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

DOPPIO MALTO

Birra, cucina e felicità!

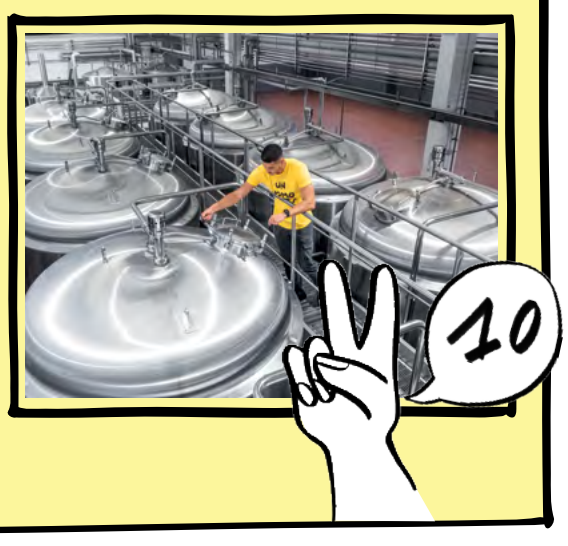
Sexy Ipa
SEDUCENTE ED ESOTICA
54 Ibu | 6 % vol.

FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

DAL NOSTRO BIRRIFICIO IN SARDEGNA

Abbiamo preso 10 in tutte le materie

IN CONDOTTA INVECE DOBBIAMO MIGLIORARE. CONTINUIAMO AD ASSAGGIARE LA NOSTRA BIRRA DURANTE LE ORE DI PRODUZIONE.



CENTO PREMI NON POSSON BASTARE

FACCIAMO BIRRA E FACCIAMO INCETTA DI PREMI. NE ABBIAMO VINTI PIÙ DI 100. MA NE VOGLIAMO ANCORA MOLTI DI PIÙ. PERCHÉ I PREMI NON BASTANO MAI.

Più o meno come la nostra birra

@doppiomalto_people

Le CLASSICHE

SENZA GLUTINE

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 riconcilierà con la meditazione e la saggezza.

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 oziate in mezzo all'estate. Basta stappare.

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

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).

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

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

Fruttata, Stile English Brown 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.

PICCOLA 20 cl	3,6	MEDIA 40 cl	6,2	CARAFFA 150 cl	22	SPILLATORE 200 cl	27

Le SPECIALI

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

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

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.

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

Stile 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.

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.

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 American Pale Ale.
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. Assaggiate, vi lascerà secchi.

Imperiale
CORPOSA E GENTILE
80 Ibu | 9 % vol.

Stile Imperial Black 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.

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

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

Regina
ELEGANTE E CURIOSA
21 Ibu | 5,3 % vol.

Stile Imperial Pils.
A bassa fermentazione.
È così solare da mettere in ombra ogni dubbio sulla sua bellezza. Perfetta per chi preferisce i fiori ai numeri. O viceversa.

PICCOLA 20 cl	3,8	MEDIA 40 cl	6,6	CARAFFA 150 cl	23	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 IN CASSA E SUL NOSTRO EHI!-COMMERCE **DOPPIOMALTO.com**

Tanto per COMINCIARE

Focaccina barese

Burrata e guttiau

Fritto siciliano

Arrosticini abruzzesi

MILLEFOGLIE CON VERDURE 6,2 — Summer Ipa
Millefoglie di pane Guttiau con zucca*, funghi*, crema di formaggio Bella Lodi e emulsione al basilico

CHIPS ALLA PIACENTINA 5 — Super Chiara
Le nostre patate chips* con salsa al formaggio Bella Lodi e pancetta piacentina

BURRATA E GUTTIAU 6,8 — Summer Ipa
Burrata, pomodori Piccadilly, sfoglie di pane Guttiau, foglie di rucola e foglia di basilico

FOCACCINA BARESE 4,8 — Summer Ipa
Focaccia* impastata a mano di grano tenero e semola di grano duro con pomodorini, olive e origano

MOZZARELLE IN CARROZZA 6,2 — Super Chiara
Mozzarelle in carrozza panate* servite con maionese ai pomodori secchi

MINI GNOCCO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA 8,2 — Iper Weiss
Mini gnocco fritto*, prosciutto crudo di Parma DOP, porchetta e crema di formaggio Bella Lodi

Mini gnocco fritto con crudo e porchetta

Antipasto tricolore

SIATE BUONI E condividete

FRITTO SICILIANO 16,6 — O sole mio
Mini arancine* alla norma, crocchè* e rondelle di melanzana* servite con maionese ai pomodorini secchi

ANTIPASTO TRICOLORE 14,6 — Ultra Pils
Porchetta, prosciutto crudo di Parma DOP, stracciatella di burrata, rucola, spicchi di Focaccia* barese e sfoglie di pane Guttiau

