

DAL 04 AL 17 MAGGIO

CARTA BIRRE 2026

ARCA

CC cash and carry

www.cc-cash.it

BIRRA

LA REGINA DELLA SOCIALITÀ

La birra, con le sue caratteristiche di **freschezza e frizzantezza**, si conferma una bevanda perfetta per la stagione calda, da consumare nei frequentatissimi dehor estivi del nostro Paese. Secondo una recente indagine di **AssoBirra-Ipsos Doxa** presso l'Horeca, **la birra si conferma protagonista della socialità nei fuori casa italiani** per oltre 6 gestori su 10 (62%). A livello geografico, l'importanza attribuita alla birra per la socialità raggiunge il **69% nel Centro Italia**, il **61% nel Sud e isole** e il **58% al Nord**.

Diverse le occasioni di consumo. Viene scelta principalmente a **cena (59%)**, ma è fortemente presente anche all'**aperitivo (41%)** e a **pranzo (41%)**. In questo scenario, si rafforza anche la dimensione gastronomica: il **63% dei gestori** dichiara che nel proprio locale ci sono clienti che **scelgono consapevolmente di abbinare la birra al cibo**, quota che sale al **73% nei ristoranti**. Un segnale di evoluzione culturale che avvicina sempre più la birra a logiche tradizionalmente associate al vino. Dal punto di vista dell'offerta, la **Lager/Pils** resta la tipologia di birra più richiesta (56%).

Le birre industriali sono sempre leader di mercato, ma accanto si fanno spazio le **artigianali (36%)**. Più contenuta, ma significativa in prospettiva, la domanda di **birre low/no alcol (10%)**, con un'incidenza più elevata al **Nord (14%)**. Il **gusto** è il principale fattore che influenza la scelta della birra (**52%**), seguito da **marca/brand (24%)** e **prezzo (14%)**.



Quel tocco in più nella mixology

La birra, in tutte le sue molteplici declinazioni, sta diventando un sorprendente ingrediente per cocktail. Con birre amare, tipo Pils, si possono mixare sciroppi dolci e fruttati per risultati soddisfacenti. Con le Stout, Caffè o Champagne brut. Tra le regole da seguire, con distillati chiari si sposano birre chiare, mentre con distillati scuri, birre scure.

Sempre più forte il binomio con la pizza

Un abbinamento riuscitissimo, che continua a confermarsi vincente quello tra il piatto più amato del mondo e la birra. In Italia si consumano 3 miliardi di pizze all'anno (fonte: Assitol), quindi le potenzialità della birra si rivelano sempre molto alte. Sono le Lager a essere privilegiate, ma con il crescente gradimento delle pizze gourmet ecco sorgere nuove opportunità di abbinamento che fanno della birra il perfetto complemento di un piatto arricchito di prodotti speciali. A una pizza con i gamberi possiamo affiancare una fresca Blanche o una profumata White IPA. Con un topping arricchito dal salmone affumicato può andare bene una Bitter o una Keller ambrata. Quando invece è protagonista la salsiccia semi piccante, osiamo una Ale belga o una Pils.

UN SUCCESSO SPUMEggiANTE

In Italia si consumano oltre 22 milioni di ettolitri di birra con un pro-capite arrivato a 38 litri, superando quello del vino, attestato sui 29,5 litri. Una birra su tre arriva dall'estero con una crescita delle importazioni che recentemente ha toccato il 10%. Dai dati dell'Osservatorio Birra, secondo i ristoranti la chiave del successo della birra rispetto ad altre bevande sta nella sua versatilità, sia nelle occasioni di consumo (40%), che nell'abbinamento a tutto pasto (24%). Lo confermano i consumatori che nell'ultimo anno hanno preferito la birra per il suo gusto (62%), per la sua leggerezza (52%) e perché si abbina bene con tutte le portate (43%). Addirittura, per 8 appassionati su 10, la qualità dell'offerta delle birre è fondamentale per la scelta del locale.

ARTIGIANALI

La BIRRA ARTIGIANALE è una birra di norma non filtrata, né pastorizzata, creata, con ingredienti di altissima qualità e senza l'utilizzo di succedanei, da un piccolo produttore in quantità limitate. In Italia in pochi anni il numero dei birrifici artigianali ha visto una crescita esponenziale arrivando ad occupare oltre il 3% del mercato. Molte sono le ricette creative ed originali proprie di ogni mastro birraio. Svariati sono gli ingredienti che possono essere utilizzati, come il farro, il miele, le castagne, la frutta, sempre con l'attenzione verso prodotti direttamente legati al territorio di produzione.



AMARCORD

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Artigianale Belgian Strong Ale |
| Colore: | Ambrato |
| Gusto: | Corpo pieno con sentori di malto, caramello e luppolo ben bilanciati |
| Gradi: | 9% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6° - 8° |
| Abbinamenti: | Arrosto di maiale, carni alla brace e stufate, formaggi, frittate e risotti, dolci con cioccolato, cacao o frutta secca. |
| Paese: | Italia |

AMARCORD
Tabachera Strong
Amber Ale
cl 50

2,25€



AMARCORD

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Artigianale |
| Colore: | Rosso rubino |
| Gusto: | Ricca di profumi di caramello e spezie |
| Gradi: | 6,5% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6° - 7° |
| Abbinamenti: | Formaggio a crosta lavata, primi elaborati, carni rosse, arrosti. |
| Paese: | Italia |

AMARCORD
Volpina Red Ale
cl 50

2,25€



AMARCORD

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Indian Pale Ale |
| Colore: | Ambrato chiaro |
| Gusto: | Agrumate e tropicali con un delicato floreale ed erbaceo |
| Gradi: | 6% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 5° |
| Abbinamenti: | Ottima con pesce, selvaggina e ricette della cucina orientale |
| Paese: | Italia |



AMARCORD IPA
India Pale Ale
cl 50

2,25€

AMARCORD

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Bianche |
| Colore: | Giallo Opalino |
| Gusto: | Aroma fresco con note speziate e agrumate |
| Gradi: | 4,9% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 5° |
| Abbinamenti: | Ideale come aperitivo o con carni bianche, pesce bianco o frittura di pesce e di verdura |
| Paese: | Italia |



AMARCORD
Bianca Non Filtrata
cl 50

2,25€

AMARCORD

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Artigianale |
| Colore: | Biondo brillante |
| Gusto: | Piacevole gusto di malto, rinfrescante |
| Gradi: | 5,2% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 5° - 6° |
| Abbinamenti: | Formaggi a pasta cotta, aperitivi, piatti freschi e leggeri, pizza, carni bianche, verdure saltate, torte salate |
| Paese: | Italia |



AMARCORD
Gradisca Lager Chiara
cl 50

2,25€

SPECIALI

Contengono ingredienti particolari come FRUTTA, FIORI, SPEZIE e AROMI ma anche MIELE o WHISKY. Di solito la base di partenza è una birra Ale e la luppolatura è solitamente delicata.

