

4,8% Vol.

Ultra
Pils

CHIARA • PILS



DOPIO MALTO

7,0% Vol.

Zingi
Ale

AMBRATA • GINGER ALE

doppiomalto.com

Seguici su

FACCIAMO BIRRA, FACCIAMO CUCINA, VI FACCIAMO FELICI

I NOSTRI CLIENTI HANNO TUTTI LA FACCIA DA COPERTINA

Posta la tua foto con tag Doppiomalto_people e ti sbattiamo in prima pagina!



FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

Ultra
Pils**OSTINATA E RINFRESCANTE**

È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla.

Classica, stile Pils. A bassa fermentazione.
4,8% alc./vol. IBU 35

Super
Chiara**PURA E PUNGENTE**

Sia chiaro, questa è la birra ideale per un pomeriggio tra i fiori di un prato alpino. In ogni caso dopo un paio di sorsi vi sentirete comunque ad alta quota.

Stile lager. A bassa fermentazione.
4,6% alc./vol. IBU 17

Senza glutine La vuoi senza glutine? bottiglia 33 cl 3€

Iper
Weiss**NOSTALGICA E NATURALISTA**

Quando pensate di essere alla frutta, questa birra vi farà stupire di voi stessi. Provatela a metà di una maratona (di qualsiasi tipo).

Lievitata, stile Weiss. Ad alta fermentazione.
5,0% alc./vol. IBU 9

Summer
Ipa**OZIOSA E AGRUMATA**

È martedì, piove, vi aspettano a cena in famiglia? Mettetevi il costume da bagno e oziare in mezzo all'estate. Basta stappare.

Session IPA. Gradazione alcolica leggera.
3,5% alc./vol. IBU 38

Extra
Bitter**DISSETANTE E PERSUASIVA**

La vostra corsa all'oro è finita. Sedetevi, mettetevi un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiatelo, vi lascerà secchi.

Stile Extra Special Bitter. Con 5 luppoli americani.
5,6% alc./vol. IBU 60

Honey
Ipa**FRAGRANTE E ROMANTICA**

Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca.

Triple Honey IPA. Ad alta fermentazione.
7,5% alc./vol. IBU 37

Bella
Rossa**COMPLESSA E AFFASCINANTE**

Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Da bersi prima di un appuntamento importante. Anche dopo.

Forte, stile English Ale. Ad alta fermentazione.
6,5% alc./vol. IBU 32

Zingi
Ale**PICCANTE E BALSAMICA**

Avete sognato di aggirarvi tra i profumi di un mercato orientale, mentre un soffio balsamico vi scompigliava i capelli? Svegliatevi, era solo il primo sorso di questa birra.

Speziata, Ginger Ale. Ad alta fermentazione.
7,0% alc./vol. IBU 30

Cocoa
Ipa**SELVAGGIA ED ESPLORATRICE**

Da consumarsi se vi hanno proibito assolutamente il cioccolato. Effetti collaterali: se assunta regolarmente potrebbe farvi cambiare idea sulla samba.

Stile American IPA. Ad alta fermentazione.
7,0% alc./vol. IBU 49

Piu' che
Rossa**RICCA ED ECCENTRICA**

Vi piace il golf? La vela? I diamanti? Gli abiti su misura? Questa birra è così lussuosa che dimenticherete queste sciocche fissazioni.

Frucciata, stile English Ale. Ad alta fermentazione.
5,6% alc./vol. IBU 23

Sexy
Ipa**SEDUCENTE ED ESOTICA**

Il primo sorso e sei all'altro capo del mondo, davanti a un mare perfetto: c'è una brezza leggera, l'aria è piena di profumi e tu sei la tua versione migliore. Un altro sorso...

Coloniale, stile IPA. Ad alta fermentazione.
6,0% alc./vol. IBU 54

Imperiale

CORPOSA E GENTILE

Se avete avuto il vostro momento Daniel Craig o Jennifer Lawrence (ed è passato), capirete. Da bersi ascoltando *Una carezza in un pugno* di Adriano Celentano.