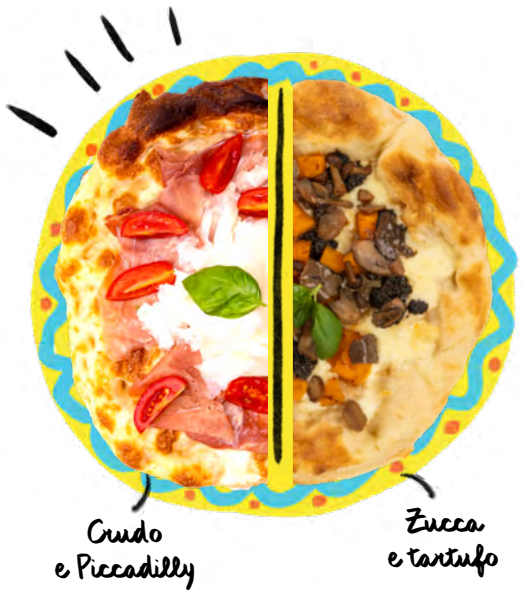
ARROSTICINI ABRUZZESI 13,4 — Sexy Ipa
Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone fresco

ALETTE DI POLLO 14,8 — Bella Rossa
Alette di pollo* leggermente piccanti servite con salsa BBQ alla birra

COSTOLETTE IN SALSA BBQ 13,8 — Sexy Ipa
Costine di maiale, 350 g, marinate con erbe mediterranee e fritte, servite con salsa BBQ alla birra

FOCACCIA A SPICCHI 6,2 — Super Chiara
Spicchi di focaccia* con rosmarino e sale Maldon

Cose PIZZE



Crudo e Piccadilly

Zucca e tartufo

MARGHERITA BELLA LODI 8,8 — Ultra Pils
Salsa di pomodoro, raspadura di Bella Lodi ed emulsione al basilico

VERDURE E BELLA LODI 10,4 — Ultra Pils
Passata di pomodorini gialli, dadolata* di melanzane, peperoni, zucchine, scaglie di Bella Lodi croccante e foglia di basilico

CARBONARA SBAGLIATA 13,4 — Ultra Pils
Pancetta piacentina, Fior di latte, crema alla carbonara, scaglie di Bella Lodi croccante e pepe

ZUCCA E TARTUFO 14,8 — Zingi Ale
Mozzarella, zucca*, funghi*, crema di tartufo, carpaccio di tartufo e foglia di basilico

BURRATA E 'NDUJA 12,8 — Sexy Ipa
Salsa di pomodoro, 'Nduja, burrata, cipolla caramellata ed emulsione al basilico

CRUDO E PICCADILLY 13,8 — Zingi Ale
Prosciutto crudo di Parma DOP, Fior di latte, pomodori Piccadilly, raspadura di Bella Lodi e foglie di basilico

La nostra pizza* con 36 ore di lievitazione

PRIMI in assoluto

Parmigiana

PARMIGIANA 9,8 — Più che Rossa
Parmigiana di melanzane*, crema di formaggio Bella Lodi e foglia di basilico

AL RAGÙ 13 — Black Stout
Tagliatelle all'uovo con ragù di carne, formaggio grattugiato Bella Lodi e foglie di basilico

PORCINI E TARTUFO 13,4 — Black Stout
Mezzelune fresche ripiene ai porcini, crema di formaggio Bella Lodi e tartufo, carpaccio di tartufo e foglia di basilico

POLPO GIALLO 14,6 — O sole mio
Paccheri con salsa di pomodorini gialli, polpo*, pomodori Piccadilly e foglie di basilico

Porcini e tartufo

INSALATE furbe!

Manzo e burrata

ORTOLANA 9,2 — O sole mio
Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, carote, finocchi, pomodori ramati, rucola, cipolle caramellata e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau

MANZO E BURRATA 14,6 — Super Chiara
Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di scamone di manzo argentino, burrata, pomodori ramati, rucola e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau

POLLO FRITTO E PECORINO 11,4 — Iper Weiss
Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, pollo panato* e fritto, Pecorino Sardo Dolce DOP, pomodoro ramato, rucola, crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau

TAGLIATA DI POLLO E POMODORI 11,4 — Iper Weiss
Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di sovracoscia di pollo marinato con erbe mediterranee, pomodoro ramato, rucola e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau

SALMONE 14,6 — O sole mio
Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, salmone affumicato, pomodori ramati, rucola e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau

Salmone

SECONDI A nessuno

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

TAGLI FORTI dall'Argentina

GRAN TAGLIATA 16,6
Tagliata di scamone di manzo argentino, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon
Piatto piccolo 9,6

GRAN TAGLIATA SPECIALE 19,6
Tagliata di entrecôte di manzo argentino, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon
Piatto piccolo 12,6