SALINAE

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Artigianale |
| Colore: | Bianco con riflessi verdi |
| Gusto: | Retrogusto leggermente sapido e un leggero grado di acidità tale da renderla freschissima |
| Gradi: | 4,5% |
| Fermentazione: | Rifermentata in bottiglia |
| Temperatura di servizio: | 4-7° |
| Abbinamenti: | Pesce, soprattutto crudo, carni alla griglia, affettati e formaggi |
| Paese: | Italia |



SALINAE
Birra Artigianale
cl 75

5,98€

AMARCORD

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Artigianale |
| Colore: | Biondo brillante |
| Gusto: | Piacevole gusto di malto |
| Gradi: | 5,2° |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 5°-6° |
| Abbinamenti: | Formaggi a pasta cotta, aperitivi, piatti freschi e leggeri, pizza, carni bianche, verdure salate, torte salate |
| Paese: | Italia |



AMARCORD
Birra Gradisca
litri 1

3,89€



MASTRI BIRRAI UMBRI

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Artigianale |
| Colore: | Ramato intenso |
| Gusto: | Dolce e coinvolgente |
| Gradi: | 5,6% |
| Fermentazione: | Rifermentata in bottiglia |
| Temperatura di servizio: | 8°-10° |
| Abbinamenti: | Si abbinava con pizza, primi piatti, zuppe, carni bianche e formaggi a media stagionatura |
| Paese: | Italia |



MASTRI BIRRAI UMBRI
Cotta 37 Birra Rossa
Artigianale Non Filtrata
Non Pastorizzata
cl 50

1,89€



MASTRI BIRRAI UMBRI

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Artigianale alla lenticchia |
| Colore: | Bruno intenso |
| Gusto: | Intenso, dal finale dolce e complesso |
| Gradi: | 6% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 10°-12° |
| Abbinamenti: | Una birra a tutto pasto, particolarmente indicata per carni rosse, formaggi stagionati, salumi, pizza e dolci |
| Paese: | Italia |



MASTRI BIRRAI UMBRI
IPA Birra Speciale
Artigianale
cl 50

1,89€



MASTRI BIRRAI UMBRI

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Artigianale al farro |
| Colore: | Biondo e velato |
| Gusto: | Delicato |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6°-8° |
| Abbinamenti: | Una birra a tutto pasto, particolarmente indicata per aperitivi, pizza, formaggi reschi, pesche, crostacei |
| Paese: | Italia |



MASTRI BIRRAI UMBRI
Cotta 21 Birra Speciale
Bionda Artigianale
cl 50

1,89€

TOSCA

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Golden Ale |
| Colore: | Oro |
| Gusto: | Intensi profumi di cereale lievemente tostato, adornato da sensazioni vegetali |
| Gradi: | 6% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 5°-7° |
| Abbinamenti: | Appropriata per un leggero aperitivo con tartellette di sfoglia salate e crostini con salumi: da provare con pasta (anche ripiene di verdura o con ricotta e spinaci) e primi piatti delicati |
| Paese: | Italia |



TOSCA
Birra Chiara
Doppio Malto
cl 50

1,69€

LA COTTA

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Birra Rossa |
| Colore: | Rosso Ramato |
| Gusto: | Deciso |
| Gradi: | 5,2% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6°-8° |
| Abbinamenti: | Particolarmente indicata per crostini, pizza, verdure di stagione, grigliata di carne |
| Paese: | Italia |



LACOTTA
Birra Agricola Rossa
cl 75

3,69€

TOSCA

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager non filtrata |
| Colore: | Oro velato |
| Gusto: | Delicatamente maltato |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6°-8° |
| Abbinamenti: | Birra perfetta in ogni occasione dall'aperitivo fino a una miriade di piatti. Si sposa bene con sapori freschi e leggeri, dalla pasta con verdure di stagione, alle carni bianche, alla pizza. |
| Paese: | Italia |



TOSCA
Birra Lager
non filtrata
cl 50

1,69€

LA COTTA

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Birra Ambrata |
| Colore: | Ambrato Intenso |
| Gusto: | Rotondo |
| Gradi: | 6,5% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6°-8° |
| Abbinamenti: | Particolarmente indicata con formaggi stagionati, salumi, carni rosse |
| Paese: | Italia |



LA COTTA
Birra Agricola
Ambrata
cl 75

3,69€

TOSCA

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | India Pale Ale |
| Colore: | Oro |
| Gusto: | Erbaceo e piacevolmente amaro |
| Gradi: | 5,7% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6°-8° |
| Abbinamenti: | Birra da aperitivo e fritti in generale, indicata anche con panini e hamburger, carni alla griglia e in generale con piatti saporiti |
| Paese: | Italia |



TOSCA
Birra speciale Ipa
cl 50

1,69€

LA COTTA

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Birra Bionda |
| Colore: | Paglierino Carico |
| Gusto: | Fresco |
| Gradi: | 4,8% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 4°-6° |
| Abbinamenti: | Particolarmente indicata antipasti, pizza, aperitivi |
| Paese: | Italia |



LA COTTA
Birra Agricola Bionda
cl 75

3,69€

WEIZEN

La Birra WEIZEN è la tipica birra bavarese prodotta non solo con orzo ma anche con frumento, tendenzialmente leggera e dissetante. Particolare è il servizio: deve essere versata in 7 step per un totale di 3 minuti in modo da far produrre più schiuma possibile, alla fine si scuote la bottiglia per versare anche il lievito.

Weizenbier in tedesco significa birra di frumento, mentre la parola weiss si traduce letteralmente bianca, dal colore della schiuma di questa birra bionda.

Si serve in un particolare bicchiere weizenbecker, stretto e allungato, in formato sempre da 50 cl. Essendo una birra di frumento, soprattutto se artigianale, ha straordinarie proprietà benefiche per il nostro organismo, tanto da essere considerata un tempo, un nutriente pane liquido. L'enorme diffusione di questa birra è dovuta sia all'ampia varietà disponibile sia alla sua versatilità.



FRANZISKANER

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Weizen |
| Colore: | Chiaro |
| Gusto: | Frizzante ma amarognolo |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Alta rifermentata in bottiglia |
| Temperatura di servizio: | 6°-7° |
| Abbinamenti: | Carne di maiale, bolliti, torte salate al formaggio, formaggi affumicati e wurstel |
| Paese: | Germania |

FRANZISKANER
Birra Weisse
Bavarese
cl 50



1,05€

FRANZISKANER

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Tipo: | Weissbier |
| Colore: | bruno con riflessi rame |
| Gusto: | Maltato, moderatamente acidulo |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6°-7° |
| Abbinamenti: | primi piatti leggeri e pizza |
| Paese: | Germania |



FRANZISKANER
Birra Weisse Dunkel
cl 50

1,05€

PAULANER

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Weizen |
| Colore: | Chiaro opalescente |
| Gusto: | Dal gusto frizzante e rinfrescante, ideale per qualsiasi momento della giornata. Dissetante |
| Gradi: | 5,5% |
| Fermentazione: | Alta, rifermentata in bottiglia |
| Temperatura di servizio: | 8°-10° |
| Abbinamenti: | Antipasti freddi e caldi, primi piatti di cereali, pesce o carni bianche arrosto |
| Paese: | Germania |



PAULANER
Birra Weissbier
cl 50

0,93€

ERDINGER

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Weizen |
| Colore: | Chiaro |
| Gusto: | Fresco e frizzante di lievito |
| Gradi: | 5,3% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 8°-10° |
| Abbinamenti: | Aperitivi, antipasti di salumi e formaggi, carni bianche esuino |
| Paese: | Germania |



ERDINGER
Birra Hefe Weizen
cl 50

0,89€

ROSSE

Le birre rosse o ambrate prendono chiaramente il nome dal colore che può variare dal rame lucente, all'ambra fino al bronzo scuro. Comprendono la maggior parte delle Ale, le Bitter, le Pale Ale e le India Pale Ale.

