

Prova la nostra birra stagionale



DOPPIO MALTO



Birra, cucina e felicità!

FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI



Le beer penso glutine? BOTTIGLIA 3€ 33cl

Super Chiara
PURA E PUNGENTE
 17 Ibu | 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 Ibu | 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 Ibu | 5,6 % vol.

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

Bella Rossa
COMPLESSA E AFFASCINANTE
 32 Ibu | 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 Ibu | 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 Ibu | 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 Ibu | 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 sciocche fissazioni.

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

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

Cocoa Ipa
TOSTA E MEDITERRANEA
 49 Ibu | 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
 24 Ibu | 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 Ibu | 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 Ibu | 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 Ibu | 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 Ibu | 5 % vol.

Lievitata stile Weiss. Ad alta fermentazione.
 Quando pensate di essere alla frutta, questa birra vi farà stupire di voi stessi. Provatela 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

6,4
Ultra-Pain



FRENCH FRIES ALLA PIACENTINA

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

5,2
Super Chicken

BURRATA E GUTTIAU

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

7
Summer Ipo

POLLO FRITTO

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

7,6
Super Chicken

ANELLI DI CIPOLLA

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

6,4
Ultra-Pain

MOZZARELLA IN CARROZZA

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

6,8
Ultra-Pain

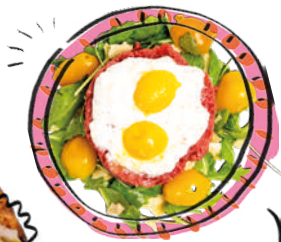
MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA

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

8,4
Ipo Wein



Burrata e Guttiau



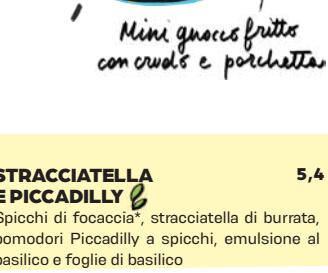
Tartare stracciatella al tartufo



Focaccia pecorino e porchetta



Fritto siciliano



Mini gnoccho fritto con crudo e porchetta



Arrosticini abruzzesi

Le nostre TARTARE

STRACCIATELLA AL TARTUFO 10,8

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

Ultra-Pain

ALLA CARBONARA 10,8

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

Ipo Wein

SIATE BUONI E CONDIVIDETE

FRITTO ASSOLUTO 16,4

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

Super Ipo

FRITTO SICILIANO 15,2

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

Ombra mista

IL TAGLIERE, MA DI PIÙ 16,4

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

Extra-Bitter

ARROSTICINI ABRUZZESI 11,8

Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone arrostito

Super Ipo

Che FOCACCIA!

PECORINO E PORCHETTA 6,4

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

6,4
Summer Ipo

STRACCIATELLA E PICCADILLY 5,4

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

5,4
Ombra mista

Cose PIZZE

MARGHERITA BELLA LODI 9,6

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

9,6
Ultra-Pain

FIOR DI LATTE E PICCADILLY 10,8

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

10,8
Ombra mista

FIOR DI LATTE E PANCETTA 12,8

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

12,8
Ultra-Pain

FIOR DI LATTE ALLA PARMIGIANA 10,8

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

10,8
Ipo Wein



Fior di latte alla parmigiana

Crudo e Piccadilly

Fior di latte e pancetta

BURRATA E 'NDUJA 12,8

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

12,8
Super Ipo

CRUDO E PICCADILLY 13,8

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

13,8
Ipo Wein

36 ore di lievitazione*

PASTA fresca

ORECCHIETTE AI DUE POMODORI 11,6

Orecchiette integrali con salsa di pomodoro, pomodori datterini gialli sott'olio, pomodori Piccadilly, Raspadura e basilico

11,6
Ipo Wein

FUSILLI CACIO E PEPE 11,6

Fusilli con crema di Pecorino, Pecorino Sardo dolce DOP, pepe nero e basilico

11,6
Black Stout

PAPPARDELLE AL RAGÙ 13,6

Pappardelle all'uovo con ragù alla bolognese, stracciatella di Burrata e basilico

13,6
Black Stout

CHITARRE ALL'AMATRICIANA 10,8

Spaghetti chitarra all'uovo con salsa di pomodoro, guanciale, Raspadura, peperoncino e basilico

10,8
Ipo Wein



Pappardelle al ragu

FUSILLI AL PESTO ROSSO 11,8

Fusilli con pesto rosso, 'Nduja, Raspadura e basilico

11,8
Ipo Wein

PAPPARDELLE AL TARTUFO 16,4

Pappardelle all'uovo con crema di grana e tartufo, funghi champignon e carpaccio di tartufo

16,4
Black Stout

INSALATE furbe!

