

selection of

cipponedibitetto.com



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 retrolfattivo 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.*



Bevande alla *Spina*

BIRRA KÖNIG LUDWIG BIONDA

Birra *originale di Monaco* con oltre 600 anni di esperienza birraia. Prodotta osservando rigorosamente la legge bavarese sulla purezza del 1516: acqua cristallina, malto d'orzo e grano, luppolo dell' Hallertauverde.

- Piccola (0,20 l).....	2,00 €
- Media (0,40 l).....	4,00 €
- Grande, "il tedesco" (1 l).....	8,50 €
- Shuttle (da 1,5 l a 3,5 l).....	12,00 € - 26,00 €

BIRRA ZWICK'L KELLERBIER O BIRRA DI CANTINA

È la birra "al naturale" con un sapore particolarmente vivace e rotondo. Durante l'assaggio è molto raffinato, dopo persiste l'amaro e il sentore di lievito. Contiene circa il 5,3% di alcool.

- Piccola (0,30 l).....	2,80 €
- Media (0,50 l).....	4,50 €

BIRRA OBERBRAU DOPPIO MALTO ROSSA

Oberbrau è prodotta secondo la legge di Purezza del 1516. L'acqua leggera il lievito, il malto essiccato la rendono altamente digeribile. Alcool 6,5%.

- Rossa piccola (0,20 l).....	2,50 €
- Rossa media (0,40 l).....	4,50 €

BIRRA LEFFE ROYALE WHITBREAD GOLDING

Elegante al naso, di media intensità, si percepiscono sentori floreali e di frutta bianca matura, seguiti da note speziate e resinose con una punta agrumata che dona freschezza. In bocca scopriamo una piacevole evoluzione di Leffe Royale. L'ingresso è morbido e sembra quasi prevalere la dolcezza, senza però perdere di equilibrio con l'amarrezza dei luppoli e l'acidità. Contiene circa il 7,5% di alcool.

- Media (0,33 l).....	4,80 €
-----------------------	--------

Chaplin & Cork's

Somerset Reserve Cider

Questo sidro è realizzato per riflettere il carattere delle migliori mele da sidro del Somerset. Di colore intenso dorato ma dal gusto ben equilibrato. Un sidro medium dry, realizzato come tutti i sidri Chaplin & Cork's esclusivamente con mosto delle migliori mele Inglesi Bittersweet. Grad.Alcolica 6,8%vol

PROVENIENZA: INGHILTERRA
CONTEA DI SOMERSET

cl.50 € 6,00



selection of beers



Super 8 Export



Origine: Belgio

Fermentazione: Bassa

Stile: Export Gluten Free

Grad. Alc./Vol: 4,8%

Colore: Oro

Aspetto: solare, con brillanti riflessi dorati e schiuma generosa e persistente.

Olfatto: di particolare finezza unita a una distintiva nota di malto avvolta da lievi sensazioni di lievito.

Gusto: un giusto equilibrio tra la rotondità del malto, un delicato aroma di luppolo ed un retrogusto particolarmente dissetante.

Note Generali: uno stile classico che nasce a metà novecento per dissetare le masse, con un contenuto tasso alcolico e senza sacrificare il piacevole gusto.

Abbinamento: tartine, focacce, panini e piadine, formaggi giovani, frittura di pesce, carni bianche.



cl.33 € 3,50



selection of beers



Caulier 28 PILS

Provenienza: Belgio

Fermentazione: Bassa, rifermentata in bottiglia

Stile: Pils

Grad. Alc./Vol: 5,3%

Colore: oro velato

IBU: 30

Aspetto: l'evidente opalescenza e la carica colorazione dorata gli donano pienezza e densità visiva.

Olfatto: notevole impatto olfattivo ricco, pieno e speziato con aromi avvolgenti fruttati.

Gusto: di buona rotondità rispetto allo style. Evidenti le delicate note maltate e i piacevoli tocchi fruttati, avvolti da una raffinata luppolatura e da sentori speziati con finale lungo elegantemente erbaceo.

Note generali: birra artigianale non filtrata e non pastorizzata, luppolatura a freddo per arricchirne in maniera evidente fragranze, profumi ed aromi.

Abbinamento: crostini speziati, focacce, bruschette e pizze semplici. Primi di verdure ed ortaggi, frittiture.



cl.33 € 3,50



selection of beers



Super 8 Blanche

Origine: Belgio

Fermentazione: Alta

Stile: Blanche

Grad. Alc./Vol: 5,1%

Colore: Paglierino opalescente

Aspetto: naturalmente velata perché non filtrata, con schiuma particolarmente fine cremosa e compatta di ottima persistenza.

Olfatto: ricco ed avvolgente, rotondo, con evidenti tocchi speziati (coriandolo), sensazioni agrumate (cedro) seguite da vaghi sentori di lievito.

Gusto: una bevuta fluida e felpata, deliziosamente rinfrescante, evidenti le note speziate, fruttate ed agrumate che la rendono particolarmente dissetante.

Note Generali: birra prodotta con una buona dose di coriandolo, bucce d'arancia e 50% di frumento.

Abbinamento: fantastica come aperitivo, con insalate e frutti di mare. Primi piatti freschi e speziati, carni bianche, carpacci di pesce. Crostate di frutta a pasta gialla.

cl.33 € 3,50



selection of beers



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



selection of beers



Hobgoblin IPA

Provenienza: Inghilterra

Fermentazione: alta

Stile: India pale ale

Grad. Alc./Vol: 5,3%

Colore: oro antico

Aspetto: brillante con riflessi ramati ed una notevole spuma sorprendentemente duratura.

