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

Prova la nostra birra stagionale

DOPPIO MALTO

Cocoa Ipa
49 Ibu | 7 % vol.

Birra, cucina e felicità!

FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

Lo 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 riconcilierà 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, 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.

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 6,4
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 5,2
Le nostre french fries* 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

MINI GNOCCO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA 8,4
Mini gnocco fritto*, prosciutto crudo, porchetta e salsa di Grana Bella Lodi

Burrata e Guttiau

Tartare stracciatella al tartufo

Mini gnocco fritto con crudo e porchetta

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

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

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

STRACCIATELLA E PICCADILLY 5,4
Spicchi di focaccia*, stracciatella di burrata, pomodori Piccadilly a spicchi, emulsione al basilico e foglie di basilico

Focaccia pecorino e porchetta

Arrosticini abruzzesi

SIATE BUONI E condividete

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 11,8
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

FIOR DI LATTE E PICCADILLY 10,8
Fior di latte e pomodori Piccadilly in emulsione al basilico, olive taggiasche e foglie di basilico

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

Crudo e Piccadilly

Fior di latte e pancetta

Fior di latte alla parmigiana

36 ore di lievitazione *

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

BURRATA E 'NDUJA 12,8
Salsa di pomodoro, 'Nduja, burrata, cipolla rossa ed emulsione al basilico

CRUDO E PICCADILLY 13,8
Prosciutto crudo, Fior di latte, pomodori Piccadilly, raspadura di Grana Bella Lodi e basilico

INSALATE furbe!

Manzo e burrata

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

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

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

Salmone

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

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

Brace mista per due persone

Galletto al fuoco rosso

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

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

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

Hip, hip, BURGER!

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 DI BURRATA 15,2
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, 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 riccia

SALMONE E PICCADILLY 15,8
Carpaccio di salmone*, pomodori Piccadilly, finocchi, insalata riccia, glassa di aceto balsamico e maionese

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

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

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

Ancora 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

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

SALSE IN BARATTOLO 1
Ketchup, maionese, senape

Ehi! DOLCEZZA

Fatti un dolce, è fatto in casa!

BIRRAMISÙ 6,4
Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato fondente
Black Stout

CHEESECAKE ALL'ITALIANA 6,4
Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con NUTELLA® o salsa all'amarena
Pinot che Passa

NU BBABBÀ 6,4
Babà* al rhum servito con panna e NUTELLA® o salsa all'amarena
Imperiale

Torta caprese

Mini cannoli siciliani

Sorbetto pompelmo rosa

La Sbrisolona

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
O sole mio

PIZZA E NUTELLA® 5,4
Spicchi di pizza* con NUTELLA®, panna, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo
Imperiale

COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA® 6,4
Gelato al fior di latte con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona
Imperiale

LA SBRISOLONA 5,6
Mantovana con mandorle, servita con crema allo zabaione*
Imperiale

TORTA CAPRESE 7
Torta* con cacao e mandorle, servita con crema allo zabaione* e zucchero a velo
Sexy Ipa

MINI STECCO FIOR DI PANNA 3,4
Stecco al gelato fior di panna ricoperto di cioccolato fondente
Super Chiara

SORBETTO MANDARINO 5,4
Sorbetto artigianale al mandarino* e foglia di menta. Servito con biscotti al cacao
O sole mio

SORBETTO POMPELMO ROSA 5,8
Sorbetto artigianale al pompelmo rosa* con crumble di Sbrisolona, salsa all'amarena e foglia di menta
Super Chiara

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, 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 5,4

RHUM 5,4
Kraken, Diplomatico Reserva Exclusive 12Y, St. Jaimes, 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		

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!

DM-San Teodoro-2023-07