CARTA
BIRRE
2026

MORETTI

| | |
|--------------------------|---|
| Tipo: | Rossa |
| Colore: | Ambrato chiaro |
| Gusto: | Maltato con toni speziati |
| Gradi: | 7% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 5°-7° |
| Abbinamenti: | Antipasti di pesce sia caldi sia affumicati, secondi con carne rossa e dessert semplici |
| Paese: | Italia |



MORETTI
Birra
La Rossa 7.2
3 bott x cl 33

2,46€

MENABREA

| | |
|--------------------------|---|
| Tipo: | Speciale |
| Colore: | Ambrata |
| Gusto: | piacevoli sensazioni erbacee, ben luppolata |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6-8° |
| Abbinamenti: | Formaggi stagionati, antipasti con ostriche e frutti di mare, risotto allo zafferano e roast beef |
| Paese: | Italia |



MENABREA
Birra Ambrata
cl 33

1,05€

SCURE

Le birre scure, con i loro toni profondi e intensi, offrono un'esperienza sensoriale unica. I malti tostati o bruciati conferiscono loro aromi di caffè, cioccolato e caramello, creando un profilo gustativo ricco e complesso. Ideali per accompagnare piatti robusti o per essere gustate da sole, le birre scure sono un vero piacere per gli amanti della birra.

GUINNESS

| | |
|--------------------------|---|
| Tipo: | Scura |
| Colore: | Nero |
| Gusto: | Asciutto e deciso |
| Gradi: | 4,3% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6°-10° |
| Abbinamenti: | ostriche, pesce affumicato e piatti elaborati |
| Paese: | Irlanda |



GUINNESS
Birra Draught Stout
CL 33

0,95€
CL 44

1,19





TRIPLE 8.5°

| | |
|--------------------------|---|
| Tipo: | Belgian Triple |
| Colore: | Dorato |
| Gusto: | Speziato - Fruttato |
| Gradi: | 8,5% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6° |
| Abbinamenti: | Formaggi stagionati, stinco, salmone, pizza |
| Paese: | Belgio |



LEFFE
Birra Triple
cl 33

1,45€



RITUEL 9°

| | |
|--------------------------|--|
| Tipo: | Belgian Ale |
| Colore: | Dorato intenso |
| Gusto: | Fruttato |
| Gradi: | 9% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6° |
| Abbinamenti: | tagliati di manzo, formaggi stagionati, frutta secca |
| Paese: | Belgio |



LEFFE
Birra Ambrata Rituel
cl 75

3,59€



ROUGE

| | |
|--------------------------|--|
| Tipo: | Abbazia |
| Colore: | Ambrato |
| Gusto: | Corpo morbido con retrogusto erbaceo |
| Gradi: | 6,60% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 8° |
| Abbinamenti: | Carne rossa o carne alla griglia, formaggi a pasta molle |
| Paese: | Belgio |



LEFFE
Birra Rouge
CL 33

1,24
CL 75

2,96



BLOND

| | |
|--------------------------|---|
| Tipo: | Abbazia |
| Colore: | Dorato |
| Gusto: | Rotondo leggermente malto vellutato |
| Gradi: | 6,6% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 7° |
| Abbinamenti: | Carni rosse, formaggi, salmone affumicato |
| Paese: | Belgio |



LEFFE
Birra Blond
CL 33

1,24
CL 75

2,96



AMBREE

| | |
|--------------------------|---|
| Tipo: | Belgian Ale |
| Colore: | Dorato |
| Gusto: | Maltato leggermente speziato |
| Gradi: | 6,6% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6°-8° |
| Abbinamenti: | Primi piatti saporiti, Carni bianche, pesce al vapore |
| Paese: | Belgio |



LEFFE
Birra Ambrée
CL 33

1,24
CL 75

2,96

BLONDE

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Abbazia |
| Colore: | Oro |
| Gusto: | Rotondo |
| Gradi: | 6,7% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 8°-9° |
| Abbinamenti: | Risotti, formaggi stagionati, verdure grigliate, pollo arrosto |
| Paese: | Belgio |



GRIMBERGEN
Birra Blonde

CL 33

0,99

CL 75

2,45

BLANCHE

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Blanche |
| Colore: | Giallo chiaro |
| Gusto: | Fruttato e agrumato con note di bergamotto |
| Gradi: | 6% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 8°-9° |
| Abbinamenti: | Piatti a base di pesce, insalate, brunch e aperitivi salati |
| Paese: | Belgio |



GRIMBERGEN
Birra Blanche

CL 33

0,99

CL 75

2,45

AMBREE

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Ambrata in stile Dubbel |
| Colore: | Ambrato scuro |
| Gusto: | Carattere intenso con note agrodolci e accenni di caramello, prugne secche, malto e luppolo |
| Gradi: | 6,5% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 8°-9° |
| Abbinamenti: | Carni rosse, formaggi stagionati e dolci al cioccolato |
| Paese: | Belgio |



GRIMBERGEN
Birra Double Ambrée
cl 33



0,99€

CERES

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Strong Lager |
| Colore: | Oro Intenso |
| Gusto: | Dal sapore importante, con una forza e qualità superiori grazie all'alta percentuale di malto. |
| Gradi: | 9% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6°-7° |
| Abbinamenti: | Formaggi a pasta molle, mediamente strutturati, salsicce di cinghiale o cotechini. |
| Paese: | Danimarca |



CERES
Birra Strong Ale 7,7
cl 33

1,15€

TENNENT'S

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Strong Lager |
| Colore: | Chiaro |
| Gusto: | Forte e leggermente dolce maltato |
| Gradi: | 9% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4°-8° |
| Abbinamenti: | Grigliate, insaccati, salse, tortino di verdure |
| Paese: | Scozia |



TENNENT'S
Birra Strong Lager
Doppio Malto
cl 33

1,15€

BJORNE

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Strong Lager |
| Colore: | Giallo chiaro |
| Gusto: | Leggermente amaro, con un leggero aroma di malto e erba di campo |
| Gradi: | 8,3% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 8° |
| Abbinamenti: | Insaccati, pasta al ragù e piatti a base di carni rosse |
| Paese: | Danimarca |