ORTOLANA 9,8

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

9,8
Ombra mista

MANZO E BURRATA 13,8

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

13,8
Super Chicken

POLLO FRITTO E PECORINO 10,8

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

10,8
Ipo Wein

BURRATA, CAROTE E OLIVE 10,8

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

10,8
Super Chicken

SUPREMA E SALSA GRANA 10,8

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

10,8
Super Ipo

SALMONE 14,8

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

14,8
Ombra mista



Manzo e burrata



Salmone

Dalla CARNE alla BRACE

con patate a spicchis 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

POLPO ALLA BRACE 22,8

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



Polpo alla brace



Galletti al fuoco rosso

Hip, hip, BURGER!

IL BUONO NON TI BASTA MAI? Extra Burger 3.8

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

SUPER CLASSICO 10,8

Hamburger fresco di manzo con pomodoro ramato, insalata riccia e maionese

PECORINO E VESUVIANO 13

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

PANCETTA E FONTAL 13,6

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

CRUDO E STRACCIATELLA 15,2 DI BURRATA

Hamburger fresco di manzo con prosciutto crudo, stracciatella di burrata, pomodoro ramato, insalata riccia 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 riccia e maionese

SALAMELLA E TARTUFO 11,8

Salamella alla birra con stracciatella di burrata al tartufo, pomodoro 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 riccia

SALMONE E PICCADILLY 15,8

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

POLPO E STRACCIATELLA 16,6

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

VEGETARIANI felici

MAIS E VERDURE 10,8

Hamburger di mais*, pomodoro ramato, carote, finocchi, insalata riccia e maionese

VEGETALE E QUALE 11,8

Hamburger No Meat* a base vegetale, pomodoro ramato, insalata riccia e maionese



Pecorino e Vesuviano

Crudo e stracciatella di burrata

Polpo e stracciatella

Anche qualcosa?

PATATE A SPICCHIO 4

Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra

PATATE A FIAMMIFERO 4

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

CHIPS DI PATATE 4

Chips* di patate fritte servite con maionese alla birra

ORTO FRESCO 4

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

SALSE IN BARATTOLO 1

Ketchup, maionese, senape

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

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

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

6,2



CHEESECAKE ALL'ITALIANA

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

6,4



NU BBABBÀ

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

6,4



PIZZA E NUTELLA®

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

5,4



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®

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

6,4



MINI STECCO FIOR DI PANNA

Stecco al gelato fior di panna ricoperto di cioccolato fondente

3,4



LA SBRISOLONA

Mantovana con mandorle, servita con crema allo zabaione*

5,6



SORBETTO MANDARINO

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

5,4



TORTA CAPRESE

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

7



SORBETTO POMPELMO ROSA

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

5,8



Le strane COPPIE

Caffè & birra IMPERIALE

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

4

Caffè & distillati IRLANDESE

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

4

Caffè & cioccolato CAPADOLCE

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

4

Non solo BIRRA

BIBITE ARTIGIANALI

27,5 cl 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 MINERALE

45 cl 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, Brulio, Amaro del Capo, Baileys, Montenegro, Ramazzotti, Anima Nera, Sambuca Molinari, Jägermeister, Limoncello, Mirto Tremontis, Lamaro Doppio Malto 5

DISTILLATI

5 cl 4,8
WHISKY 8,8
Dalwhinnie 15Y, Lagavulin 8Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Bowmore Whisky 12Y, Caol Ila 12Y, Johnnie Walker 5Y 5,4

RHUM

5,4
Kraken, Diplomatico Reserva Exclusive 12Y, St. James, Zacapa 8,8

GRAPPE

4,8
Poli Sarpa Moscato, Poli Sarpa Classica, Chardonnay Frattina, Barrique

VINI

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

6 26
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.

DOLCETTO D'ALBA DOC

6 24
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

6 24
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.

ROSATO DEL SALENTO IGT

6 26
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

6 26
Leonte Extra Dry, Fasol Menin
Un sapore delicato e floreale. Profumo di acacia e rosa canina con note di pesca bianca e mela matura

GEWÜRZTRAMINER

6 28
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 26

6 24

6 24

6 26

6 26

6 28



Manzo



Pollo



Suino



Pesce



Vegetariano