

Birre artigianali

Birrificio Soligo Rosetto degli Abruzzi (TE)

-Birra Ambrata IPA 0,75 cl

Ottima con le carni rosse, grigliate o con formaggi stagionati, perfetta anche a fine pasto con un dolce secco e delicato.

-Birra Chiara Pils extra hop 0,75 cl

Ottima con cibi delicati, crudità di pesce o carni bianche, formaggi freschi a pasta molle, primi piatti non eccessivamente strutturati.

-Birra Chiara Blanche 0,75 cl

Ottima con cibi delicati, antipasti di pesce o carni bianche non grigliate, formaggi freschi a pasta molle, primi piatti dal sapore non particolarmente pronunciato.

Birrificio di Cagliari (CA)

-Biddanoa Helles 0,75 cl

Suggeriamo l'abbinamento con formaggi cremosi e a crosta fiorita, salumi, patate e piatti a base di cereali.

Stampaxi Weizen 0,75 cl

Suggeriamo l'abbinamento a piatti di verdure fresche, salsiccia o dessert alla frutta.

Tuvixeddu Bitter Ale 0,75 cl

Suggeriamo l'abbinamento con carni rosse formaggi erborinati e semi stagionati, perfetta per una cucina etnica e speziata.

Figu Morisca Fruit Blanche 0,75 cl

Suggeriamo l'abbinamento a piatti di pesce o carni bianche dal sapore delicato.

Meli Marigosu Honey Saison 0,75 cl

Suggeriamo l'abbinamento a piatti carni rosse e formaggi semi stagionati.

Birrificio Mezzavia Selargius (CA)

-Lunamonda Blanche alta fermentazione 0,75 cl

A tavola può essere abbinata con successo a piatti leggeri di verdure, a formaggi freschi, a crudi di pesce o a una tempura. Insospettabile ed intrigante l'abbinamento con la frutta.

-Meridie Belgian Blonde alta fermentazione 0,75 cl

A tavola si accompagna idealmente con formaggi di media stagionatura, fritti misti, piatti piccanti e speziati.

Gare-de Roubaix Bière de garde (ambrata) 0,75 cl

A tavola si sposa egregiamente con le preparazioni a base di carne e con i formaggi stagionati ed erborinati.

Malacoda Belgian Strong Ale alta fermentazione 0,75 cl

Birra da tutto pasto, esalta i formaggi con confetture, le carni ed i pesci grassi; sorprendente con la pasticceria secca.

Nautilus Imperial Stout alta fermentazione 0,75 cl

Birra da fine pasto che si abbina anche a formaggi erborinati, arrostiti di pesce e frutti di mare, cibi grassi e sapidi, desserts e cioccolato fondente.

Birrificio Baladin Piozzo (CN)

-Nazionale 0,33/0,75 cl

E' ottima come aperitivo e accompagna bene qualsiasi piatto anche gli abbinamenti più arditi.

-Super Birra Ambrata 0,75 cl

E' indicata con le carni brasate ed è ottima con i formaggi stagionati.

-Nora Birra Egizia 0,75 cl

Ideale per accompagnare piatti etnici, salumi, formaggi, carciofi e asparagi e uova.