

**Ultra Pils**  
OBSTINÉE  
ET GÉNÉREUSE  
35 lbu | 4,8 % vol.

**DOPPIO MALTO**

**Sexy Ipa**  
SÉDUISANTE  
ET EXOTIQUE  
54 lbu | 6 % vol.

Brasserie italienne

**ON FAIT DES BIÈRES EN PENSANT À VOUS**

**NOTRE BRASSERIE EN SARDAIGNE**

On a eu 20/20 partout!

(OUAIS, ON S'LA RACONTE UN PEU). MAIS CHEZ NOUS, LE SAVOIR-FAIRE, CE N'EST AUSSI JAMAIS SE REPOSER SUR SES LAURIERS. ON GOÛTE, ON RE-GOÛTE (BEAUCOUP TROP), TOUT ÇA POUR BRASSER TOUJOURS MEILLEUR. C'EST DUR LA VIE, HEIN?



**GAGNER 100 PRIX N'EST PAS SUFFISANT**

MAIS ON NE S'EN LASSE PAS. PARCE QUE VISER L'EXCELLENCE, C'EST DANS NOS BULLES. ET QU'ON NE DIT JAMAIS NON À UN PEU PLUS DE GLOIRE... ET BEAUCOUP PLUS DE MOUSSE.

On brasse fort. On gagne fort.



@doppiomalto\_france



**Les CLASSIQUES**

SANS GLUTEN

**Super Chiara**  
PURE ET MORDANTE

17 lbu | 4,6% vol.

**Style Lager. À basse fermentation. SANS GLUTEN.** Soyons clairs, c'est la bière idéale pour un après-midi au milieu des fleurs dans une prairie alpine. Elle vous fera monter en altitude en seulement quelques gorgées et vous réconciliera avec la médiation et la sagesse.

**Bella Rossa**  
COMPLEXE ET FASCINANTE

32 lbu | 6,5% vol.

**Forte, style British Strong Ale. À haute fermentation.** Un corps parfait n'existe pas sans une vraie force intérieure, c'est son secret. La boire, c'est un rendez-vous important.

**Ultra Pils**  
OBSTINÉE ET GÉNÉREUSE

35 lbu | 4,8% vol.

**Classique, style Italian Pils. À basse fermentation.** C'est une bière qui nécessite de la douceur. Inutile de s'obstiner, elle aura toujours raison. Goûtez-là sans la mordre.

**Iper Weiss**  
NOSTALGIQUE ET NATURALISTE

9 lbu | 5% vol.

**Style Weiss. À haute fermentation.** Lorsque vous pensez être au bout du rouleau, cette bière vous surprendra toujours. Dégustez-la au milieu d'un marathon (peu importe le type de marathon).

**O sole mio**  
ÉQUILBRÉE ET CAPTIVANTE

24 lbu | 4,9% vol.

**Style American Wheat. À basse fermentation.** Pensez à un paysage méditerranéen rempli de lumière et de souvenirs, où l'espace est parfumé et le temps est coloré. N'y pensez plus, venez l'essayez!

**Sexy Ipa**  
SÉDUISANTE ET EXOTIQUE

54 lbu | 6% vol.

**Colonial, style IPA. À haute fermentation.** Dès la première gorgée vous vous retrouvez à l'autre bout du monde, face à une mer parfaite: il y a une brise agréable et pleine de senteurs, et tu te sens fière de toi. Aller... une autre gorgée!

**Les LÉGÈRES**

**Super Chiara**  
BIÈRE LÉGÈRE FRAÎCHE ET AFFIRMÉE

17 lbu | 1,2% vol.

**Légère. Style Lager.** Une lager qui ne renonce à rien et tient toutes ses promesses: des notes d'herbes et de céréales, une mousse dense et une vraie vocation pour la bonne table. Il y a quelque chose de piquant dans sa pureté.

**Summer Ipa**  
BIÈRE LÉGÈRE ÉQUILBRÉE ET AUDACIEUSE

38 lbu | 1,2% vol.

**Légère. Style Session IPA.** Elle a la fraîcheur d'une ombre d'été. Elle porte les couleurs et l'arôme d'un panier d'agrumes. Elle allie structure et légèreté en faisant de l'équilibre parfait une vertu audacieuse.

**Les CRÉATIVES**

**Summer Ipa**  
OISEUSE ET CITRONNÉE

38 lbu | 3,5% vol.

**Style Session IPA. Léger volume d'alcool.** C'est mardi, il pleut et on vous attend à un dîner de famille? Enfilez votre plus beau maillot de bain et plongez en été.

**Più che Rossa**  
RICHE ET EXCENTRIQUE

23 lbu | 5,6% vol.

