicato e rinfrescante con i netti aromi e profumi dei luppoli.

Gusto: forti note fruttate di mandarino avvertendo anche una leggera dolcezza

ben bilanciata da sentori citrici e tropicali che le garantiscono un'aroma freschissimo.

Note Generali: un'interpretazione strepitosa di uno stile tradizionale, nella forma

più attuale ed evoluta;

accattivante e coinvolgente.

Abbinamento: stuzzichini vari, anche grassi,

formaggi freschi, anche alle erbe, insaccati non stagionati, carni bianche.

cl.40

€ 5,00



CR
/ AK

The Beerbook®

Bombardier

Provenienza: Inghilterra

Fermentazione: alta

Stile: Premium bitter

Grad. Alc./Vol: 5,2%

Colore: ambrata

Aspetto: un ramato fiammante con spuma compatta e cremosa decisamente duratura. Di media effervescenza.

Olfatto: profumo seducente di luppolo e uva sultanina con note affumicate e sensazioni di frutta e lievito fresco.

Gusto: morbida, decisamente maltata e pungente ha un'aroma vagamente sulfureo e terrigno, fruttato di torta di ciliegia e finale lungo, speziato e secco di biscotto, evidenti i sentori del luppolo, permanenti anche nel retrogusto.

Note generali: il nome del prodotto è un omaggio a Billy Wells detto il Bombardiere, campione Inglese di pesi massimi dal 1911 al 1919.

Abbinamento: come aperitivo con stuzzichini e finger food, piatti a base di verdure, formaggi giovani, agnello, costata di manzo. A fine cena pasticceria secca, pastafrolla.

cl.50

€ 5,50



The Beerbook®

la nostra selezione

VINI



Vento Spumante Brut

Regione: Puglia
Cantina: Teanum
Vitigno: Bombino, Trebbiano
Gradi: 11,5
Note: perlage fine
ed persistente, con gusto
morbido e fresco.

calice € 2,00
bottiglia € 10,00



Fiano Salento igt

Regione: Puglia
Cantina: Schola Sarmenti
Vitigno: Fiano
Gradi: 12,5
Affinamento: a/v
Note: profumi inconfondibili
dell'uva fiano, dal gusto nobile,
armonico ed equilibrato
Spalliera di circa 10/15 anni.

VINO BIOLOGICO

calice € 3,50
bottiglia € 14,00



Masserei Nardò doc Rosato

Regione: Puglia
Cantina: Schola Sarmenti
Vitigno: Negroamaro 100%
Gradi: 13,5
Affinamento: a/v
Note: vino armonico senza asperità
e con articolazione fruttata fresca
e propositiva.
Spalliera di circa 15 anni.

calice € 3,50
bottiglia € 12,00



Candòra Salento igt

Regione: Puglia
Cantina: Schola Sarmenti
Vitigno: Chardonnay 100%
Gradi: 13,5
Affinamento: a/v
Note: elegante, variegato
e complesso dove, tra le
fragranze floreali molto intense,
si colgono note di frutta esotica.
Spalliera di circa 15 anni.

calice € 3,00
bottiglia € 12,00



SCHOLA SARMENTI
VITIVINICOLTURA

la nostra selezione

VINI



Critèra Salento igt

Regione: Puglia
Cantina: Schola Sarmenti
Vitigno: Primitivo 100%
Gradi: 13,5
Affinamento: a/v
Note: giusta spinta, persistenza,
estrema bevibilità e freschezza.
Polpa autentica di frutta.
Spalliera circa 10 anni.

calice C 3,50
bottiglia C 14,00



Roccamora doc Nardò

Regione: Puglia
Cantina: Schola Sarmenti
Vitigno: Negroamaro 100%
Gradi: 13,5
Affinamento: a/v
Note: in bocca ha una godibilità
veloce e leggera, espandendo quella
fruttuosità in una buona persistenza
degustativa.
Alberello Pugliese di circa 30 anni.

calice C 3,50
bottiglia C 14,00



Antieri Sussumaniello Salento igt

Regione: Puglia
Cantina: Schola Sarmenti
Vitigno: Sussumaniello 100%
Gradi: 15
Affinamento: a/v
Note: 12 mesi in botti grandi
di quercia francese.
Dal profumo intenso, con note
di mirtillo e frutta matura.
Vino potente e dal carattere
deciso.

bottiglia C 25,00



Nerìo doc Nardò Riserva

Regione: Puglia
Cantina: Schola Sarmenti
Vitigno: Negroamaro 80%
Malvasia Nera 20%
Gradi: 14
Affinamento: a/v
Tonneau 8 mesi
Note: in bocca avvolge delicatamente
lasciando un retrogusto di frutto
assolutamente piacevole. Il vino forse
che tutti vorremmo bere per lasciarci
emozionare ad ogni sorso.
Alberello Pugliese 45/50 anni.

bottiglia C 20,00



L'Arcano Primitivo dolce Salento igt

Regione: Puglia
Cantina: Tenuta Giustini
Vitigno: Primitivo
Gradi: 12,5+5
Affinamento: a/v
Note: Rosso tendente al granato
Intenso e persistente.
Armonico, pieno, caldo,
equilibratamente dolce.

bottiglia C 14,00
calice C 3,50



Cubardi Salento igt

Regione: Puglia
Cantina: Schola Sarmenti
Vitigno: Primitivo 100%
Gradi: 15
Affinamento: a/v
Tonneau 6 mesi
Note: i suoi tannini sono capaci
di espandersi delicatamente e senza
eccessi, lasciando una lunghezza
di gusto, estremamente piacevole.
Alberello Pugliese di circa 65 anni.

bottiglia C 20,00



100 ANNI DI PURO

GUSTO ITALIANO.



PRODOTTO BIOLOGICO
SENZA COLORANTI
SENZA CONSERVANTI
SENZA AROMI ARTIFICIALI
IN ACQUA GALVANINA
SENZA GLUTINE



Bio Cola

Aromi naturali, zucchero di canna, zucchero caramellizzato, in acqua Galvanina con aggiunta di anidride carbonica.

cl.35,5 € 3,00



Bio Gassosa

Aroma naturale di limoni biologici del Mediterraneo, maturati sulla pianta e raccolti a mano, zucchero di canna in acqua minerale Galvanina con aggiunta di anidride carbonica di origine naturale.

cl.35,5 € 3,00



Bio Aranciata

Arance biologiche del Mediterraneo, maturate sulla pianta e raccolte a mano, polpa di agrumi, zucchero di canna, in acqua minerale Galvanina con aggiunta di anidride carbonica di origine naturale.

cl.35,5 € 3,00



Bio Chinotto

Aroma naturale di chinotto biologico del Mediterraneo, maturato sulla pianta e raccolto a mano, zucchero di canna, zucchero caramellizzato, in acqua minerale Galvanina con aggiunta di anidride carbonica naturale.

cl.35,5 € 3,00



Bio Cedrata

Aroma naturale di Cedri biologici del Mediterraneo maturati sulla pianta e raccolti a mano, zucchero di canna in acqua minerale Galvanina con aggiunta di anidride carbonica di origine naturale.

cl.35,5 € 3,00

acqua naturale/frizzante cl.50
coca cola / fanta cl.33 bottiglia
coca cola zero cl.33 bottiglia

€ 1,00
€ 2,00
€ 2,00