LA GIGANTE 23,8
350 g di bistecca di entrecote di manzo argentino su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon

COSTINE DI MAIALE 16,6
Costine di maiale marinate con erbe mediterranee, su foglie di rucola e rifinite con salsa BBQ alla birra

Brace mista per due persone

TAGLIATA DI POLLO 14,6
250 g di tagliata di sovracoscia di pollo marinato con erbe mediterranee, su foglie di rucola. Servita con salsa alle erbe
Piatto piccolo 8,6

COSCE IN CROSTA 14,6
Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè, su foglie di rucola

GALLETTO ruspante

MEDITERRANEO ALLA BIRRA 17,6
Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie, su foglie di rucola
Piatto piccolo 11,6

Ti piace piccante?
Chiedi la nostra salsa al peperoncino
1€

Galletto

Polpo e patate

TUTTI INSIEME Appassionatamente

BRACE MISTA Minimo 2 persone, prezzo a persona 21,8
Gran tagliata, costine di maiale rifinite con salsa BBQ alla birra, cosce in crosta, salamelle alla birra, serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista, fiocchi di sale Maldon e maionese alla birra

C'È di PIÙ

POLPO E PATATE 23,6
Polpo* fritto, servito con patate, pomodorini Piccadilly, limone e dadolata* di melanzane, peperoni e zucchine

TARTARE ZUCCA E FUNGHI 16,6
200 g di tartare di manzo con crema di formaggio Bella Lodi, zucca*, funghi*, crumble di pane Guttiau su foglie di rucola, carote e finocchi

IL MANZO DOPPIO 14,6
Due hamburger di manzo*, su foglie di rucola, serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista e maionese alla birra

SALAMELLA ALLA BIRRA E TARTUFO 17,8
Salamelle alla birra con crema di formaggio Bella Lodi, formaggio grattugiato, scaglie di tartufo e patate al forno

Hip, hip, BURGER!

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

IL BUONO NON TI BASTA MAI?
Extra Burger 3,8

SUPER CLASSICO 10,2
Hamburger di manzo* con pomodoro ramato, insalata riccia e maionese
Piatto piccolo 7,2

'NDUJA E CIPOLLA 12,4
Hamburger di manzo* con 'Nduja, stracciatella di burrata, cipolla caramellata, salsa piccante al peperoncino, pomodoro ramato e insalata riccia
Piatto piccolo 8,4

PANCETTA E PROVOLA 14,2
Hamburger di manzo* con pancetta piacentina, provola dolce, pomodoro ramato, insalata riccia e salsa alla birra
Piatto piccolo 8,8

CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 14,8
Hamburger di manzo*, prosciutto crudo di Parma DOP, stracciatella di burrata, pomodoro ramato e insalata riccia
Piatto piccolo 9,2

TARTARE E BELLA LODI 12,4
Tartare di manzo, formaggio Bella Lodi croccante, pomodoro ramato, insalata riccia e salsa alla birra

PULLED PORK ALL'ITALIANA 13,4
Sfilacciato di maiale cotto a bassa temperatura, pomodoro ramato, cipolla caramellata, salsa BBQ alla birra e cavolo cappuccio
Piatto piccolo 8,4

POLLO FRITTO E PANCETTA 13,4
Pollo panato* e fritto con pancetta piacentina, Pecorino Sardo Dolce DOP, crema alla carbonara e insalata riccia

SALMONE E POMODORI 14,6
Salmone affumicato a fette, pomodori ramati, finocchi, insalata riccia e maionese
Piatto piccolo 9,2

POLPO E STRACCIATELLA 15,4
Polpo* fritto con stracciatella di burrata, pomodoro ramato e insalata riccia

VEGETARIANI felici

PROVOLA E VERDURE 12,4
Hamburger No Meat* a base vegetale, provola dolce, dadolata* di melanzane, peperoni e zucchine, insalata riccia e maionese ai pomodori secchi

VEGETALE E QUALE 11,4
Hamburger No Meat* a base vegetale, pomodoro ramato, insalata riccia e salsa alla birra

Crudo e stracciatella di burrata

Tartare e Bella Lodi

Polpo e stracciatella

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

Ancora qualcosa?

PATATE A SPICCHIO 4,2
Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra

PATATE A FIAMMIFERO 4,2
Patate* con buccia, taglio fiammifero, con maionese alla birra

CHIPS DI PATATE 4,2
Chips* di patate fritte servite con maionese alla birra

ORTO FRESCO 4,2
Insalata verde, rucola, cavolo cappuccio e pomodori ramati. Servito con pane*

Ehi! DOLCEZZA

Fatti un dolce, è fatto in casa!

