

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

Prova la nostra birra stagionale

DOPIO MALTO

Cocoa Ipa
49 Ibu | 7 % vol.

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.

Edizione limitata

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.

Edizione limitata

BEER TOUR

Guarda il menu dedicato e prova una delle nostre tre proposte: un giro di luppolo, di malto o di aromi.

9



LE TROVI ANCHE IN CASSA E SUL NOSTRO EHII-COMMERCE DOPPIOMALTO.com

PICCOLA	20 cl	3,4
MEDIA	40 cl	6
CARAFFA	150 cl	21
SPILLATORE	200 cl	26

Tanto per COMINCIARE

MILLEFOGLIE CREMA DI ZUCCA E VERDURE GRIGLIATE 5,8

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



CHIPS ALLA PIACENTINA 4,8

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



BURRATA E GUTTAIU 6,4

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



POLPETTE AL SUGO 7,8

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



RONDELLE DI MELANZANE 5,8

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



MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA 7,6

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



FOCACCIA STRACCIATELLA E PICCADILLY 4,8

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



BRUSCHETTA FUNGHI E TARTUFO 7,8

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



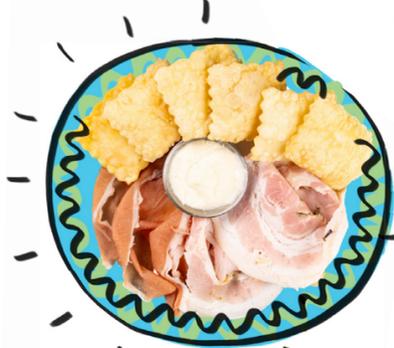
Burrata e Guttiau



Arrosticini abruzzesi



Fritto siciliano



Mini gnocco fritto con crudo e porchetta



Polpette al sugo

SIATE BUONI E CONDIVIDETE

FRITTO SICILIANO 14,8

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



IL TAGLIERE, MA DI PIÙ 14,8

Burrata, Pecorino Sardo Dolce DOP, porchetta, prosciutto crudo, olive taggiasche sott'olio, pomodori Piccadilly, rucola e sfoglie di pane Guttiau



ARROSTICINI ABRUZZESI 12,8

Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone arrostito



Cose PIZZE

MARGHERITA BELLA LODI 8,8

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



PANCETTA, FUNGHI E CREMA DI ZUCCA 11,8

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



PICCADILLY E OLIVE 8,2

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



Crudo e Piccadilly

Fior di latte alla parmigiana

36 ore di lievitazione*

FIOR DI LATTE ALLA PARMIGIANA 9,8

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



BURRATA E 'NDUJA 11,8

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



CRUDO E PICCADILLY 12,8

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



INSALATE furbe!

ORTOLANA 8,8

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 12,8

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 9,8

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 9,8

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 13,8

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

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

Secondi a nessuno

SECONDI A nessuno

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

GRAN TAGLIATA 15,8

Tagliata di controfiletto di manzo, 220 gr, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon e olio EVO

GRAN TAGLIATA SPECIALE 17,8

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 21,6

Bistecca di entrecôte, 350 gr, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon e olio EVO

COSTINE DI MAIALE 14,8

Costine di maiale marinate con erbe mediterranee

Brace mista per due persone



SUPREMA DI POLLO 13,8

250 gr di tagliata di filetto di pollo marinato con erbe mediterranee

COSCE IN CROSTA 13,8

Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè

GALLETTO ruspante

MEDITERRANEO ALLA BIRRA 16,8

Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie



TUTTI INSIEME Appassionatamente

BRACE MISTA

Minimo 2 persone, prezzo a persona 19,8

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



Polpo alla brace

C'È di PIÙ

POLPO ALLA BRACE 21,6

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

TARTARE STRACCIATELLA AL TARTUFO E FUNGHI 12,6

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

IL MANZO TRIPLO 13,8

Tris di hamburger fresco di manzo serviti 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 3,8

SUPER CLASSICO 9,8

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

PANCETTA E PECORINO 12,4

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

CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 13,8

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

'NDUJA E CIPOLLA 12,4

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

SALAMELLA E TARTUFO 10,8

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

POLLO FRITTO E PANCETTA 11,8

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

SUPREMA E VERDURE GRIGLIATE 12,4

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

SALMONE E PICCADILLY 13,8

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

POLPO E STRACCIATELLA 14,8

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

VEGETARIANI felici

MAIS E VERDURE 9,8

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

VEGETALE E QUALE 10,8

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 sarò dato

Ehi! DOLCEZZA

Fatti un dolce,
e fatto in casa!

BIRRAMISÙ 5,8
Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato fondente

CHEESECAKE ALL'ITALIANA 5,8
Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con NUTELLA® o salsa all'amarena

MOUSSE CIOCCOLATO E CAFFÈ 5,8
Doppia mousse: al cioccolato fondente* e al caffè* con amaretti inzuppati nella birra Black Stout, granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente

PIZZA E NUTELLA® 4,8
Spicchi di pizza* con NUTELLA®, panna, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo

MILLEFOGLIE CIOCCOLATO E ZABAIONE 4,8
Millefoglie di pane Guttiau con mousse al cioccolato fondente*, crema allo zabaione* e zucchero velo



La Sbrisolona

Torta caprese



Mini cannoli siciliani



Millefoglie cioccolato e zabaione

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

LA SBRISOLONA 5,2
Mantovana con mandorle, servita con crema allo zabaione*

COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA® 5,8
Gelato al fior di latte con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona

TORTA CAPRESE 6,4
Torta* con cacao e mandorle, servita con crema allo zabaione* e zucchero a velo

SORBETTO POMPELMO ROSA 5,2
Sorbetto artigianale al pompelmo rosa* con crumble di Sbrisolona, salsa all'amarena e foglia di menta

Le strane COPPIE

Caffè & birra IMPERIALE 3,5

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

Caffè & distillati IRLANDESE 3,5

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

Caffè & cioccolato CAPADOLCE 3,5

Caffè con panna montata, NUTELLA®, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Non solo BIRRA

BIBITE 27,5 cl ARTIGIANALI 3,8

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 45 cl MINERALE 2

CAFFÈ
Caffè 1,5
Caffè d'orzo / Decaffeinato 1,5
Caffè al ginseng 1,5
Cappuccino / Caffè corretto 2,0

AMARI E LIQUORI 5 cl 4
Averna, Braulio, Amaro del Capo, Baileys, Montenegro, Ramazzotti, Anima Nera, Sambuca Molinari, Jägermeister, Limoncello, Mirto Tremontis, Lamaro Doppio Malto 3,5

DISTILLATI 5 cl
WHISKY 7
Dalwhinnie 15Y, Lagavulin 8Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Bowmore Whisky 12Y, Caol Ila 12Y, Johnnie Walker 5Y 5

RHUM 5
Kraken, Diplomatico Reserva Exclusive 12Y, St. James, Zacapa 8

GRAPPE 4
Poli Sarpa Moscato, Poli Sarpa Classica, Chardonnay Frattina, Barrique

VINI

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC 5 22
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 5 22
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 26
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 5 24
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 5 24
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 5 24
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