Stile Black Imperial IPA. Ad alta fermentazione.
9,0% alc./vol. IBU 80

Black
Stout**SFACCIATA E ZUCCHERINA**

È consigliata in caso di *blind date*. Il profumo del vostro alito sarà balsamico. La vostra autostima altissima e dimenticherete di essere inguaribilmente timidi.

Stile Chocolate Stout. Ad alta fermentazione.
6,3% alc./vol. IBU 33

O Sole
Mio**EQUILIBRATA E TRAVOLGENTE**

Pensate a un paesaggio mediterraneo, inondato di luce e memorie, dove lo spazio è profumo e il tempo colore. Non pensate, provate.

Stile American Wheat. A bassa fermentazione.
4,9% alc./vol. IBU 24

degustazione

20 cl

3,4

media

40 cl

6,2

caraffa

150 cl

21,2

TANTO PER COMINCIARE

Burrata e Piccadilly & Summer Ipa 6,4

Burrata, pomodori Piccadilly, chips di Guttiau, emulsione al basilico e basilico. Servita con crostoni* di pane ai cereali

Mini gnocco fritto con crudo di Parma e porchetta & Iper Weiss 7,4

Mini gnocco fritto*, prosciutto crudo di Parma DOP, porchetta e salsa di grana

Pollo fritto & Super Chiana 7,4

Alette di pollo, leggermente piccanti con maionese ai pomodorini secchi

Pizza frita & Ultra Pils 5,6

Pizza* frita, salsa di pomodoro San Marzano DOP, grana e basilico

Anelli di cipolla & Ultra Pils 5,6

Anelli di cipolla* pastellati alla birra e crema di grana

Mozzarella in carrozza & Ultra Pils 6,2

Cubotti* di mozzarella ripieni di prosciutto cotto e maionese di peperoni rossi e gialli

Rondelle di melanzana & Ultra Pils 5,4

Rondelle di melanzana* con panatura al mais e maionese alla birra

Chips di Guttiau & Summer Ipa 4,6

Chips di Guttiau e salsa agrodolce mediterranea e maionese alla birra

LE NOSTRE BRUSCHETTE

Stracciatella e alici & Ultra Pils 5,6

Stracciatella di Burrata, filetti di alici, e pomodori datterini gialli sott'olio su crostoni* di pane ai cereali

Stracciatella, pesto e Vesuviano & O Sole Mio 6

Stracciatella di Burrata, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, pesto, foglie di basilico su crostoni* di pane ai cereali

LE NOSTRE TARTARE

Zucchine e Raspadura & Summer Ipa 9

120 gr di tartare di manzetta bavarese, tagliata al coltello, zucchine grigliate, Raspadura, battuto di cipolla rossa di Tropea in agrodolce, crostoni* di pane ai cereali e cavolo cappuccio. Da guarnire con citronette alla menta

Stracciatella e datterini gialli & Ultra Pils 9,8

120 gr di tartare di manzetta bavarese, tagliata al coltello, stracciatella di Burrata, battuto di olive taggiasche, pomodori datterini gialli sott'olio, crostoni* di pane ai cereali e cavolo cappuccio. Da guarnire con citronette al pepe nero



SIATE BUONI, CONDIVIDETE

Fritto Assoluto & Sexy Ipa 13,6

Pollo fritto, Mozzarella in carrozza*, Anelli di cipolla*, Rondelle di melanzana*, con maionese alla birra e maionese ai pomodorini secchi



COSE PIZZE 36 ore di lievitazione*

San Marzano e grana Bella Lodi & Ultra Pils 9,6

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, Raspadura ed emulsione al basilico

Parmigiana e Fior di latte & Iper Weiss 10,2

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, melanzane al forno, Fior di latte, salsa di grana e basilico

Verdure e Fior di latte & Ultra Pils 10,2

Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia, pomodori Piccadilly, Fior di latte e foglie di basilico

'Nduja e Burrata & Black Stout 10,4

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, 'Nduja, Burrata, cipolla rossa ed emulsione al basilico

Porchetta e stracciatella & Super Chiana 12,2

Porchetta, stracciatella di Burrata, pomodori Piccadilly e rucola

Crudo e Piccadilly & Zingy Ale 12,4

Fior di latte, prosciutto crudo di Parma DOP, pomodori Piccadilly, Raspadura e basilico

HIP, HIP BURGER! Dal nostro macellaio, 180gr di hamburger freschi!