**Fruitée, style English Brown Ale. À haute fermentation.** Vous aimez le golf? La voile? Les diamants? Les vêtements sur mesure? Cette bière est si luxueuse qu'elle vous fera rapidement oublier toutes ces futilités.

**Black Stout**  
INSOLENTE ET SUCRÉE

33 lbu | 6,3% vol.

**Style Stout. À haute fermentation.** Recommandée pour les blinks dates. Votre souffle sera balsamique, votre confiance en vous sera décuplée et vous en oublierez votre timidité maladroite.

**Honey Ipa**  
PARFUMÉE ET ROMANTIQUE

37 lbu | 7,5% vol.

**Triple Honey IPA. À haute fermentation.** Attention à ne pas l'associer au cynisme, à l'arrogance, à l'indifférence ou encore à la vanité. Elle ne craint pas les larmes, les sourires et la passion. Une expérience romanesque.

**Zingy Ale**  
PIQUANTE ET BALSAMIQUE

30 lbu | 7% vol.

**Épicé, style Ginger Ale. À haute fermentation.** Vous venez de vous imaginer en train de vous promener dans un marché oriental, un souffle balsamique ébouriffant vos cheveux? Ouvrez les yeux, ce n'était que la première gorgée de cette bière.

**Regina**  
ÉLÉGANTE ET CURIEUSE

21 lbu | 5,3% vol.

**Style Imperial Pils. À basse fermentation.** Elle est si belle et ensoleillée qu'elle mettra dans l'ombre tous vos affreux doutes. Parfaite pour ceux qui préfèrent les fleurs aux chiffres, et vice versa.

**Imperiale**  
CORSÉE ET GENTILLE

80 lbu | 9% vol.

**Style Imperial Black IPA. À haute fermentation.** Si vous avez eu votre moment Daniel Craig ou Jennifer Lawrence, vous comprendrez. À boire en écoutant Una carezza in un pugno d'Adriano Celentano.

**Extra Bitter**  
DÉSALTÉRANTE ET PERSUASIVE

60 lbu | 5,6% vol.

**Style American Pale Ale. Avec 5 houblons américains.** Votre ruée vers l'or est terminée. Asseyez-vous, mettez un morceau de Springsteen. Encore mieux si vous êtes avec des amis. Goûtez, elle vous tuera.

**TOUR DES SAVEURS**

Consultez la carte dédiée et essayez l'une de nos propositions: un tour de houblon, de malt ou d'arômes. Goûtez aussi la version avec toutes les bières à 25 euros! Chaque verre contient 15cl.

10€





DÉGUSTATION 20 cl	4,2
MEDIUM 40 cl	7,2
GIRAFE À BIÈRE 200 cl	29
DAMIGIANA 200 cl	35
À EMPORTER	


# Les ANTIPASTI





Mini gnocco fritto con crudo e mortadella

**CAPRESE DI BURRATA** 8,6   
Burrata 125g, tomates en grappe, olives, émulsion de basilic et basilic

**MINI GNOCO FRITTO CON CRUDO E MORTADELLA** 8,8   
Petits beignets de pâte à pain servis avec Jambon de Parme DOP, Mortadelle de Bologne IGP et crème de fromage Bella Lodi

**FOCACCINA BARESE** 5,9   
Focaccia Barese pétrie à la main avec farine de blé tendre et semoule de blé dur, tomates, olives noires et origan, copeaux de fromage Bella Lodi, émulsion de basilic et basilic

**MOZZA IN CARROZZA** 7,2   
Beignets de Mozzarella pannés, crème de fromage Bella Lodi, et mayonnaise aux tomates séchées

**PARMIGIANA** 7,2   
Gratin d'aubergines, crème de fromage Bella Lodi, Mozzarella Fior di Latte et feuille de basilic



Caprese di burrata

Fritto di calamari e zucchini





Antipasto all'italiana




Fritto siciliano

## PAR ICI, ça se PARTAGE

**FRITTO SICILIANO** 18,5   
Crocchè de pommes de terre, mini-arancini à la norma (riz, aubergines, fromage et sauce tomate), rondelle d'aubergines panée et mayonnaise à la tomate séchée

**ANTIPASTO ALL'ITALIANA** 18,5   
Mortadelle de Bologne IGP, Jambon de Parme DOP, stracciatella (coeur de burrata), roquette, foccacia barese, pain Guttiau


