

Regina
ELEGANTE
E CURIOSA
38 Ibu | 6,1 % vol.

DOPPIO MALTO

Cocoa Ipa
49 Ibu | 7 % vol.

Prova la nostra birra stagionale

Birra, cucina e felicità!

FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI



La vuoi senza 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.

Zinghi 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, mettete 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 oziate 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.

Fruzzata, 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.

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.

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.

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.

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).

Regina
ELEGANTE E CURIOSA
38 Ibu | 6,1 % vol.

Stile Imperial IPA. 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.

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 EHII-COMMERCE DOPPIOMALTO.com

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

Tanto per COMINCIARE

MILLEFOGLIE CREMA DI ZUCCA E VERDURE GRIGLIATE 6,4

Millefoglie di pane Guttiau, crema di zucca*, zucchine grigliate*, melanzane grigliate* e emulsione di pesto al finocchietto



CHIPS ALLA PIACENTINA 5,2

Le nostre patate chips* con crema di Grana Bella Lodi e pancetta piacentina



BURRATA E GUTTIAU 7

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



POLPETTE AL SUGO 8,6

Polpette di manzo al forno con salsa di pomodoro rustico e foglia di basilico. Servite con pane ai cereali*



RONDELLE DI MELANZANE 6,4

Rondelle di melanzane* pastellate e fritte, servite con maionese ai pomodorini secchi



MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA 8,4

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



FOCACCIA STRACCIATELLA E PICCADILLY 5,4

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



BRUSCHETTA FUNGHI E TARTUFO 8,6

Funghi*, stracciatella al tartufo, carpaccio di tartufo nero su crostoni* di pane ai cereali



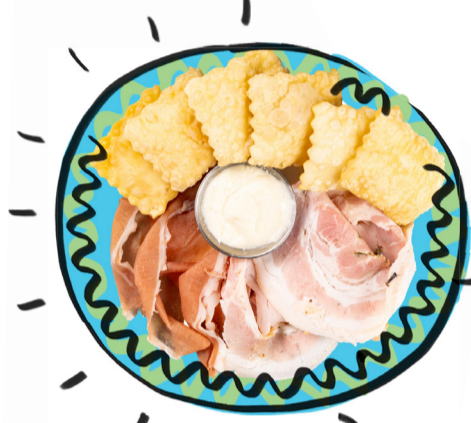
Burrata e Guttiau



Arrosticini abruzzesi



Fritto siciliano



Mini gnocco fritto con crudo e porchetta



Polpette al sugo

SIATE BUONI E CONDIVIDETE

FRITTO SICILIANO 16,4
Mini arancine* alla norma, crocchè* e rondelle di melanzana* servite con maionese ai pomodorini secchi

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

ARROSTICINI ABRUZZESI 13,8
Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone arrostito

Cose PIZZE

MARGHERITA BELLA LODI 9,6

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



PANCETTA, FUNGHI E CREMA DI ZUCCA 12,8

Pancetta piacentina, funghi*, crema di zucca* e ricotta salata



PICCADILLY E OLIVE 9

Salsa di pomodoro, pomodori Piccadilly, olive taggiasche, emulsione di pesto al finocchietto e foglie di basilico



FIOR DI LATTE ALLA PARMIGIANA 10,8

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



Fior di latte alla parmigiana

Crudo e Piccadilly

Piccadilly e olive

BURRATA E 'NDUJA 12,8

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



CRUDO E PICCADILLY 13,8

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



36 ore di lievitazione*

PASTA fresca

PACCHERI POMODORO E OLIVE 10,2

Paccheri con salsa rustica al pomodoro, pomodori Piccadilly, olive taggiasche e foglie di basilico



TAGLIATELLE AL RAGÙ 13,6

Tagliatelle all'uovo con ragù alla bolognese, Grana Bella Lodi e foglie di basilico



PACCHERI ZUCCA E PANCETTA 10,8

Paccheri con crema di zucca*, pancetta piacentina e raspadura di Grana Bella Lodi