Con pan brioche* imburrato, patate* fritte con buccia e maionese alla birra

Pecorino e Vesuviano & Super Chiana 11,2

Hamburger fresco di manzo con Pecorino Sardo dolce DOP, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, cipolla rossa in agrodolce, insalata verde e maionese

Crudo e Fior di latte & Più che Rosso 12,8

Hamburger fresco di manzo con prosciutto crudo di Parma DOP, Fior di latte, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, insalata verde e maionese ai pomodori secchi

Pancetta e Provola dolce & Bella Rossa 11,8

Hamburger fresco di manzo con Provola dolce, Pancetta Piacentina, insalata verde e maionese alla birra

Caprino e cipolla & Honey Ipa 11,8

Hamburger fresco di manzo con Robiola di capra, Pancetta Piacentina, cipolla rossa in agrodolce, insalata verde e maionese

'Nduja e stracciatella & Extra Bitter 11,2

Hamburger fresco di manzo con stracciatella di Burrata, 'Nduja e cavolo cappuccio

Salmone e Fior di latte & O Sole mio 14,8

Tartare di salmone, Fior di latte, cavolo cappuccio, rucola e maionese ai pomodori secchi

Porchetta e Provola affumicata & Iper Weiss 11,8

Hamburger fresco di manzo con porchetta, provola affumicata fresca, insalata verde e maionese

Polpo e stracciatella & O Sole mio 14,8

Polpo cotto a bassa temperatura e fritto, stracciatella di Burrata, rucola e pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo

VEGETARIANI FELICI

Con pan brioche* vegano, patate* fritte con buccia e maionese alla birra

Mais e Provola affumicata & Extra Bitter 10

Hamburger di mais*, Provola affumicata, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, cipolla rossa in agrodolce, cavolo cappuccio e maionese

Fagioli e Piccadilly & Extra Bitter 10

Hamburger di fagioli*, peperoni grigliati, pomodori Piccadilly, insalata verde e maionese



Il buono non ti basta mai?

Extra burger

3,8

DALLA CARNE ALLA BRACE Cottura alla brace con carbone vegetale

Con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio e maionese alla birra



Gran tagliata & *Ultra Pils* **16,4**

Tagliata di controfiletto di manzo, 220 gr, rifinita con sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata da cetrioli e pomodori Piccadilly con citronette alla menta

Gran tagliata speciale & *Ultra Pils* **17,8**

Tagliata di controfiletto di manzo, 220 gr, Rispadura, pomodori Piccadilly, rifinita con sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata da cetrioli e pomodori Piccadilly con citronette alla menta

La gigante & *Bella Rotta* **20,8**

Bistecca di entrecôte di manzo, 350 gr, rifinita con sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata da cetrioli e pomodori Piccadilly con citronette alla menta

Filetto Premium lardellato & *Bella Rotta* **20**

Filetto di manzo, 250 gr, con lardo alle erbe, rifinito con sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata da cetrioli e pomodori Piccadilly con citronette alla menta



Costine di maiale & *Bella Rotta* **18,2**

Costine di suino, 560 gr, marinate con spezie. Accompagnate da giardiniera di verdure e salsa agrodolce

Salamelle alla birra & *Sexy Ipa* **14**

300 gr di salamelle mantovane alla birra Honey Ipa, accompagnate da giardiniera di verdure