BJORNE
Birra Doppio Malto
cl 33

0,98€

CERES

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Speciale |
| Colore: | Ambrato chiaro |
| Gusto: | Dolce |
| Gradi: | 10% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6°-8° |
| Abbinamenti: | Antipasti di salumi, carni rosse servite calde |
| Paese: | Danimarca |



CERES
Birra Extreme Ten 10°
cl 33

1,29€

BREWDOG

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| Tipo: | Speciale |
| Colore: | giallo oro |
| Gusto: | fruttato |
| Gradi: | 5,6% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 8°-10 °C |
| Abbinamenti: | Carne Rossa, Primi Piatti, Pizza |
| Paese: | Regno Unito |



BREWDOG
Birra Punk Ipa
cl 33

1,69€

DESPERADOS

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Aromatizzata |
| Colore: | Oro chiaro |
| Gusto: | Fresco e dissetante con l'aroma di tequila |
| Gradi: | 5,9% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4° - 5° |
| Abbinamenti: | Formaggi, pasticceria, biscotteria con frutta candita |
| Paese: | Francia |



DESPERADOS
Birra aromatizzata
con tequila
cl 33

1,15€

DU DEMON

| | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| Tipo: | Speciale |
| Colore: | Ambrato intenso |
| Gusto: | Ricco, intenso e persistente |
| Gradi: | 9% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6-8°C |
| Abbinamenti: | Piatti saporiti o formaggi stagionati |
| Paese: | Francia |



BIERE DU DEMON
Birra Doppio Malto
Super
cl 33

1,15€

DU DEMON

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Speciale |
| Colore: | Oro |
| Gusto: | Gradevole estremamente corposo |
| Gradi: | 12% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 8° |
| Abbinamenti: | Formaggio di Camembert, lardo di Colonnata, fiorentina alla brace e hamburger |
| Paese: | Francia |



LA BIÈRE DU DEMON
Birra Doppio Malto
cl 33

1,58€

HOEGAARDEN

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Speciale |
| Colore: | Dorato |
| Gusto: | Amabile, dovuto alla rifermentazione. Note di cereali |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 4° |
| Abbinamenti: | Riso alle erbe e carni bianche |
| Paese: | Belgio |



HOEGAARDEN
Birra Blanche Belga
cl 33

1,09€

DE NAMUR

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Speciale |
| Colore: | Biondo oro pallido |
| Gusto: | Dissetante |
| Gradi: | 4,5% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 4° - 5° |
| Abbinamenti: | Piovra di insalata, riso alle spezie, tagliolini al limone. Insalate miste, Carpacci |
| Paese: | Belgio |



BLANCHE DE NAMUR
Birra Blanche
cl 33

1,29€

Contengono ingredienti particolari come FRUTTA, FIORI, SPEZIE e AROMI ma anche MIELE o WHISKY. Di solito la base di partenza è una birra Ale e la luppolatura è solitamente delicata.

LA CHOUFFE

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Speciale |
| Colore: | Biondo dorato |
| Gusto: | Dolce asciutto |
| Gradi: | 8% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6°-10° |
| Abbinamenti: | pollo speziato, maiale e insaccati, salmone |
| Paese: | Belgio |



LA CHOUFFE
Birra Blonde
cl 33

1,79€

MENABREA

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Stong Lager |
| Colore: | giallo dorato |
| Gusto: | carico con note prorompenti di luppolo che accompagnano ad un finale gradevolmente amaro ed erbaceo |
| Gradi: | 8% |
| Fermentazione: | bassa |
| Temperatura di servizio: | 6/8°C |
| Abbinamenti: | salumi, carni rosse e formaggi stagionati |
| Paese: | Italia |



MENABREA
Birra Strong
cl 33

1,09€

FAXE

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Stong Lager |
| Colore: | giallo dorato |
| Gusto: | carico con note prorompenti di luppolo che accompagnano ad un finale gradevolmente amaro ed erbaceo |
| Gradi: | 10% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 8-10° |
| Abbinamenti: | hamburger e hot dog, pizza, paste fredde e insalate di riso, sushi e sashimi |
| Paese: | Danimarca |



FAXE
Birra
cl 33

0,82€

KRONENBURG

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | speciale agrumata |
| Colore: | pagliarino |
| Gusto: | Amaro moderato bilanciato da note di pesca bianca |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 5-8° |
| Abbinamenti: | stuzzichini al formaggio, frutta fresca, bruschette, sushi e tartare, cucina thai e fusion |
| Paese: | Francia |



KRONENBURG
Birra Blanc
cl 33

0,85€

MENABREA

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Giallo paglierino |
| Gusto: | Sapore pieno e corposo, con un retrogusto morbido e pulito |
| Gradi: | 5,2% |
| Fermentazione: | bassa |
| Temperatura di servizio: | 6-8°C |
| Abbinamenti: | carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di verdure e dolci secchi |
| Paese: | Italia |



MENABREA
Birra non filtrata
cl 33

1,09€

CERES

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Strong Lager |
| Colore: | Oro intenso |
| Gusto: | Dal sapore importante, con una forza e qualità superiori grazie all'alta percentuale di malto. |
| Gradi: | 9% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6°-7° |
| Abbinamenti: | Formaggi a pasta salsicce di cinghiale o cotechini |
| Paese: | Danimarca |



CERES
Birra Strong Ale
cl 50

1,59€

FISCHER

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Chiaro |
| Gusto: | Con uno spiccato sentore di malto e luppolo, dal gusto bilanciato |
| Gradi: | 6% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6° |
| Abbinamenti: | Antipasti a base di carne e salumi, primi piatti a base di cereali, formaggi media stagionatura |
| Paese: | Francia |



FISCHER
Birra Blonde Tradition
cl 66

1,99€

BLANC DE NAMUR

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Speciale |
| Colore: | Biondo oro pallido |
| Gusto: | Dissetante |
| Gradi: | 4,5% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 4° - 5° |
| Abbinamenti: | tagliolini al limone, insalate miste, carpacci di carni o pesce |
| Paese: | Belgio |



BLANCHE DE NAMUR
Birra Blanche
cl 75

2,59€

MC CHOUFFE

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Scotch ale |
| Colore: | Ambrata, bruna |
| Gusto: | Avvolgente, caldo e compatto con richiami di miele e spezie. Retrogusto più amaro |
| Gradi: | 8% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 8-10° |
| Abbinamenti: | Salmoncino affumicato, carni rosse, dolci al cioccolato |
| Paese: | Belgio |



MC CHOUFFE
Birra Brune
cl 75

3,59€

LA CHOUFFE

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Speciale |
| Colore: | Biondo dorato |
| Gusto: | Dolce asciutto |
| Gradi: | 8% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6°-10° |
| Abbinamenti: | cozze, carni bianche, speck e prosciutti affumicati, torta di mele o pere |
| Paese: | Belgio |