Luppoli: Fuggles, Goldings, American Mosaic Styrian Chinook, Centennial

IBU: 51

Olfatto: notevolmente ricco ed ampio, spaziando tra l'agrumato (arance), frutti tropicali ed esotici.

Gusto: pieno, con un'impatto amabile che si traduce in un sapore elegantemente amaro ed aromatico, mai invadente con un'esplosione di chiami tropicali e di arance fresche. Finale erbaceo prolungato.

Note generali: i luppoli Inglesi tradizionali enfatizzati con luppoli pregiati americani, creano un'esplosione d'aroma. Questa birra è stata dichiarata come la miglior IPA al mondo ai World Beer Awards 2018.

Abbinamento: formaggi e salumi mediamente stagionati, arrosti e stufati di carni rosse, hamburger, verdure grigliate, sformati di verdure.



cl.50 € 6,00



selection of beers



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.

Non
Disponibile

cl.40 € 6,00



selection of beers



Lupulus Hopera

Provenienza: Belgio

Fermentazione: Alta (rifermentata in bottiglia)

Stile: Belgian pale ale

Grad.Alc.Vol: 6%

Colore: Oro

Aspetto: Velato e brillante con schiuma esuberante e particolarmente cremosa, compatta e persistente.

Olfatto: una freschezza ed un «bouquet» incomparabili; di crosta di pane, floreale e luppolatura con accenni di pompelmo amaro e arancia.

Gusto: Note floreali accompagnano la bevuta, di freschezza eccezionale con evidenti note fragranti, speziate (pepe) e delicatamente erbacee del luppolo avvolte da un delicato fruttato.

Note Generali: Luppolatura a freddo, la scelta di non filtrare né pastorizzare assicura a questa birra il mantenimento eccellente delle sue caratteristiche organolettiche.

Abbinamento: antipasti in generale, primi piatti di mare, carni bianche speziate in tegame o alla griglia, formaggi mediamente stagionati.



cl.33 € 5,50



selection of beers



Nazionale Birra Italiana

*La prima birra 100% italiana,
ottenuta da materie prime nazionali.
Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo,
luppolo, lievito e due spezie italiane
(bergamotto e coriandolo), che si incontrano
con armonia e originalità. Una birra che suggerirà
abbinamenti più o meno arditi ma che rappresenta
"in primis" una tappa fondamentale nella produzione
italiana della birra artigianale.*

Grado alcolico: 6,5%

cl.33x12 B166

cl.33 € 5,00



selection of beers



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



selection of beers



Bornem Double

Provenienza: Belgio (Fiandre)

Fermentazione: alta rifermentazione

Stile: Abbazia (double)

Grad. Alc./Vol: 7,2%

Colore: mogano

Aspetto: uno spettacolare colore brillante e profondo con una spuma beige accattivante, fitta e cremosa e di buona persistenza.

Olfatto: evidenti e gradevoli note del tostato (caffè, liquirizia) bilanciate da sentori di frutta secca (fichi, prugne)

Gusto: forte e pieno di tendenza dolce e di carattere rotondo, con un dolce corposità che riporta alla melassa, caramello scuro e cioccolato, con un sapore dolce e sobrio che richiama i sentori olfattivi.

Evidente la durata e la ricchezza retrolfattiva.

Note generali: Prodotta da un birrificio storico a conduzione familiare che custodisce i segreti secolari della grande tradizione birraia della Fiandre.

Abbinamento: pasta farcita al forno, spezzatini e stracotti di carni rosse

cl.33 € 4,00



selection of beers



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 € 5,00



selection of beers



Gulden Draak

Provenienza: Belgio

Fermentazione: alta rifermentazione

Stile: extra strong ale

Grad. Alc./Vol: 10,5%

Colore: scuro

Aspetto: un corpo di grande struttura anche alla vista, effervescenza mediamente percettibile con spuma soffice ed abbondante color senape.

Olfatto: caldo, balsamico, avvolgente, pungente d'alcol con netti sentori di malto frutta e spezie.

Gusto: intenso, pieno e ricco (zucchero caramellato) con note iniziali di malto e luppolo, poi di spezie (liquirizia) e tostatura (cioccolato, caffè); retrogusto fruttato ampio e prolungato.

Note generali: dalle fiandre occidentali, originale nel suo look e nella sua arroganza, è inevitabile che la birra risulti un pò sciropposa ma le sue note complesse sono straordinariamente fresche e pulite.

Abbinamento: primi piatti importanti con ragù di carne o stracotto, tortelloni ripieni con fonduta di formaggi e porcini. Per dessert, dolcetti molto speziati o caramellati.

cl.33 € 6,00



selection of beers



Amaro del Birraio

birrificio GradoPlato

*L'Amaro del Birraio
è ottenuto con una infusione
in soluzione idroalcolica di
erbe e radici, poi filtrato ed amaricato
con un luppolo adatto alla produzione
birraria. Riposa per trenta giorni prima
di essere nuovamente filtrato ed
imbottigliato.*

*Il suo gradevole equilibrio lo rende
adatto ad essere gustato liscio.*

Un ottimo amaro... a tutta birra !

Grado alcolico 30% vol

degustazione € 3,00



selection of beers





Cippone & DiBitetto

FOOD & BEVERAGE EXPERIENCE