TAGLIATELLE GRANA, FUNGHI E TARTUFO 15,6

Tagliatelle all'uovo con salsa di Grana, funghi*, crema di tartufo e scaglie di tartufo



Paccheri zucca e pancetta



Tagliatelle al ragù



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



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



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



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



SALMONE 14,8

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



Manzo e burrata



Salmone

Secondi a nessuno

SECONDI A nessuno

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 funghi* e ricotta salata, 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

COSTINE DI MAIALE 16,6

Costine di maiale marinate con erbe mediterranee

Brace mista per due persone



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

GALLETTO ruspante

MEDITERRANEO ALLA BIRRA 18,4

Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie



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 aromatizzate al rosmarino, insalata mista, maionese alla birra e limone arrostito

C'È di PIÙ

POLPO ALLA BRACE 22,8

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

TARTARE STRACCIATELLA AL TARTUFO E FUNGHI 13,8

Tartare di battuta piemontese, stracciatella di burrata al tartufo, carote, funghi*, crumble di pane Guttiau e foglie di rucola

IL MANZO TRIPLO 15,2

Tris di hamburger fresco di manzo serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista e maionese alla birra

COTOLETTA RICCA 17,4

Cotoletta di maiale*, panata e frita, con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista e maionese alla birra

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

Hip, hip, BURGER!

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

SUPER CLASSICO 10,8

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

PANCETTA E PECORINO 13,6

Hamburger fresco di manzo con Pecorino Sardo Dolce DOP, pancetta piacentina, insalata riccia e maionese

CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 15,2

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

'NDUJA E CIPOLLA 13,6

Hamburger fresco di manzo con 'Nduja, cipolla caramellata, emulsione di pesto al finocchietto, pomodoro ramato e insalata riccia

SALAMELLA E TARTUFO 11,8

Salamella alla birra, stracciatella di burrata al tartufo, melanzane grigliate*, pomodoro ramato e insalata riccia

POLLO FRITTO E PANCETTA 12,8

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

SUPREMA E VERDURE GRIGLIATE 13,6

Tagliata di filetto di pollo, zucchine grigliate*, pomodoro ramato, insalata riccia e maionese

SALMONE E PICCADILLY 15,8

Salmone affumicato a fette, pomodori Piccadilly, finocchi, insalata riccia, glassa di aceto balsamico e maionese

POLPO E STRACCIATELLA 16,6

Polpo* fritto con stracciatella di burrata, pomodoro ramato e insalata riccia

VEGETARIANI felici

MAIS E VERDURE 10,8

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

VEGETALE E QUALE 11,8

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



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

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

Ehi! DOLCEZZA

Fatti un dolce,
e fatto in casa!

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

6,4



CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con 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



MILLEFOGLIE CIOCCOLATO E ZABAIONE

Millefoglie di pane Guttiau con mousse al cioccolato fondente*, crema allo zabaione* e zucchero velo

5,4



La Sbrisolona

Torta caprese



Mini cannoli siciliani



Millefoglie cioccolato e zabaione

IL PIACERE DI condividere

MINI CANNOLI SICILIANI

9,8

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



LA SBRISOLONA

Mantovana con mandorle, servita con crema allo zabaione*

5,6



TORTA CAPRESE

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

7



COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

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

6,4



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

4

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

Caffè & distillati IRLANDESE

4

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

Caffè & cioccolato CAPADOLCE

4

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 al chinino, un estratto naturale

THE AL LIMONE / ALLA PESCA

ACQUA MINERALE

45 cl

2,5

CAFFÈ

Espresso / Decaffeinato

2,5

Caffè d'orzo / Ginseng

2,5

Marocchino / Americano

2,5

Cappuccino

2,5

Caffè corretto

3,2

Te caldo

3,5

AMARI E LIQUORI

5 cl

4,6

Averna, Braulio, 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

RHUM

5,4

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

GRAPPE

5,4

Poli Sarpa Moscato, 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.



7

32

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

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.

7

28

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

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

7

30