LA CHOUFFE
Birra Blonde
cl 75

3,45€

LAGER



MENABREA

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | giallo oro puro |
| Gusto: | Birra leggera, è particolarmente dissetante e presenta un retrogusto gradevolmente maltato |
| Gradi: | 4,5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 7° - 8° |
| Abbinamenti: | pizza margherita, paste con sughi leggeri, risotti delicati, salumi dolci, tempura di verdure |
| Paese: | Italia |

MENABREA
Birra Anners Bionda
Premium Lager
cl 33

0,84€



MESSINA

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Dorato |
| Gusto: | Morbido |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° |
| Abbinamenti: | Carni bianche e rosse, formaggi a pasta molle, crudi di pesce |
| Paese: | Italia |

MESSINA
Birra Cristalli
di Sale
cl 50



1,15€



SAN MIGUEL

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | giallo oro paglierino |
| Gusto: | gradevole, rotondo e non amaro nel finale |
| Gradi: | 5,4% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4° - 6° |
| Abbinamenti: | antipasti, piatti di pesce, carni bianche e cucina mediterranea |
| Paese: | Spagna |

SAN MIGUEL
Especial Birra lager
spagnola
cl 33

0,69€



BECK'S

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Premium Pilsner |
| Colore: | Chiaro |
| Gusto: | Caratteristico e fresco. |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4° - 6° |
| Abbinamenti: | pizza con salumi, cucina messicana, hamburger e hot dog, pesce azzurro |
| Paese: | Germania |

BECK'S
Birra pilsner
cl 33

0,59€

KOZEL

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Dark Lager |
| Colore: | Scuro |
| Gusto: | leggero e caramellato con note tostate e un leggero sapore di luppolo |
| Gradi: | 4,25% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6-8° |
| Abbinamenti: | Arrosti, carni stufate, formaggi stagionati, insalate, dessert |
| Paese: | Repubblica Ceca |



KOZEL
Birra Dark Lager
Premium
cl 50

0,98€

PILSNER URQUELL

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Hell |
| Colore: | Dorato |
| Gusto: | Un amaro molto intenso |
| Gradi: | 4,4% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 7° |
| Abbinamenti: | Formaggi freschi, salumi stagionati, selvaggina, pesce, carciofi, frittura |
| Paese: | Repubblica Ceca |



PILSNER URQUELL
Birra Pilsner
cl 33

0,99€

CORONA

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | giallo paglierino brillante |
| Gusto: | Leggermente secco, se ne esalta la freschezza con l'aggiunta della classica fetta di limone nel collo della bottiglia. |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° |
| Abbinamenti: | tacos e burritos, nachos con guacamole, ceviche, frittura di pesce, pizza, snack salati, sushi, insalate estive |
| Paese: | Messico |



CORONA
Birra Lager Messicana
cl 33

0,85€

HEINEKEN

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Oro chiaro |
| Gusto: | Fine ed equilibrato, delicatamente maltato e luppolato |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° |
| Abbinamenti: | Ottima come aperitivo, con pesci e carni bianche |
| Paese: | Olanda |



HEINEKEN
Birra Original
cl 33

0,69€

PAULANER

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Hell |
| Colore: | Giallo dorato |
| Gusto: | Leggermente acidulo con sentori di luppolo e lievito |
| Gradi: | 4,9% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6°-8° |
| Abbinamenti: | Bruschette, zuppe di legumi e cereali, risotto ai funghi, carne di maiale al forno, i carni rosse grigliate e selvaggina |
| Paese: | Germania |



PAULANER
Birra Munchner
Hell Lager
cl 33

0,67€

LAGER

CASTELLO

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Chiaro con riflessi dorati |
| Gusto: | Gusto equilibrato, fresco e armonioso con una gradevole nota luppolata e un finale secco |
| Gradi: | 4,8% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4 - 6 °C |
| Abbinamenti: | pizze classiche, frittate, carni bianche e piatti di pesce leggeri |
| Paese: | Italia |



CASTELLO
Birra Lager
3 bott x cl 33

1,52€

PORETTI

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Paglierino |
| Gusto: | Amaro moderato |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4-6° |
| Abbinamenti: | pizza margherita, risotti alle verdure, pasta al pesto, torte salate, salumi dolci, tempura di verdure |
| Paese: | Italia |



ANGELO PORETTI
Birra 4 Luppoli
3 bott x cl 33

1,68€

MORETTI

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Paglierino brillante |
| Gusto: | Fresco, bilanciato dall'aroma gradevole |
| Gradi: | 4,3% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° |
| Abbinamenti: | Paste con sughi bianchi a base di pesce o verdure, insalate mediterranee, formaggi a pasta molle. |
| Paese: | Italia |



MORETTI
Birra Filtrata
a Freddo
3 bott x cl 33

1,74€

MENABREA

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Chiara |
| Gusto: | Note erbacee secche e sentori fruttati dolci unite ad un gradevole tocco di amaro |
| Gradi: | 4,5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6° - 8° |
| Abbinamenti: | Ideale fuori pasto, insalata, pizza, zuppe e passate vegetali, con formaggi freschi e leggeri oppure con salumi dolci |
| Paese: | Italia |



MENABREA
Birra Original
3 bott x cl 33

1,77€

ICHNUSA

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Dorato |
| Gusto: | Moderatamente amaro |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° |
| Abbinamenti: | pecorino sardo dolce, pizza, fritto misto, hamburger e panini, salumi dolci, olive e taralli |
| Paese: | Italia |



ICHNUSA
Birra Lager
3 bott x cl 33

1,86€

BUD

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Premium Lager |
| Colore: | Oro paglierino |
| Gusto: | Morbido e facile da bere, rinfrescante, pulito e dissetante |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° - 4° |
| Abbinamenti: | hamburger e hot dog, pizza, ali di pollo, nachos e patatine, popcorn, insalate estive, sushi, carni bianche alla griglia |
| Paese: | Stati Uniti |



BUD
Birra
3 bott x cl 33

1,95€

MESSINA

| | |
|--------------------------|---|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Dorato |
| Gusto: | Morbido |
| Gradi: | 4,7% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° |
| Abbinamenti: | rustici e focacce, frittate di terra, olive e taralli, tartare di pesce, insalate di mare, formaggi freschi |
| Paese: | Italia |



MESSINA
Birra Vivace
3 bott x cl 33

1,98€

RAFFO

| | |
|--------------------------|---|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Giallo paglierino |
| Gusto: | Corpo morbido e gusto secco molto rinfrescante |
| Gradi: | 4,25% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° |
| Abbinamenti: | crudi di mare, frisedde, riso patate e carote, giuncata pugliese, carni bianche, puccia |
| Paese: | Italia |