**ARROSTICINI ABRUZZESI** 15,5   
Brochettes de boeuf et agneau, servies avec du citron


**ARROSTICINI DI POLLO** 14,9   
Brochettes de poulet, servies avec du citron

**FRITTO DI CALAMARI E ZUCCHINE** 19   
Calamars frits et chips de courgettes servis avec du citron

# PIZZA

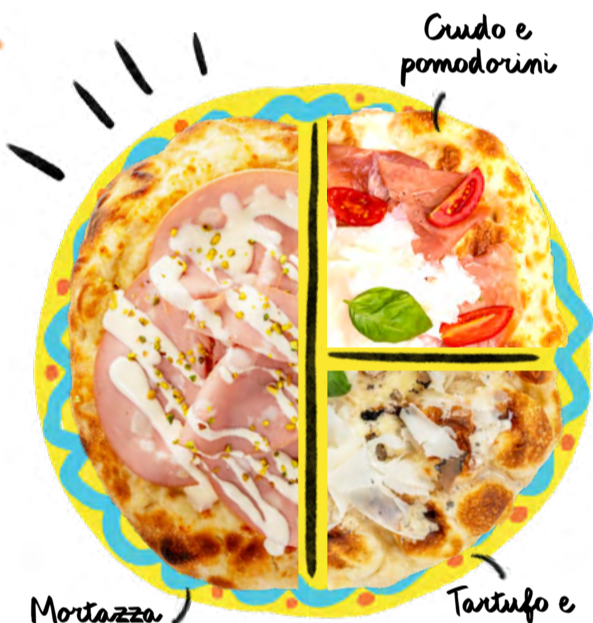
**MARGHERITA** 11,9   
Sauce tomates, mozzarella Fior di Latte, huile d'olive et basilic

**CRUDO E POMODORINI** 15,9   
Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme DOP, tomates cerises, copeaux de fromage Bella Lodi et feuille de basilic

**BURRATA E 'NDUJA** 15,9   
Sauce tomate, 'Nduja (crème de saucisse de porc épicée), burrata, oignons rouges et émulsion de basilic

**TARTUFO E FIOR DI LATTE** 18,9   
Mozzarella Fior di latte, crème de fromage truffée, copeaux de truffe, copeaux de fromage Grana Bella Lodi et feuille de basilic

**MORTAZZA** 16,9   
Mozzarella Fior di Latte, Mortadelle de Bologne IGP, crème de fromage Bella Lodi, éclats de Pistache




Crudo e pomodorini

Mortazza


Tartufo e Fior di latte

**SEXY ORTO** 14,9   
Mozzarella Fior di Latte, chips de courgette, tomates cerises jaunes et rouges et émulsion au basilic


**ESTATE** 17   
Sauce tomate, filet de thon, olives, tomates cerises jaunes, oignons rouges, émulsion au basilic et basilic

# PASTA et ses amis


**AL TARTUFO** 18   
Tagliatelles aux œufs, crème de fromage truffée et copeaux de truffe

**BOLOGNESE** 14,9   
Tagliatelles aux œufs, sauce ragù Bolognese de boeuf et de porc, fromage râpé et feuille de basilic

**BELLA LODI E ZUCCHINE** 13,5   
Fusilli, crème de fromage Bella Lodi, chips de courgette, poivre et basilic

**CARBO BELLA** 15,9   
Fusilli, sauce carbonara, Poitrine de porc Piacentina, chips de fromage, poivre noir

**TRE POMODORI** 14,9   
Fusilli, sauce tomates, tomates cerise jaune, stracciatella (cœur de Burrata) et basilic

**RUSTICHEZZA** 16,9   
Fusilli, sauce tomate aux oignons, filet de thon, oignons croustillants, olives et basilic

Bella Lodi e zucchini




Tre pomodori





Suppléments: Jambon de Parme DOP 3€ - Burrata 3,5€ - Copeaux de truffe 4€


Suppléments: Jambon de Parme DOP 3€ - Stracciatella (cœur de Burrata) 2,5€ - Copeaux de truffe 4€

# Go GREEN-Go FRESH

**ORZO E LEGGEREZZA** 12,8   
Salade d'orge avec aubergines, courgettes, poivrons, tomates fraîches et tomates séchées. Servie avec des tomates en grappe, concombres, haricots verts, fenouil, carottes, émulsion au basilic et pain Guttiau

**MANZO E BURRATA** 17   
Salade mixte, rumsteck argentin, burrata, tomates en grappe et pain Guttiau

**POLLO FRITTO E PECORINO** 15,3   
Salade mixte, poulet pané et frit, Pecorino Sardo DOP, tomates en grappe, carotte et pain Guttiau

**GIGI & AMICI** 16,8   
Salade mixte, filet de thon, tomates en grappe, olives, carottes, oignons, tomates jaunes et rouges, oignons et croûtons de pain. Servie avec du pain Guttiau

Toutes les salades sont servies avec notre vinaigrette à l'italienne, une émulsion d'huile d'olive, de vinaigre de vin blanc, de thym et de romarin



Orzo e leggerezza



Manzo e burrata

# La FLAMME FATALE

Tous les plats sont servis avec des pommes de terre non épluchées, coupées en quartiers et aromatisées au romarin, de la salade mixte et notre mayonnaise à la bière



