



DOPPIO MALTO



Prova la nostra birra stagionale

Birra, cucina e felicità!

FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI



La birra senza glutine?
BOTTIGLIA 3€ 33cl

Super Chiara
PURA E PUNGENTE
17 lbu | 4,6 % vol.

Stile Lager.
A bassa fermentazione.
Sia chiaro, questa è la birra ideale per un pomeriggio tra i fiori di un prato alpino. Il suo talento per l'alta quota vi riconcilerà con la meditazione e la saggezza.

Zingi Ale
PICCANTE E BALSAMICA
30 lbu | 7 % vol.

Speziata, Ginger Ale.
Ad alta fermentazione.
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.

Extra Bitter
BRILLANTE E PERSUASIVA
60 lbu | 5,6 % vol.

Stile Extra Special Bitter.
Con 5 luppoli americani.
La vostra corsa all'oro è finita. Sedetevi, mettete su un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiare, vi lascerà secchi.

Bella Rossa
COMPLESSA E AFFASCINANTE
32 lbu | 6,5 % vol.

Forte, stile English Ale.
Ad alta fermentazione.
Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Berla è un appuntamento importante.

Summer Ipa
OZIOSA E AGRUMATA
38 lbu | 3,5 % vol.

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

Black Stout
SFACCIATA E ZUCCHERINA
33 lbu | 6,3 % vol.

Stile Chocolate Stout.
Ad alta fermentazione.
È consigliata in caso di blind date. Il profumo del vostro alito sarà balsamico, la vostra autostima altissima e vi dimenticherete di essere inguaribilmente timidi.

Più che Rossa
RICCA ED ECCENTRICA
23 lbu | 5,6 % vol.

Fruttata, stile English Ale.
Ad alta fermentazione.
Vi piace il golf? La vela? I diamanti? Gli abiti su misura? Questa birra è così lussuosa che dimenticherete queste sciocchezze fissazioni.

Honey Ipa
FRAGRANTE E ROMANTICA
37 lbu | 7,5 % vol.

Triple Honey IPA.
Ad alta fermentazione.
Da non abbinate assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca.

Cocoa Ipa
TOSTA E MEDITERRANEA
49 lbu | 7 % vol.

Stile American IPA.
Ad alta fermentazione.
Se di ogni sapore volete l'edizione speciale. Qui c'è il cioccolato, quello da far perdere la testa al luppolo.

O sole mio
EQUILIBRATA E TRAVOLGENTE
26 lbu | 4,9 % vol.

Stile American Wheat.
A bassa fermentazione.
Pensate a un paesaggio mediterraneo, inondato di luce e memorie, dove lo spazio è profumo e il tempo colore. Non pensate, provate.

Ultra Pils
OSTINATA E GENEROSA
35 lbu | 4,8 % vol.

Classica, stile Pils.
A bassa fermentazione.
È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla.

Imperiale
CORPOSA E GENTILE
80 lbu | 9 % vol.

Stile Black Imperial IPA.
Ad alta fermentazione.
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.

Sexy Ipa
SEDUCENTE ED ESOTICA
54 lbu | 6 % vol.

Coloniale, stile IPA.
Ad alta fermentazione.
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 apprezzi appieno le tue qualità. Un altro sorso...

Iper Weiss
NOSTALGICA E NATURALISTA
9 lbu | 5 % vol.

Lievitata stile Weiss.
Ad alta fermentazione.
Quando pensate di essere alla frutta, questa birra vi farà stupire di voi stessi. Provatala a metà di una maratona (di qualsiasi tipo).

PICCOLA	20 cl	3,6
MEDIA	40 cl	6,4
CARAFFA	150 cl	22
SPILLATORE	200 cl	28

BEER TOUR

Guarda il menu dedicato e prova una delle nostre tre proposte: un giro di luppolo, di malto o di aromi.

10



LE TROVI ANCHE SUL
NOSTRO EHI! -COMMERCE
DOPPIOMALTO.com

Tanto per COMINCIARE

MILLEFOGLIE STRACCIATELLA E GRANA

Millefoglie di pane Guttiau, stracciatella di burrata, crema di Grana Bella Lodi, pomodori ramati, emulsione di pesto al basilico e foglie di basilico

FRENCH FRIES ALLA PIACENTINA

Le nostre french fries* con crema di Grana Bella Lodi e pancetta piacentina

BURRATA E GUTTAU

Burrata, pomodori Piccadilly, sfoglie di pane Guttiau, foglie di rucola ed emulsione di pesto al basilico

POLLO FRITTO

Alette di pollo* fritte e glassate con salsa leggermente piccante e rucola

ANELLI DI CIPOLLA

Anelli di cipolla* pastellati alla birra, serviti con maionese ai pomodori secchi

MOZZARELLA IN CARROZZA

Triangoli* ripieni di prosciutto cotto, serviti con maionese ai pomodori secchi

MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA

Mini gnoccho fritto*, prosciutto crudo, porchetta e salsa di Grana Bella Lodi

Che FOCACCIA!

