

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



DOPPIO MALTO

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

Birra, cucina e felicità!

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 lbu | 4,6 % vol.

Summer Ipa

OZIOSA
E AGRUMATA

38 lbu | 3,5 % 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.

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 lbu | 5 % vol.

O sole mio

EQUILIBRATA
E TRAVOLGENTE

24 lbu | 4,9 % 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).

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.

Più che Roma

RICCA
ED ECCENTRICA

23 lbu | 5,6 % 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.

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 lbu | 6,5 % vol.

Sexy Ipa

SEDUCENTE
ED ESOTICA

54 lbu | 6 % vol.

Black Stout

SFACCIATA
E ZUCCHERINA

33 lbu | 6,3 % 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.

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.

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 lbu | 7,5 % vol.

Zinghi Ale

PICCANTE
E BALSAMICA

30 lbu | 7 % vol.

Extra Bitter

BRILLANTE
E PERSUASIVA

60 lbu | 5,6 % 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.

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.

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. Assaggiare, vi lascerà secchi.

Imperiale

CORPOSA
E GENTILE

80 lbu | 9 % vol.

Cocoa Ipa

TOSTA
E MEDITERRANEA

49 lbu | 7 % vol.

Regina

ELEGANTE
E CURIOSA

21 lbu | 5,3 % 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.

Stile Speciality 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.

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.

Edizione limitata

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

MILLEFOGLIE CON VERDURE

6,2

Millefoglie di pane Guttiau con zucca*, funghi*, crema di formaggio Bella Lodi e emulsione al basilico

CHIPS ALLA PIACENTINA

5

Le nostre patate chips* con salsa al formaggio Bella Lodi e pancetta piacentina

BURRATA E GUTTIAU

6,8

Burrata, pomodori Piccadilly, sfoglie di pane Guttiau, foglie di rucola e foglia di basilico

FOCACCINA BARESE

4,8

Focaccia* impastata a mano di grano tenero e semola di grano duro con pomodorini, olive e origano

MOZZARELLE IN CARROZZA

6,2

Mozzarelle in carrozza panate* servite con maionese ai pomodori secchi

MINI GNOCO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA

8,2

Mini gnocco fritto*, prosciutto crudo di Parma DOP, porchetta e crema di formaggio Bella Lodi



Burrata e guttiau



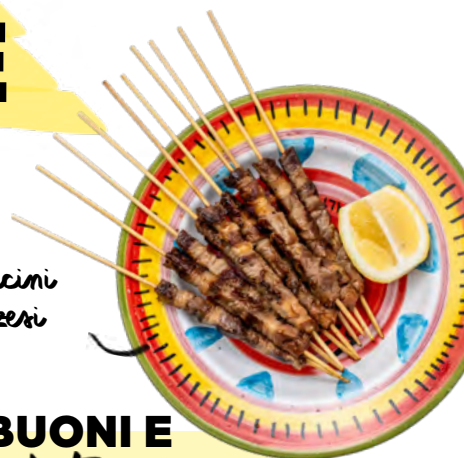
Fritto siciliano



Mini gnocco fritto con crudo e porchetta



Antipasto tricolore



Arrosticini abruzzesi

SIATE BUONI E condividete

FRITTO SICILIANO

16,6

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

ANTIPASTO TRICOLORE

14,6

Porchetta, prosciutto crudo di Parma DOP, stracciatella di burrata, rucola, spicchi di Focaccia* barese e sfoglie di pane Guttiau

ARROSTICINI ABRUZZESI

13,4

Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone fresco

ALETTE DI POLLO

14,8

Alette di pollo* leggermente piccanti servite con salsa BBQ alla birra

COSTOLETTE IN SALSA BBQ

13,8

Costine di maiale, 350 g, marinate con erbe mediterranee e fritte, servite con salsa BBQ alla birra

FOCACCIA A SPICCHI

6,2

Spicchi di focaccia* con rosmarino e sale Maldon

Cose PIZZE

MARGHERITA BELLA LODI

8,8

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

VERDURE E BELLA LODI

10,4

Passata di pomodorini gialli, dadolata* di melanzane, peperoni, zucchine, scaglie di Bella Lodi croccante e foglia di basilico

CARBONARA SBAGLIATA

13,4

Pancetta piacentina, Fior di latte, crema alla carbonara, scaglie di Bella Lodi croccante e pepe



Zucca e tartufo

Crudo e Piccadilly

La nostra pizza* con 36 ore di lievitazione

ZUCCA E TARTUFO

14,8

Mozzarella, zucca*, funghi*, crema di tartufo, carpaccio di tartufo e foglia di basilico

BURRATA E 'NDUJA

12,8

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

CRUDO E PICCADILLY

13,8

Prosciutto crudo di Parma DOP, Fior di latte, pomodori Piccadilly, raspadura di Bella Lodi e foglie di basilico

INSALATE furbe!

ORTOLANA

9,2

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, carote, finocchi, pomodori ramati, rucola, cipolle caramellate e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau

MANZO E BURRATA

14,6

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

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

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

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



Manzo e burrata



Salmone

Anche 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*

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 entrecôte di manzo argentino su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon

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

COSTINE DI MAIALE 16,6

Costine di maiale marinate con erbe mediterranee, su foglie di rucola e rifinite con salsa BBQ alla birra

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, salame alla birra, serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista, fiocchi di sale Maldon e maionese alla birra

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



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

Salame alla birra con crema di formaggio Bella Lodi, formaggio grattugiato, scaglie di tartufo e patate al forno

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

Hip, hip, BURGER!

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 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 sarai dato

Ehi! DOLCEZZA

BIRRAMISÙ

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



CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con NUTELLA® o amarene Fabbri



CAFFÈ GOURMAND

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



LA SBRISOLONA

Mantovana con mandorle, servita con mousse al cioccolato*



PIZZA E NUTELLA®

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



TORTA CAPRESE

Torta* con cacao e mandorle, servita con gelato al fior di latte e zucchero a velo



TRIONFO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Torta* con strati di pan di Spagna, mousse al cioccolato e alla nocciola. Rifinita con crumble di Sbrisolona e panna



COPPA DI GELATO ALLA BIRRA

Gelato alla birra, crumble di Sbrisolona, scaglie di cioccolato e zucchero a velo



Fatti un dolce, è fatto in casa!



Brioche con gelato alla birra



Millefoglie cioccolato e pistacchio

BRIOCHE CON GELATO ALLA BIRRA

Pan brioche* con gelato alla birra, scaglie di cioccolato fondente, panna spray e zucchero a velo



MILLEFOGLIE CIOCCOLATO E PISTACCHIO

Millefoglie di pane Guttiau con mousse al pistacchio*, mousse al cioccolato* e zucchero a velo



COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

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



SORBETTO POMPELMO ROSA

Sorbetto artigianale al pompelmo. Servito con crumble di Sbrisolona, sciroppo di amarene e foglie di menta



IL PIACERE DI condividere

MINI CANNOLI SICILIANI

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



Non solo BIRRA

BIBITE ARTIGIANALI

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

Regular o Sugarfree

ACQUA MINERALE

PANNA

SAN PELLEGRINO

CAFFÈ con coccola

Caffè
Caffè d'orzo / Decaffeinato
Caffè al ginseng
Cappuccino / Caffè corretto

AMARI E LIQUORI

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

DISTILLATI

WHISKY

Lagavulin 8Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Caol Ila 12Y

Johnnie Walker 5Y

RHUM

Kraken, Pampero Anniversario

Zacapa

GRAPPE

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

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

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

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

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

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

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

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



5 22

5 22

6 26

5 24

5 24

5 24

5 22

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!