



Birre d'Autore



Birra Dolomiti Rossa

Gradi: 6,7%

Contenuto: lt 0,75

Caratteristiche: birra Doppio Malto rossa di tradizione. Il malto caramello caratterizza il gusto pieno e intenso. L'aroma delicato si declina tra note di caramello e profumo di malto torrefatto. La schiuma cremosa e persistente corona il colore caldo ambrato.

Abbinamenti: tutte le carni rosse affumicate, non al sangue, insaccati affumicati, formaggi di media stagionatura meglio se affumicati, carpacci di pescato affumicato.

€ _____



Birra Dolomiti Non Filtrata

Gradi: 6,2%

Contenuto: lt 0,75

Caratteristiche: birra Speciale non Filtrata di gradazione alcolica medio alta, rifermentata in bottiglia, dalla schiuma cremosa e persistente, dal colore oro caldo con riflessi ambrati. Un gusto rotondo ed equilibrato con delicati sentori di vaniglia, mandorla e frutti rossi.

Abbinamenti: birra da meditazione ideale anche per carni alla griglia purché non troppo grasse, a pesci/salumi/formaggi affumicati, la cui tendenza amarognola troverà compensazione nella morbidezza della birra.

€ _____



Birra Dolomiti Speciale

Gradi: 5,9%

Contenuto: lt 0,75

Caratteristiche: birra Speciale di media gradazione alcolica. Si caratterizza per il gusto rotondo con delicate note di frutta matura dalle migliori varietà di luppolo aromatico.

Abbinamenti: carni bianche salsate con utilizzo di spezie di spiccata aromaticità, formaggi vaccini di media stagionatura, pescato, pesce alla griglia e crostacei, risotti con pastin, con funghi, con la salsiccia.

€ _____

Birre d'Autore



★ MAISEL & FRIENDS ★
BIERE VON STARKEM CHARAKTER



Birra Angelo Pale Ale

Gradi: 6,5%

Contenuto: lt 0,75

Caratteristiche: il colore delicatamente ambrato e la cremosità della schiuma rendono questa birra Pale Ale irresistibile fin dal primo sguardo. L'aroma velatamente speziato e i sentori floreali conferiti dal luppolo si completano vicendevolmente dando vita ad una brillante commistione di profumi. Complessa nella struttura, dal corpo pieno e deciso, risulta al contempo morbida ed equilibrata.

Abbinamenti: carni stufate, brasati, ripieni di carne, lasagne, melanzane, parmigiana, carciofi, formaggi, dolci al cioccolato e al latte.

€ _____



Birra Angelo Brown Ale

Gradi: 6,5%

Contenuto: lt 0,75

Caratteristiche: la Brown Ale è un birra scura, dalla schiuma persistente, dal corpo pieno e dalla personalità carismatica. Al naso è possibile percepire il vibrante aroma della liquirizia, gentilmente accarezzato da sentori resinosi e erbacei. La fragrante tostatura del malto le dona note uniche, che si uniscono armoniosamente in uno spartito ben bilanciato di sapori.

Abbinamenti: maiale arrosto, carni grigliate o arrostate, funghi, carni affumicate, formaggi stagionati, dolci al cioccolato fondente.

€ _____



Birre d'Autore



Geneviève de Brabant Blanche

Gradi: 5% Vol.

Contenuto: lt 0,75

Caratteristiche: birra prodotta con vari cereali e principalmente con il frumento. Questa birra appartiene alla grande famiglia delle «Blanche» belghe e si caratterizza per la sua modesta acidità dovuta all'uso di coriandolo. Come tutte le birre della sua categoria, si contraddistingue per il suo aspetto leggermente velato ed è molto dissetante. Da bere molto fredda fra i 4° e 5° C.

Abbinamenti: tutti i piatti a base di pesce.

€ _____



Geneviève de Brabant Rouse

Gradi: 5% Vol.