PECORINO E PORCHETTA

Spicchi di focaccia*, porchetta, Pecorino Sardo Dolce DOP, emulsione al pesto, pomodori Piccadilly a spicchi e foglie di basilico

STRACCIATELLA E PICCADILLY

Spicchi di focaccia*, stracciatella di burrata, pomodori Piccadilly a spicchi, emulsione al basilico e foglie di basilico



Le nostre TARTARE

STRACCIATELLA AL TARTUFO

Tartare di battuta piemontese, stracciatella di burrata al tartufo, pomodorini gialli, crumble di pane Guttiau e foglie di rucola

ALLA CARBONARA

Tartare di battuta piemontese, crema alla carbonara, pancetta piacentina, raspadura di Grana Bella Lodi, crumble di pane Guttiau e foglie di rucola

SIATE BUONI E CONDIVIDETE

FRITTO ASSOLUTO

Pollo fritto*, mozzarella in carrozza*, anelli di cipolla*, rondelle di melanzana* e maionese alla birra

FRITTO SICILIANO

Panelle*, crocchè* e mini arancine* alla norma servite con maionese ai pomodorini secchi

IL TAGLIERE, MA DI PIÙ

Burrata, Pecorino Sardo Dolce DOP, porchetta, prosciutto crudo, olive taggiasche sott'olio, pomodori Piccadilly, rucola e sfoglie di pane Guttiau

ARROSTICINI ABRUZZESI

Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone arrostito

Cose PIZZE

MARGHERITA BELLA LODI

Salsa di pomodoro, raspadura di Grana Bella Lodi ed emulsione al basilico

FIOR DI LATTE E PICCADILLY

Fior di latte e pomodori Piccadilly in emulsione al basilico, olive taggiasche e foglie di basilico

FIOR DI LATTE E PANCETTA

Pancetta piacentina, Fior di latte, raspadura di Grana Bella Lodi, rucola e glassa di aceto balsamico di Modena IGP



Fior di latte alla parmigiana. 36 ore di lievitazione*

FIOR DI LATTE ALLA PARMIGIANA

Salsa di pomodoro, Fior di latte, Grana Bella Lodi, melanzane al forno, emulsione al pesto e foglie di basilico

BURRATA E 'NDUJA

Salsa di pomodoro, 'Nduja, burrata, cipolla rossa ed emulsione al basilico

CRUDO E PICCADILLY

Prosciutto crudo, Fior di latte, pomodori Piccadilly, raspadura di Grana Bella Lodi e basilico

INSALATE furbe!

ORTOLANA

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, carote, finocchi, cetrioli, pomodori ramati, rucola, cipolle rosse, salsa di pane fritti e crostini* di pane fritti. Servita con pane* ai cereali

MANZO E BURRATA

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di manzo, burrata, pomodori ramati, rucola e crostini* di pane fritti. Servita con pane* ai cereali

POLLO FRITTO E PECORINO

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, pollo panato* e fritto, Pecorino Sardo Dolce DOP, carote, rucola, crostini* di pane fritti e glassa all'aceto balsamico. Servita con pane* ai cereali

BURRATA, CAROTE E OLIVE

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, rucola, pomodori ramati, burrata, carote, olive taggiasche, crostini* di pane fritti. Servita con citronette alla menta e pane* ai cereali

SUPREMA E SALSA GRANA

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di filetto di pollo, pomodoro ramato, rucola e crostini* di pane fritti. Servita con salsa di grana e pane* ai cereali

SALMONE

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, carpaccio di salmone*, pomodori ramati, rucola, cetrioli e crostini* di pane fritti. Servita con citronette alla menta e pane* ai cereali



Ancora qualcosa?

PATATE A SPICCHIO

Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra

PATATE A FIAMMIFERO

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

CHIPS DI PATATE

Chips* di patate fritte servite con maionese alla birra

ORTO FRESCO

Insalata verde, rucola, cavolo cappuccio e pomodori ramati. Servito con pane* ai cereali

SALSE IN BARATTOLO

Ketchup, maionese, senape

Dalla CARNE alla BRACE

con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista e maionese alla birra

GRAN TAGLIATA

17,6

Tagliata di controfiletto di manzo, 220 gr, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon e olio EVO

GRAN TAGLIATA SPECIALE

19,6

Tagliata di controfiletto di manzo, 220 gr, su foglie di rucola, servita con ricotta salata e pomodori Piccadilly, rifinita con fiocchi di sale Maldon e olio EVO

Black Angus CHE RAZZA!

