



Le nostre birre

Birra alla spina bionda "Fohrenburger"

Piccola € 4,00

Media € 6,50

Birreria Artigiana Valle Cellio



Birra "La Mondina" 33 cl.



€8,00

Birra detta "Bianca" o "Cruda" perché prevede l'utilizzo, oltre che dell'orzo maltato, di riso non maltato della qualità "Arborio" non brillato. Viene aromatizzata con scorza di arancia amara e semi di coriandolo.

Alcol: 4.5 %

Abbinamenti: formaggi freschi, primi piatti di terra, carni bianche, insaccati



Birra "La Mondina rossa" 33 cl.



€8,00

Una birra rossa dove l'aroma del luppolo è dominante, ammorbidito dalla presenza importante del riso rosso (20%), connotandola con forte carattere ma dalla bevuta facile, adatta a ogni occasione.

Estratto originale del mosto: 12,50° Plato

Alcol: 5.0 %

Abbinamenti: formaggi stagionati, salumi, primi piatti di terra, selvaggina, carni rosse e polenta farcita



Birra "Monterosa" 33 cl.

€8,00

Birra rossa di tipo "Vienna" a bassa fermentazione. Gusto delicato, fruttata, leggero retrogusto di caramello. Il sapore del luppolo è dominante

Alcol: 4.8 %

Abbinamenti: antipasti, formaggi erborinati, primi piatti di terra, carni bianche





Birra "Riso Ambrata" 33 cl.



€8,00

Variante scura della birra "Riso", prodotta utilizzando il riso nero Venere, particolarmente ricco di sapori e profumi. Aromatizzata con erba bianca e buccia di arancia dolce.

Alcol: 4.5 %

Abbinamenti: salumi, formaggi stagionati, risotto, carni rosse, selvaggina



Birra "Castagna" 33 cl.

Alla ricetta tradizionale che utilizza l'orzo maltato vengono aggiunte castagne secche oltre ad utilizzare un particolare tipo di lievito che lasciano un sapore e un profumo inconfondibile.

Alcol: 5.9 %

Abbinamenti: salumi, formaggi stagionati, primi piatti di terra, selvaggina, carni rosse, dolci



Birra "Gentiana" 33 cl.

Questa IPA (India Pale Ale) chiara che fonde le caratteristiche dei luppoli con la radice di gentiana per ottenere una punta di amaro più importante, ma come nel nostro stile senza eccessi. Conserva inoltre le caratteristiche di digeribilità tipiche di questa preziosa radice.

Alcol: 5,0 %

Abbinamenti: formaggi stagionati e di capra, salumi, primi piatti di terra, pasta ripiena, risotto, selvaggina



Birra "Anniversario" 33 cl.

Chiara a bassa fermentazione aromatizzata con un'erba alpina, il timo selvatico (Thymus), che le conferisce un gusto fresco e dissetante.

Alcol: 4,5 %

Abbinamenti: formaggi freschi, primi piatti di terra, secondi di carne



Birra Carrù



Birra "rIPA" 33 cl

€8,00

Langhe tutt'intorno e una mongolfiera colorata proprio al centro: è la vista di cui si gode da via Ripe a Carrù.

Ambrata, dai riflessi rubino, è una Red India Pale Ale che non riesci più a smettere di bere. I profumi sono quelli di resina e agrume dei luppoli, mentre note erbacee e un amaro finale ben bilanciato abbracciano il palato. Il corpo è medio e la schiuma persistente.

Alcol: 6%

Abbinamenti: formaggi stagionati e di capra, salumi, primi piatti di terra, risotto, selvaggina



Birra "Bogia Nen" 33 cl

€8,00

In piemontese "Bogia Nen" significa che non si muove e rimanda al temperamento lento, ma anche alla caparbità, degli abitanti di questa regione. Dorata e lievemente torbida, è una Saison originale: prodotta con materie prime coltivate e lavorate in Piemonte, che non si sono mai mosse da lì, né!

Ha profumi speziati e un'aromaticità pungente, secca e dissetante. Il corpo è medio e la schiuma persistente.

Alcol: 6%

Abbinamenti: aperitivi, salumi, formaggi freschi, primi piatti di terra, secondi piatti vegetariani o di pesce



Birra "BeFree" Golden Ale 33 cl.



€8,00

Bionda, con riflessi dorati, è una Golden Ale, facile da bere e apprezzare in compagnia. Di lei, conquistano i profumi erbacei dei luppoli continentali e, al sorso, le note rotonde del malto.

Il corpo è medio e la schiuma compatta. Leggera, fresca, beverina.

Alcol: 5%

Abbinamenti: aperitivi, salumi, formaggi freschi, primi piatti di terra, secondi piatti vegetariani o di pesce