Suprema di pollo & *Ultra Pils* **14,2**

300 gr di tagliata di filetto di pollo marinato con paprika dolce, pepe nero e zucchero di canna. Accompagnata con zucchine, melanzane e peperoni alla griglia

Cosce in crosta & *Ipen Weiss* **14**

Cosce in crosta di caffè, accompagnate con zucchine, melanzane e peperoni alla griglia



I GALLETTI RUSPANTI

Mediterraneo alla birra & *Ultra Pils* **16,2**

Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie

Al fuoco rosso & *Bella Rotta* **16,2**

Galletto ruspante, marinato con olio e peperoncino piccante e accompagnato da salsa piccante

TUTTI INSIEME APPASSIONATAMENTE

Brace mista & *Sexy Ipa* **21 a persona - min. 2 persone**

Gran tagliata, Costine di maiale, Cosce in crosta, Salamelle alla birra, serviti con giardiniera di verdure, patate a spicchio con buccia, sale di Trapani e maionese alla birra



INSALATE FURBE!

Pecorino, pere e miele & *Extra Bitter* **9,4**

Insalata verde, Pecorino Sardo dolce DOP, pere Williams, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo e crostini* di pane fritti. Servita con miele e pane* ai cereali

Manzo e Fior di latte & *Super Chiana* **12,2**

Insalata verde, tagliata di manzo, Fior di latte, pomodori Piccadilly e crostini* di pane fritti. Servita con pane* ai cereali

Suprema e Piccadilly & *Ipen Weiss* **9,8**

Insalata verde, tagliata di filetto di pollo, pomodori Piccadilly e crostini* di pane fritti. Servita con salsa di grana e pane* ai cereali

Verdure grigliate e Burrata & *Super Chiana* **9,2**

Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia, pomodori Piccadilly, Burrata e basilico

Orzo, Burrata e Piccadilly & *Summer Ipa* **11,4**

Orzo perlato con crema di pomodorini secchi, Burrata, pomodori Piccadilly ed emulsione di olio EVO e basilico

Salmone e Piccadilly & *Ipen Weiss* **13,8**

Insalata verde, tartare di salmone, pomodori Piccadilly, cetrioli e crostini* di pane fritti. Servita con citronette alla menta e pane* ai cereali

Ancora qualcosa?

Patate a spicchio **4,4**

Spicchi di patata con buccia serviti con maionese alla birra

Patate a fiammifero **4,4**

Patate* con buccia, taglio fiammifero, con maionese alla birra

Giardiniera campagnola **3,2**

Giardiniera di verdure (cavolfiore, carote, peperoni rossi e gialli, cetriolini e peperoncini verdi) con aceto di mele. Servita con pane* ai cereali

Verdure grigliate **3,8**

Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia

Orto fresco **3,6**

Insalata verde e pomodori Piccadilly. Servito con pane* ai cereali

Salse in barattolo **1**

Ketchup, maionese, senape

EHI! DOLCEZZA

Fatti un dolce,
è fatto in casa

Birramisù & Black Stout 5,6	Coppa cioccolato e liquore al whisky & Sexy Ipa 6
Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato	Gelato alla vaniglia e cioccolato con liquore al whisky. Servita con panna, cantucci al cioccolato e spolverata di cacao
Cheesecake all'italiana & Più che Roma 6,2	Semifreddo Zuppa inglese & Black Stout 5,4
Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con salsa al cioccolato o ai mirtilli	Gelato semifreddo alla Zuppa inglese, pan di Spagna e liquore Alchermes, servito con salsa al cioccolato, menta e crumble di Sbrisolona
Nu Bbabbà & Imperiale 6	Semifreddo Pistacchio & Black Stout 5,4
Babà* al rum servito con panna e salsa al cioccolato o ai mirtilli	Gelato semifreddo al pistacchio, servito con salsa al cioccolato, menta e crumble di Sbrisolona
La Sbrisolona & Imperiale 4,8	Sorbetto Mandarino & Summer Ipa 4,6
Mantovana con mandorle, servita con gelato alla vaniglia	Sorbetto artigianale al mandarino
Torta Caprese & Sexy Ipa 6,2	Sorbetto Limone e zenzero & Iper Weiss 4,6
Torta* con cacao e mandorle, servita con gelato alla vaniglia e zucchero a velo	Sorbetto artigianale al limone e zenzero
Coppa caffè e cioccolato & Più che Roma 6	Mini stecco Fior di panna & Super Chiara 4
Gelato al caffè, cioccolato e fiordilatte con caffè. Servito con panna, biscotti al cioccolato e spolverata di cacao	Stecco al fior di panna ricoperto di cioccolato fondente