LA GIGANTE

23,8

Bistecca di entrecôte, 350 gr, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon e olio EVO

FILETTO PREMIUM LARDELLATO

23,8

Filetto, 250 gr, con lardo alle erbe, su foglie di rucola, rifinito con fiocchi di sale Maldon e olio EVO

Brace mista per due persone



COSTINE DI MAIALE

18,8

Costine di suino, 560 gr, marinate con spezie e laccate con salsa bbq all'aceto balsamico di Modena IGP. Servite con salsa agrodolce

COTOLETTA RICCA

17,4

Cotoletta di suino*, panata e frita, con rucola, pomodori Piccadilly, ricotta salata e spicchio di limone

Cotoletta ricca



TUTTI INSIEME Appassionatamente

BRACE MISTA

Minimo 2 persone, prezzo a persona 21,8

Gran tagliata, costine di maiale, cosce in crosta, salamelle alla birra, serviti con patate a spicchio con buccia, maionese alla birra e limone arrostito

SUPREMA DI POLLO

15,2

250 gr di tagliata di filetto di pollo marinato con erbe mediterranee

COSCE IN CROSTA

15,2

Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè

I GALLETTI ruspanti

MEDITERRANEO ALLA BIRRA

18,4

Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie

AL FUOCO ROSSO

18,4

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



Galletti al fuoco rosso

POLPO ALLA BRACE

22,8

Polpo* fritto e rifinito alla brace, servito con patate, pomodorini Piccadilly, limone e olive

Polpo alla brace



Hip, hip, BURGER!

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

IL BUONO NON TI BASTA MAI? Extra Burger 4,2

SUPER CLASSICO

10,8

Hamburger fresco di manzo con pomodoro maturo, insalata ricca e maionese

PECORINO E VESUVIANO

13

Hamburger fresco di manzo con Pecorino Sardo Dolce DOP, pomodoro Vesuviano semi secco, insalata ricca e maionese

PANCETTA E FONTAL

13,6

Hamburger fresco di manzo con Fontal, pancetta piacentina, insalata ricca e maionese

CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA

15,2

Hamburger fresco di manzo con prosciutto crudo, stracciatella di burrata, pomodoro maturo, insalata ricca e maionese ai pomodori secchi

CAPRINO E CIPOLLA

13,6

Hamburger fresco di manzo con Robiola di capra, pancetta piacentina, cipolla rossa in agrodolce, insalata ricca e maionese

SALAMELLA E TARTUFO

11,8

Salamella alla birra con stracciatella di burrata al tartufo, pomodorino giallo sott'olio e foglie di rucola

POLLO FRITTO E PANCETTA

12,8

Pollo panato* e fritto con pancetta piacentina, Pecorino Sardo Dolce DOP, crema alla carbonara e insalata ricca

SALMONE E PICCADILLY

15,8

Carpaccio di salmone*, pomodori Piccadilly, finocchi, insalata ricca, glassa di aceto balsamico e maionese

POLPO E STRACCIATELLA

16,6

Polpo* fritto con stracciatella di burrata, insalata ricca e pomodori Piccadilly

VEGETARIANI felici

MAIS E VERDURE

10,8

Hamburger di mais*, pomodoro maturo, carote, finocchi, insalata ricca e maionese

VEGETALE E QUALE

11,8

Hamburger No Meat* a base vegetale, pomodoro maturo, insalata ricca e maionese



Pecorino e Vesuviano

Crudo e Stracciatella di burrata

VOUOI PROVARLI CON IL BURGER NO MEAT*? Chiedi e ti sarò dato

IL BURGER sospeso

PROGETTO ARCA

A volte il piatto più buono è quello che non mangi. 15 euro del Burger Sospeso saranno devoluti a Fondazione Progetto Arca, che distribuisce ogni giorno pasti alle persone bisognose in città.