RAFFO
Birra con orzo di Puglia
3 bott x cl 33

1,99€

PERONI

| | |
|--------------------------|---|
| Tipo: | Premium Lager |
| Colore: | Giallo paglierino |
| Gusto: | Secco e rinfrescante grazie alla presenza di mais nostrano e di una delicata nota amara |
| Gradi: | 4,25% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4-6° |
| Abbinamenti: | Pizza, antipasti e frittate, pesce alla griglia, formaggi freschi |
| Paese: | Italia |



PERONI
Birra Nastro Azzurro
3 bott x cl 33

2,07€

MORETTI

| | |
|--------------------------|---|
| Tipo: | Weiss |
| Colore: | Paglierino, naturalmente torbido |
| Gusto: | Delicato e rinfrescante |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 6-8° |
| Abbinamenti: | Tramezzini, stuzzichini speziati, antipasti di pesce, carni di maiale |
| Paese: | Italia |



MORETTI
Birra Bianca
3 bott x cl 33

2,38€

ICHNUSA

| | |
|--------------------------|--|
| Tipo: | Lager non filtrata |
| Colore: | Dorato intenso |
| Gusto: | Leggermente amara con un corpo intenso e rotondo |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° |
| Abbinamenti: | porceddu e agnello, salumi stagionati, sott'oli saporiti, culurgiones, lasagne e cannelloni, hamburger e pizza |
| Paese: | Italia |



ICHNUSA
Birra non Filtrata
3 bott x cl 33

2,49€

MESSINA

| | |
|--------------------------|---|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Dorato |
| Gusto: | Morbido |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° |
| Abbinamenti: | Carni bianche e rosse, formaggi a pasta molle, crudi di pesce |
| Paese: | Italia |



MESSINA
Birra cristalli di sale
3 bott x cl 33

2,64€

LATTINE

GERMANIA

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Pilsener |
| Colore: | Giallo-dorato |
| Gusto: | Limpido e morbido con sentori di luppolo speziato |
| Gradi: | 10,7% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4-11° |
| Abbinamenti: | Pesce, frutti di mare, pollame, formaggi piccanti. |
| Paese: | Germania |



GERMANIA
Birra pilsener
Premium
cl 50

0,59€

BAVARIA

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Premium |
| Colore: | Giallo oro |
| Gusto: | Una birra di buon corpo, con particolari caratteristiche di freschezza e morbidezza dovute al lievito ma gradevole gusto amaro |
| Gradi: | 5,00% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3-4° |
| Abbinamenti: | Primi piatti, formaggi freschi, carni bianche e pesce |
| Paese: | Germania |



BAVARIA
Birra Premium
Beer 5.00%
cl 50

0,69€

EICHBAUM

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Birra rossa |
| Colore: | naturale bruno rossiccio |
| Gusto: | leggermente torbido, fruttato, aromatico di malto con eleganti note amare |
| Gradi: | 13% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4-11° |
| Abbinamenti: | Bistecca, carne di cervo, formaggi piccanti, dolci |
| Paese: | Germania |



EICHBAUM
Birra rossa
cl 50

0,69€

HEINEKEN

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Giallo oro brillante |
| Gusto: | Fine ed equilibrato |
| Gradi: | 5,0% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 0-3° |
| Abbinamenti: | Primi piatti, pizze leggere e delicate, formaggi magri |
| Paese: | Olanda |



CL 33

0,59

CL 50

0,88

HEINEKEN
Birra

BECK'S

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Premium Pilsner |
| Colore: | Chiaro |
| Gusto: | Caratteristico e fresco |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4° - 6° |
| Abbinamenti: | Ideale per ogni tipo di pizza e durante l'aperitivo |
| Paese: | Germania |



BECK'S
Birra Pilsner
Tedesca
cl 44

0,79€

CORONA EXTRA

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Giallo paglierino brillante |
| Gusto: | Leggermente maltato e luppolato |
| Gradi: | 4,5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4° |
| Abbinamenti: | cucina messicana, pesce e crudi di mare, pizza margherita, hamburger, formaggi freschi |
| Paese: | Messico |



CORONA EXTRA
Birra Lager
cl 33

0,95€

PAULANER

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Weissbier |
| Colore: | Dorato brillante |
| Gusto: | Leggero abbastanza morbido |
| Gradi: | 5,5% |
| Fermentazione: | Alta rifermentata in bottiglia |
| Temperatura di servizio: | 6-8° |
| Abbinamenti: | Pasta con salse, minestre di cereali, carni bianche, pesce, wurstel |
| Paese: | Germania |



PAULANER
Birra Weiss
cl 50

0,79€

LATTINE

PAULANER

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Oro brillante |
| Gusto: | Leggero abbastanza morbido |
| Gradi: | 4,9% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 8-9° |
| Abbinamenti: | Risotti, minestre di cereali, carni bianche |
| Paese: | Germania |



PAULANER
Birra Münchner
Hell
cl 50

0,79€

8.6

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Dorato intenso |
| Gusto: | sfumature di liquirizia, frutta secca e un tocco di caramello nel finale |
| Gradi: | 8,6% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6°-8°C |
| Abbinamenti: | carni rosse alla brace, selvaggina, formaggi stagionati, salumi speziati e pizza |
| Paese: | Paesi Bassi |



8.6
Birra Original
cl 50

1,15€

TENNETT'S

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Strong Lager |
| Colore: | Giallo ramato |
| Gusto: | Luppolato, speziato |
| Gradi: | 9% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4° |
| Abbinamenti: | carni rosse, caccagione, hamburger gourmet, cucina messicana, formaggi stagionati, dolci al caramello |
| Paese: | Scozia |



TENNETT'S SUPER
Birra strong lager
doppio malto
cl 44

1,20€

CERES

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Strong lager |
| Colore: | Chiara |
| Gusto: | Limpido e morbido con sentori di luppolo speziato |
| Gradi: | 7,7% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6-7° |
| Abbinamenti: | kebab e piadine, hot dog, frittute di pesce e di verdure, pizza con salumi, costine di maiale, salsiccia, formaggi stagionati e affumicati |
| Paese: | Danimarca |



CERES
Birra Strong Ale
cl 50

1,29€

MASTRI BIRRAI UMBRI

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | IPA |
| Colore: | Ambrato intenso |
| Gusto: | Amaro pronunciato ma equilibrato dalle note dolci dei malti speciali; il finale è secco e persistente |
| Gradi: | 6,5% |
| Fermentazione: | alta |
| Temperatura di servizio: | tra 6°C e 8°C |
| Abbinamenti: | piatti speziati, carni bianche alla griglia, formaggi stagionati e frittute |
| Paese: | Italia |



MASTRI BIRRAI UMBRI
Birra Artigianale 100% italiana Cotta/
Senza Glutine
cl 44

1,65€

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Pils |
| Colore: | giallo paglierino chiaro |
| Gusto: | Pulito ed equilibrato, con le caratteristiche note fresche dei luppoli italiani che bilanciano la dolcezza del malto d'orzo |
| Gradi: | 5,0% |
| Fermentazione: | bassa |
| Temperatura di servizio: | 5/6 °C |
| Abbinamenti: | pasta con verdure, carni bianche, frittute vegetali, salumi dolci |
| Paese: | Italia |



