

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

Prova la nostra birra stagionale

**DOPPIO MALTO**

**Cocoa Ipa**  
49 lbu | 7 % vol.

*Birra, cucina e felicità!*

**FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI**



Le beer penso 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, mettetevi su un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiate, 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 sciocche fissazioni.

**Honey Ipa**  
FRAGRANTE  
E ROMANTICA  
37 lbu | 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 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  
24 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. 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](http://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



## FRENCH FRIES ALLA PIACENTINA

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

5,2



## BURRATA E GUTTIAU

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

7



## POLLO FRITTO

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

7,6



## ANELLI DI CIPOLLA

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

6,4



## MOZZARELLA IN CARROZZA

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

6,8



## MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA

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

8,4



Burrata e Guttiau



Tartare stracciatella al tartufo



Focaccia pecorino e porchetta



Mini gnoccho fritto con crudo e porchetta



Fritto miliano



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



### 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



## SIATE BUONI E CONDIVIDETE

### FRITTO ASSOLUTO 16,4

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



### FRITTO SICILIANO 15,2

Panelle\*, crocchè\* e mini arancine\* alla norma 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 11,8

Arrosticini di manzo e agnello\* serviti con limone arrostito



## 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



### STRACCIATELLA E PICCADILLY 5,4

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

5,4



# Cose PIZZE

## MARGHERITA BELLA LODI

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

9,6



## FIOR DI LATTE E PICCADILLY

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

10,8



## FIOR DI LATTE E PANCETTA

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

12,8



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!

### ORTOLANA 9,8

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



### 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



### 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



### 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



### 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



Manzo e burrata



Salmone

## 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



## 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



Galletto 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

Con pan brioche\* imburrato, 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

## 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, 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

## 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



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 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, Brulio, 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. James, Zacapa 8,8

### GRAPPE

4,8

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. 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



6 26

6 24

6 24

6 26

6 26

6 28



Manzo



Pollo



Suino



Pesce



Vegetariano