Ehi! DOLCEZZA

BIRRAMISÙ

Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato fondente

6,4



MOUSSE CIOCCOLATO E CAFFÈ

6,2

Doppia mousse: al cioccolato fondente* e al caffè* con amaretti inzuppati nella birra Black Stout, granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente



CHEESECAKE ALL'ITALIANA

6,4

Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con NUTELLA® o salsa all'amarena



NU BBABBÀ

6,4

Babà* al rum servito con panna e NUTELLA® o salsa all'amarena



PIZZA E NUTELLA®

5,4

Spicchi di pizza* con NUTELLA®, panna, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo



Mini cannoli siciliani



Torta caprese

IL PIACERE DI condividere

MINI CANNOLI SICILIANI

9,8

6 mini calde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con crema di ricotta* in sac à poche. Servite con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente



Fatti un dolce, è fatto in casa!

Sorbetto pompelmo rosa

La Sbrisolona

COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

6,4

Gelato al fior di latte con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona



MINI STECCO FIOR DI PANNA

3,4

Stecco al gelato fior di panna ricoperto di cioccolato fondente



LA SBRISOLONA

5,6

Mantovana con mandorle, servita con crema allo zabaione*



SORBETTO MANDARINO

5,4

Sorbetto artigianale al mandarino* e foglia di menta. Servito con biscotti al cacao



TORTA CAPRESE

7

Torta* con cacao e mandorle, servita con crema allo zabaione* e zucchero a velo



SORBETTO POMPELMO ROSA

5,8

Sorbetto artigianale al pompelmo rosa* con crumble di Sbrisolona, salsa all'amarena e foglia di menta



Le strane COPPIE

Caffè & birra IMPERIALE

4

Caffè Illy shakerato con la nostra Imperiale, zucchero, panna montata, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Caffè & distillati IRLANDESE

4

Caffè Illy con liquore Baileys, panna montata e scaglie di cioccolato fondente

Caffè & cioccolato CAPADOLCE

4

Caffè Illy con panna montata, NUTELLA®, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Non solo BIRRA

BIBITE 27,5 cl ARTIGIANALI

4

LIMONATA

Prodotta secondo l'antica ricetta, con il succo naturale dei limoni siciliani

ARANCIATA

Tutto il sapore, l'amore e la freschezza del naturale succo delle arance di Sicilia

COLA

Fresca, vivace e artigianale

GASSOSA

Il soft drink di una volta con estratti naturali di limoni siciliani

TONICA

Dal retrogusto aromatico e amaro al chinino, un estratto naturale

THE AL LIMONE / ALLA PESCA

ACQUA 45 cl MINERALE

2,5

PANNA

SAN PELLEGRINO

CAFFÈ

Caffè 2
Caffè d'orzo / Decaffeinato 2
Caffè al ginseng 2
Cappuccino / Caffè corretto 2,6

AMARI E LIQUORI 5 cl

4,4

Averna, Bräulio, Amaro del Capo, Baileys, Montenegro, Ramazzotti, Anima Nera, Sambuca Molinari, Jägermeister, Limoncello, Mirto Tremontis, Lamaro Doppio Malto

5

DISTILLATI 5 cl

WHISKY 8,8
Dalwhinnie 15Y, Lagavulin 8Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Bowmore Whisky 12Y, Caol Ila 12Y, Johnnie Walker 5Y

5,4

RHUM

Kraken, Diplomatico Reserva Exclusive 12Y, St. James, Zacapa

8,8

GRAPPE

Poli Sarpa Moscato
Poli Sarpa Classica
Chardonnay Frattina
Barrique

4,8

VINI

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

Costera, Argiolas

Dal colore rosso rubino intenso con sfumature granata, al naso esprime un bel profilo olfattivo caratterizzato da note di ciliegia e di prugna, di vaniglia e di pepe nero. Al palato è caldo, rotondo, di buona struttura e di ottimo equilibrio.



6 26

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

6 24

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Costamolino, Argiolas

Dal colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli. Al naso esprime note sottili, fini e delicate di agrumi, fiori bianchi e melissa. Al palato è fresco, secco ed asciutto, caratterizzato da una piacevole sapidità che ne delinea il tratto fino ad una chiusura di buona persistenza.

6 24

ROSATO DEL SALENTO IGT

Rosato del Salento IGT, La rosa del salice

Di colore rosato, il sapore è vellutato, con profumi intensi e persistenti. I frutti rossi e la ciliegia rilasciano un sapore fresco e fruttato

6 26

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

6 26

GEWÜRZTRAMINER

Gewürztraminer, Cantine di Ora

Colore intenso paglierino, al naso risulta particolarmente intenso con sentori di frutti esotici, agrumi e rosa. Strutturato e corposo al palato ha un retrogusto persistente con note aromatiche e minerali

6 28



Manzo



Pollo



Suino



Pesce



Vegetariano

COPERTO: 2 €

*Alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine o abbattuti. Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!