BREWDOG

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Premium |
| Colore: | Giallo oro |
| Gusto: | Una birra di buon corpo, con particolari caratteristiche di freschezza e morbidezza dovute al lievito ma gradevole gusto amaro |
| Gradi: | 5,0% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3°-4° |
| Abbinamenti: | Primi piatti, formaggi freschi, carni bianche e pesce |
| Paese: | Scozia |



BREWDOG
Birra Punk Ipa
cl 44

1,89€

RADLER

GLUTEN FREE



DREHER

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Radler |
| Colore: | Giallo paglierino leggermente opalescente |
| Gusto: | Delicato e fine |
| Gradi: | 2% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° |
| Abbinamenti: | Aperitivo, stuzzichini |
| Paese: | Italia |



DREHER
Radler limone
3 bott x cl 33

1,86€

PERONI

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Lager |
| Colore: | Dorato |
| Gusto: | Rotondo ed equilibrato fino al finale breve e acidulo |
| Gradi: | 4,7% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 5° |
| Abbinamenti: | Aperitivi di carne e pesce |
| Paese: | Italia |



PERONI
Birra Senza Glutine
3 bott x cl 33

2,45€



MORETTI

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Radler |
| Colore: | Paglierino lievemente torbido |
| Gusto: | fresco e rinfrescante |
| Gradi: | 2% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° |
| Abbinamenti: | Focacce e insalate o macedonie di frutta |
| Paese: | Italia |



MORETTI
Radler limone
3 bott x cl 33

2,24€

ESTRELLA GALICIA

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager speciale |
| Colore: | Dorato brillante |
| Gusto: | Neutro e leggero con una marcata nota luppolata |
| Gradi: | 5,5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4-5° |
| Abbinamenti: | Formaggi freschi, verdure e ortaggi freddi, funghi, stufati o brodetti di pesce, carne di pollo e coniglio |
| Paese: | Spagna |



ESTRELLA GALICIA
Birra senza glutine
cl 33

0,88€



GOSSER

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Tipo: | Radler |
| Colore: | Giallo paglierino |
| Gusto: | Gusto limone con un tocco di amaro |
| Gradi: | 2% |
| Fermentazione: | Fermentazione in autoclave |
| Temperatura di servizio: | 5-8° |
| Abbinamenti: | toast, panini, snack |
| Paese: | Austria |



CL 33

0,64

CL 50

0,67

GOSSER
Radler limone

ESTRELLA DAURA

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Lager premium senza glutine |
| Colore: | Giallo paglierino |
| Gusto: | Corpo leggero ma rotondo, con note d'amaro |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6°-8° |
| Abbinamenti: | Piatti delicati, antipasti a base di frutti di mare |
| Paese: | Spagna |



ESTRELLA DAURA
Birra senza glutine
cl 33

1,15€



ANALCOLICHE

La birra analcolica, con una percentuale alcolica che varia tra lo 0,0% e l'1,2%, è sempre più popolare. Grazie al suo ridotto o nullo contenuto di alcol, questo tipo di birra rappresenta un'ottima alternativa per tutte le persone che cercano delle bevande analcoliche. Credevi che la birra analcolica non avesse gusto a causa del suo basso contenuto di alcol? Ricrediti, perché oggi scoprirai che non è così! Una birra analcolica è buona tanto quanto una che contiene alcol. E se ancora non ci credi, prova alcune delle birre analcoliche presenti nel nostro assortimento.

MORETTI

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager analcolica |
| Colore: | Dorato |
| Gusto: | Bilanciato morbido e fragrante |
| Gradi: | 0,0% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 3° |
| Abbinamenti: | Cucina mediterranea, focacce farcite, torte salate, insalate di pollo e frittata |
| Paese: | Italia |



MORETTI
Birra Zero
3 bott x cl 33

1,98€

HEINEKEN

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | lager analcolica |
| Colore: | Oro brillante |
| Gusto: | bilanciato con fresche note fruttate e maltate, corpo morbido |
| Gradi: | 0% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 2-3° |
| Abbinamenti: | Insalate di pasta, pizze e carni bianche |
| Paese: | Olanda |



HEINEKEN
Birra analcolica 0.0%
3 bott x cl 33

2,24€

TOURTEL

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Premium Lager analcolica |
| Colore: | Giallo paglierino |
| Gusto: | Pieno e deciso |
| Gradi: | 0,0% |
| Fermentazione: | Alta |
| Temperatura di servizio: | 4-6° |
| Abbinamenti: | Insalate, risotti, pesce, carni bianche |
| Paese: | Italia |



TOURTEL
Birra analcolica
3 bott x cl 33

1,59€

FORST

| | |
|---------------------------------|---|
| Tipo: | Lager analcolica |
| Colore: | Giallo dorato |
| Gusto: | Pieno, bilanciato e rinfrescante |
| Gradi: | 0% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 6° C |
| Abbinamenti: | Piatti leggeri, insalate, carni bianche, pizza o come aperitivo |
| Paese: | Italia |



FORST
Birra analcolica 0,0%
3 bott x cl 33

2,15€

BECK'S

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Pilsner |
| Colore: | Dorato |
| Gusto: | Aromatica |
| Gradi: | 0,30% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | 4° |
| Abbinamenti: | insalatone, poke, verdure alla griglia, tramezzini e panini, pizza vegetariana, pesce al vapore, mandorle tostate e arachidi |
| Paese: | Germania |



BECK'S
Birra analcolica
cl 33

0,63€

CORONA CERO

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Lager analcolica |
| Colore: | Giallo dorato chiaro |
| Gusto: | Asciutto, bilanciato e rinfrescante, con un retrogusto erbaceo |
| Gradi: | 0% |
| Fermentazione: | bassa |
| Temperatura di servizio: | 3°-5° C |
| Abbinamenti: | Cucina messicana, pesce grigliato e insalate fresche |
| Paese: | Messico |



CORONA CERO
Birra analcolica
cl 33

0,99€

FUSTI

BIG BEN

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Tipo: | Pils |
| Colore: | Giallo paglierino o dorato chiaro |
| Gusto: | Secco e leggero |
| Gradi: | 5% |
| Fermentazione: | Bassa |
| Temperatura di servizio: | tra i 6°C e gli 8°C |
| Abbinamenti: | Aperitivi e Finger Food |
| Paese: | Belgio |



BIG BEN
Birra in fusto
litri 20

37,50€

EGGENBERGER

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipo: | Pils |
| Colore: | Bionda |
| Gusto: | Leggermente amaro |
| Gradi: | 5,1% |
| Fermentazione: | bassa |
| Temperatura di servizio: | 6-8° |
| Abbinamenti: | Pizza, carni bianche, pesci come baccalà e verdure crude |
| Paese: | Austria |



EGGENBERGER
Birra Voralpenbrau
litri 20

30,50€

Il boccale si utilizza solamente per le lager bavaresi. La forma del bicchiere è funzionale innanzitutto per la formazione della schiuma. Un bicchiere stretto e alto è indicato per birre come la weizen o la pilsner che si accompagnano volentieri con un ricco cappello di schiuma. Il tulipano è perfetto per far roteare una birra da meditazione e apprezzare il concerto di profumi che ne scaturisce.