IL PIACERE DI CONDIVIDERE

Mini cannoli siciliani & Summer Ipa 9	Il trionfo di Bbabbà & Imperiale 10,2
6 mini cialde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con ricotta* in sac à poche. Servite con granella di pistacchi e scaglie di cioccolato fondente	Due babà* al rum serviti con panna e salsa al cioccolato e con panna e salsa ai mirtilli

LE STRANE COPPIE

CAFFÈ & BIRRA	CAFFÈ & DISTILLATI	CAFFÈ & CIOCCOLATO
Imperiale 3,9	Irlandese 3,4	Capadolce 3,4
Caffè Illy shakerato con la nostra Imperiale, zucchero, panna montata, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro	Caffè Illy con liquore Baileys, panna montata e scaglie di cioccolato fondente	Caffè Illy con panna montata, cioccolato, crumble di Sbrisolona e cacao amaro



NON SOLO BIRRA

BIBITE ARTIGIANALI 27,5 cl **4**

- Aranciata**
Tutto il sapore, l'aroma e la freschezza del naturale succo delle arance di Sicilia
- Limonata**
Prodotta secondo l'antica ricetta, con il succo naturale dei limoni siciliani
- Tonica**
Dal retrogusto aromatico e amaro al chinino, un estratto naturale
- Cola**
Fresca, vivace e artigianale
- Gassosa**
Il soft drink di una volta con estratti naturali di limoni siciliani
- The al limone/alla pesca**

ACQUA MINERALE 45 cl **2,4**

- Panna**
- San Pellegrino**

CAFFETTERIA 5 cl **5**

- Caffè** **1,8**
- Caffè d'orzo / Decaffeinato** **1,8**
- Caffè al ginseng** **1,8**
- Cappuccino / Caffè corretto** **2,5**

AMARI E LIQUORI 5 cl **5**

- Averna, Braulio, Amaro del Capo, Montenegro, Ramazzotti, Sambuca Molinari, Baileys, Anima Nera, Limoncello, Jägermeister**

DISTILLATI 5 cl

- Whisky, Rhum, Grappe**
Chiedi ai nostri ragazzi la carta dedicata

VINI calice **5** bottiglia **21**

- Cannonau di Sardegna DOC**
Nepente di Oliena, Cantina Sociale Oliena
Un Cannonau dall'anima giovane e prepotente, con note fruttate di piccoli frutti rossi e ciliegia che s'intrecciano con floreali
- Dolcetto d'Alba DOC**
Dolcetto di Diano D'Alba, Tenute Stefano Farina
Di colore rosso rubino intenso, con note aromatiche fruttate. Al palato rimane vellutato e morbido di grande piacevolezza
- Vermentino di Sardegna DOC**
Vermentino di Gallura, Azienda Agricola Marco Zanatta
Dal gusto equilibrato e ben strutturato, con un finale fresco e piacevolmente amarognolo. Profumo di frutta fresca esotica
- Rosato del Salento IGT**
Rosato del Salento IGT, La rosa del salice
Dal colore rosato, il sapore è vellutato, con profumi intensi e persistenti. I frutti rossi e la ciliegia rilasciano un sapore fresco e fruttato
- Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore**
Leonte Extra Dry, Fasol Menin
Un sapore delicato e floreale. Profumo di acacia e rosa canina con note di pesca bianca e mela matura.