Contenuto: lt 0,75

Caratteristiche: malto tostato e carattere delicatamente soave costituiscono l'aroma di questa birra dal colore ramato. Il suo fascino molto delicato deriva dalla sapiente combinazione di malti pregiati, e dal sapore di caramello moderatamente amaro. Una volta sorvegliata non finisce di stupire lasciando nel palato una sensazione di pienezza. Molto indicata come birra aperitivo. Da bere fredda fra i 5° e 6° C.

Abbinamenti: carni bianche e affettati misti.

€ _____



Martin's Ipa

Gradi: 6,9% Vol.

Contenuto: lt 0,75

Caratteristiche: Martin's IPA (Indian Pale Ale) una birra unica, che si distingue per il pronunciato gusto e il carattere effervescente. I fiori di luppolo, aggiunti durante la fermentazione, sono il segreto del suo straordinario aroma. La birra è rifermentata in bottiglia.

Abbinamenti: carni rosse.

€ _____



Dominus Triple

Gradi: 8% Vol.

Contenuto: lt 0,75

Caratteristiche: pregna della secolare arte birraia dei monaci, questa tripla fermentazione a dominanza amara sviluppa sapori dolci esotici che rievocano l'uvetta bianca. Di raffinata concezione, il retrogusto conferma un amaro secco, ma al tempo stesso fruttato.

Abbinamenti: carni rosse e formaggi stagionati.

€ _____



★ MAISEL & FRIENDS ★
BIERE VON STARKEM CHARAKTER

Birre d'Autore



Jeff's Bavarian Ale

Gradi: 7,3% Vol.

Contenuto: lt 0,75

Caratteristiche: da un'idea di Jeff's Maisel condivisa con amici, nasce una vera specialità, per dimostrare che la birra può avere una complessità e ricchezza di sfumature ben più ampie di quanto non si creda. Il gusto ha un impatto ampio e profondo che evoca le spezie orientali, profonde note di cassis, arancio, canditi, uvetta e liquirizia, seguita da sensazioni fresche e avvolgenti delicatamente amaricanti. Ha un aspetto color rosso amaranto, schiuma color crema fine e compatta, riflessi arancio con perlage cremoso. All'olfatto sentori freschi del lievito e crosta di pane, intensi sentori di malto e cereali, delicate le note speziate e fruttate.

Abbinamenti: sandwich, pizze saporite, primi piatti con condimenti ricchi. Carni rosse, frutta secca.

€ _____



Marc's Chocolate Bock

Gradi: 7,5% Vol.

Contenuto: lt 0,75

Caratteristiche: una vera evoluzione per un birrificio tradizionale e una vera specialità che si ispira alle Stout irlandesi creando una nuova e autentica creazione birraria. Gusto con suggestioni di cioccolato amaro e caramello e sfumature di more scure di bosco, nocciole tostate e accenni secchi di liquirizia. Aspetto bruno brillante con accattivanti riflessi mogano, schiuma color senape compatta e cremosa. Olfatto di notevole ed elevata intensità; decisamente attraente con le immediate e avvolgenti sensazioni di malto tostato che richiamano il caffè e il cacao.

Abbinamenti: formaggi stagionati, pesci a carni affumicate. Dessert al cioccolato e caffè, mousse, frutti di bosco, castagne e frutta secca.

€ _____



Stefan's Indian Ale

Gradi: 7,3% Vol.

Contenuto: lt 0,75

Caratteristiche: una specialità che ricorda lo stile tipico di birra contenuta nelle botti in legno che partivano dall'Inghilterra per dissetare i sudditi di sua Maestà nella lontana colonia indiana. Il gusto ha un impatto leggermente amabile che dà subito spazio a un amaro robusto e presente ma non invasivo; con retrogusto di miele di bosco e malto caramellato. È di aspetto biondo ramato con un soffice cappello di schiuma pannosa, non molto persistente e una frizzantezza moderata. Sfoggia al naso profumi freschi e seducenti di vaniglia, limone, arancio con lieve tocco floreale.

Abbinamenti: affettati e salumi in genere, lardo e formaggi. Primi piatti saporiti. Carni rosse. Dolci.

€ _____