CALICE EXECUTIVE

CL 26
1,50

CL 39
2,15

CL 52
2,40

CARAFFA CONICA
lt 1,80

7,50€



CALICE SNIFTER

CALICE dalla caratteristica forma a chiudere per esaltare la schiuma e dalla superficie ampia per favorire lo scambio termico. Ideale per le birre da meditazione, corpose

2,50€

CALICE ALE

CALICE A TULIPANO, svasato, ideale per esaltare i profumi. Perfetto per le birre aromatiche e dalla schiuma corposa

CL 42,5
2,40

CL 50
2,50

BOCCALE

BOCCALE CON MANICO 1 PINTA litri 0,5

2,29€



CALICE DEGUSTAZIONE BIER SOMMELIER
cl 40

2,20€

BICCHIERE WEIZEN

BICCHIERE CON CORPO SVASATO che aiuta la formazione della schiuma e facilita la salita



CL 50

1,49

CL 33

1,25



CARTA BIRRE 2026



Orari C+C in vigore fino a sabato 9 maggio 2026/ RISERVATO: RIVENDITORI E GRANDI UTILIZZATORI

(POSSESSORI DI PARTITA IVA) RISTORAZIONE BAR - PIZZERIE - ALIMENTARISTI - SPACCI E MENSE AZIENDALI - COMUNITÀ - AZIENDE COMMERCIALI

BELLARIA* - Via Urbinati, 12 - Tel. 0541 333053 - Fax 0541 338591
Dal lun al ven: 8:00 - 12:30 / 14:30 - 18:30
sabato: 8:00 - 13:00

domenica: CHIUSO

BOL. STALINGRADO - Via Stalingrado, 63 - Tel. 051 352805 - Fax 051 370307
Dal lun al sab: Orario continuato 7:30 - 19:00

domenica: 8:30 - 12:30

BOL. ZANARDI - Via Zanardi, 54 - Tel. 051 6351112 - Fax 051 6344554
Dal lun al sab: Orario continuato 7:30 - 19:00

domenica: 8:30 - 12:30

CAMERANO - S.S. 16 Adriatica, km 309+800, loc. Aspio terme
Tel. 071 7202171

Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

CERVIA* - Via XXII Ottobre, 19 - Tel. 0544 972557 - Fax 0544 913190
Dal lun al ven: 8:00 - 12:30 / 14:30 - 18:30
sabato: 8:00 - 13:00

domenica: CHIUSO

CESENA - Via Quinto Bucchi, 360 Centro commerciale Coming
Tel. 0547 384185 - Fax 0547 630913

Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

CESENATICO - S.S. Adriatica, 1534 - Tel. 0547 80307 - Fax 0547 674175
Dal lun al ven: 8:00 - 12:30 / 14:30 - 18:30
sabato: 8:00 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

COMACCHIO* - Via Romea, 67 Loc.S. Giuseppe - Tel. 0533 380190 - Fax 0533 388070
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

FAENZA - Via Emilia Ponente, 24 - Tel. 0546 20238 - Fax 0546 626350
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

FANO - Via Toniolo, 3 Zona Ind. Bellocchi - Tel. 0721 854270 - Fax 0721 853192
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

FORLÌ - Via Virgilio, 28/30/32 - Tel. 0543 756841 - Fax 0543 756830
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

LONGIANO - Via Emilia, 3902 - Tel. 0547 53096 - Fax 0547 651273
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

LUGO* - Via Thomas Edison, 3 - Tel. 0545 31838 - Fax 0545 24823
Dal lun al ven: 8:00 - 12:30 / 14:30 - 18:30
sabato: 8:00 - 13:00

domenica: CHIUSO

MISANO - Via Raffaello Sanzio, 8 - Tel. 0541 613011 - Fax 0541 617015
Dal lun al ven: 8:00 - 12:30 / 14:30 - 18:30
sabato: 8:00 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

MONSANO - Via Sant'Ubaldo, 43 - Tel. 0731 616001 - Fax 0731 607295
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

PESARO - Via A. Casali, 48 Loc. B.go S. Maria - Tel. 0721 202032 - Fax 0721 200726
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

RAVENNA - Via Albe Steiner, 4 Zona Bassette - Tel. 0544 453601 - Fax 0544 453496
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

RIMINI - Via Crimea, 9/11 - Tel. 0541 740178 - Fax 0541 748063
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

RIMINI - Via Varisco, 18 - Tel. 0541 478042 - Fax 0541 476788
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

S. LAZZARO DI SAVENA - Via Remigia, 9 - Tel. 051 6288292 - Fax 051 4998065
Dal lun al sab: Orario continuato 7:30 - 19:00

domenica: 8:30 - 12:30

SAN PIERO* - Via L. da Vinci, 16/18 - Tel. 0543 918751 - Fax 0543 918753
Dal lun al ven: 8:00 - 12:30 / 14:30 - 18:30
sabato: 8:00 - 13:00

domenica: CHIUSO

SENIGALLIA - Via Giovanni Cimabue, 23 - Zona art. Le Vismara, loc. Cesanella
Tel. 071 660037 - Fax 071 6610655
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

DISEGNI E FOTO RIPORTATE SU QUESTO VOLANTINO SONO SOLO RAPPRESENTATIVE DEL PRODOTTO.

Nei punti vendita evidenziati con * è disponibile una selezione degli articoli presenti sul volantino

LA MERCE OFFERTA È DISPONIBILE SALVO ESURIMENTO DELLE SCORTE. LA SOCIETÀ SI RISERVA IL DIRITTO DI STABILIRE UN LIMITE MASSIMO PER OGNI SINGOLO ACQUISTO. I PEZZI SI RIFERISCONO AGLI ACQUISTI PER CARTONI (OD IMBALLI C+C) IVA ESCLUSA E POSSONO NON EQUIVALERE SOLO IN CASO DI ERRORE TIPOGRAFICO O MODIFICA ALLE LEGGI FISCALI. L'INGRESSO È RISERVATO A COMMERCIALI, UTILIZZATORI PROFESSIONALI, UTILIZZATORI IN GRANDE TITOLARI DI TESSERA PER L'ACQUISTO DI PRODOTTI CHE FORMANO OGGETTO DI ATTIVITÀ PROPRIA O DI QUELLI DESTINATI AL FUNZIONAMENTO DELL'IMPRESA. L'INOSSERVANZA DI QUESTA NORMA COMPORTE IL RITIRO DELLA TESSERA. IN CASO DI CESSAZIONE DI ATTIVITÀ I NOSTRI CLIENTI SONO TENUTI A RESTITUIRE LA TESSERA D'ACQUISTO C+C. LE FOTO SONO PURAMENTE INDICATIVE.