BIRRAMISÙ 6
Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato fondente
Black Stout

CHEESECAKE ALL'ITALIANA 6
Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con NUTELLA® o amarene Fabbri
Più che Rossa

CAFFÈ GOURMAND 7
Caffè servito con una selezione di mini dolci della casa: Birramisù, Cannolo scomposto*, Mousse al pistacchio* e mousse al cioccolato* con crumble di Sbrisolona
Black Stout

LA SBRISOLONA 5,4
Mantovana con mandorle, servita con mousse al cioccolato*
Imperiale

PIZZA E NUTELLA® 5
Spicchi di pizza* con NUTELLA®, panna, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo
Imperiale

TORTA CAPRESE 6,8
Torta* con cacao e mandorle, servita con gelato al fior di latte e zucchero a velo
Sexy Ipa

TRIONFO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA 7,8
Torta* con strati di pan di Spagna, mousse al cioccolato e alla nocciola. Rifinita con crumble di Sbrisolona e panna
Black Stout

COPPA DI GELATO ALLA BIRRA 6
Gelato alla birra, crumble di Sbrisolona, scaglie di cioccolato e zucchero a velo
Zingi Ale

Brioche con gelato alla birra

Millefoglie cioccolato e pistacchio

Mini cannoli siciliani

Torta caprese

BRIOCHE CON GELATO ALLA BIRRA 5
Pan brioche* con gelato alla birra, scaglie di cioccolato fondente, panna spray e zucchero a velo
Zingi Ale

MILLEFOGLIE CIOCCOLATO E PISTACCHIO 5
Millefoglie di pane Guttiau con mousse al pistacchio*, mousse al cioccolato* e zucchero a velo
Imperiale

COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA® 6
Gelato al fior di latte con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona
Imperiale

SORBETTO POMPELMO ROSA 6
Sorbetto artigianale al pompelmo. Servito con crumble di Sbrisolona, sciroppo di amarene e foglie di menta
Super Chiaro

IL PIACERE DI condividere

MINI CANNOLI SICILIANI 9,6
6 mini cialde 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
O sole mio

Le strane COPPIE

Caffè & birra
IMPERIALE 3,8
Caffè shakerato con la nostra Imperiale, zucchero, panna montata, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Caffè & distillati
IRLANDESE 3,8
Caffè con liquore Baileys, panna montata e scaglie di cioccolato fondente

Caffè & cioccolato
CAPADOLCE 3,8
Caffè con panna montata, NUTELLA®, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

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

COLA ZERO
Fresca, vivace, artigianale e senza zucchero

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

TONICA
Dal retrogusto aromatico e amaro del chinino

THE AL LIMONE / ALLA PESCA 4

Red Bull 4
Regular o Sugarfree

ACQUA MINERALE 45 cl 2,2

PANNA

SAN PELLEGRINO

CAFFÈ illy con coccola

Caffè	1,6
Caffè d'orzo / Decaffeinato	1,6
Caffè al ginseng	1,6
Cappuccino / Caffè corretto	2,2

AMARI E LIQUORI 5 cl 4,2

Averna, Braulio, Amaro del Capo, Baileys, Montenegro, Ramazzotti, Anima Nera, Sambuca Molinari, Jägermeister, Limoncello, Mirto Tremontis
Lamaro Doppio Malto 3,8

DISTILLATI 5 cl

WHISKY
Lagavulin 8Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Caol Ila 12Y 7,4

Johnnie Walker 5Y 5,2

RHUM
Kraken, Pampero Anniversario 5,2

Zacapa 8,4

GRAPPE 4,2
Poli Sarpa Classica
Chardonnay Frattina
Barrique

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	5	22
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	5	22
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC *Is Argiolas, Argiolas* Dal colore giallo paglierino scarico con inflessioni verdognole. Al naso esprime aromi intensi di frutta esotica, zagara, miele e agrumi. Al palato risulta fresco, sapido, pieno e avvolgente con un finale leggermente ammandorlato	6	26
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	5	24
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	5	24
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	5	24
GALLUCCIO DOC *Aglianico Concarosso Poderi Foglia, Azienda Agricola Vestini Campagnano* Dal colore rosso intenso, al naso si avvertono i sentori di frutti rossi e note di sottobosco. Al palato risulta elegante e setolo	5	22
SPUMANTE REGGIANO LAMBRUSCO BRUT DOP *Rubino del Cerro, Venturini Baldini* Dal colore rosso rubino, con riflessi violacei alla vista. Il bouquet olfattivo è pulito ed estremamente fruttato, caratterizzato da ricordi netti di prugna matura e frutti di bosco. Il palato è corposo, armonico e gradevolmente sapido		22

Manzo · Pollo · Suino · Pesce · Vegetariano

COPERTO: 2 €

Alcuni ingredienti sono 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!

DM-RETE-2025-02