## GRAN TAGLIATA 18,8

Rumsteck argentin tranché, sel de Maldon et huile d'olive servi sur un lit de roquette



## LA GIGANTE 26,8

Entrecôte de bœuf argentine 350g sans os, sel de Maldon et huile d'olive, servie sur un lit de roquette



Dégustez notre bœuf cuit à la braise avec une délicieuse crème de fromage truffée +3€



Gran Tagliata



Brace mista pour deux personnes



## TAGLIATA DI POLLO 14,8

Haut de cuisse de poulet tranché et mariné aux herbes méditerranéennes, servi sur un lit de roquette et accompagné de notre vinaigrette à l'italienne au thym et au romarin



## COSCE IN CROSTA 15,8

Cuisses de poulet avec la peau marinée au café et aux herbes méditerranéennes, servies sur un lit de roquette



Galletto mediterraneo alla birra



## GRILL all stars

min. 2 personnes, prix par personne 24,8

### BRACE MISTA

Rumsteck tranché, travers de porc glacé à la sauce barbecue, saucisses italiennes à la bière Honey Ipa et cuisses de poulet, servis avec pommes de terre au four, salade mixte, tomates en grappe, carottes et roquette



### BRACE MISTA MEDITERRANEA

Rumsteck tranché, poulet fermier, cuisses de poulet et haut de cuisse de poulet tranché, servis avec pommes de terre au four, salade mixte, tomates en grappe, carottes et roquette



## LES POULETS rôtis

### GALLETTO MEDITERRANEO ALLA BIRRA 19,8

Poulet fermier doré à la braise et glacé à la bière Honey Ipa, au miel et aux épices, servi sur un lit de roquette



Tu préfères quand c'est épicé? Demande notre sauce piquante!



## COSTINE DI MAIALE 18,8

Travers de porc mariné aux herbes méditerranéennes puis glacé à la sauce barbecue et servi sur un lit de roquette



## POLPO E PATATE 23,8

Poulpe frit et terminé à la braise, servi avec pommes de terre au four, tomates cerises et citron



Polpo e patate

# Bella BURGER

Préparés avec des buns briochés et servis avec des frites non épluchées et de la mayonnaise à la bière



## SUPER CLASSICO 14,5

Burger 100% boeuf français avec tomates en grappe, salade mixte et mayonnaise



## PANCETTA E PROVOLA 16,4

Burger 100% boeuf français, tranche de fromage Provola douce, poitrine de porc Piacentina, tomates en grappe, salade mixte et sauce Doppio Malto (à base de paprika, de moutarde et d'aneth)



## CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 17,8

Burger 100% boeuf français, Jambon de Parme DOP, straciatella (coeur de burrata), tomates en grappe et salade mixte



## BBQ BIANCA 16,8

Burger 100% boeuf français, fromage Bella Lodi croustillant, confiture de bacon et d'oignons, tomate grappe, laitue douce et sauce BBQ blanche



## POLLO FRITTO 16,4

Poulet pané, sauce miel-gingembre, tomate grappe et laitue douce (confiture de bacon et d'oignons rouges en option gratuite)



## PULLED CHICKEN 16,4

Effiloché de poulet, oignons croustillants, tomates en grappe, sauce barbecue et salade mixte



## FISH AND FRITES 15,8

Filet de cabillaud frit, servi avec tomate grappe, laitue douce et sauce à la bière



## LES BURGERS VÉGÉTARIENS

### PARMIGIANA 14,8

Gratin d'aubergines, crème de fromage Bella Lodi, fromage Bella Lodi croustillant, tomate grappe et laitue douce



### VEGETALE E QUALE 14,5

Burger à base végétale, tomates en grappe, salade mixte et mayonnaise à la tomate séchée



## Les Extra qui déchirent 4

### PATATE A SPICCHIO

Pommes de terre au four, mayonnaise à la bière

### PATATE A FIAMMIFERO

Pommes de terre frites, mayonnaise à la bière

### ORTO FRESCO

Salade mixte, roquette et tomates cerises

### FAGIOLINI

Haricots verts, émulsion au basilic, servis avec du citron frais

# I DOLCI

Parfois,  
il faut savoir se chouchouter

**TIRAMISÙ** 7,2  
Le Classique 100% italien (avec biscuits savoyards, mascarpone et café)

**BIRRAMISÙ** 7,2  
Le classique de la maison, le tiramisù à la bière Black Stout avec topping de pépites de chocolat

**CHEESECAKE ALL'ITALIANA** 6,8  
Robiola, crumble de sbrisolona (sablé aux amandes), topping NUTELLA® ou fruits rouges

**TORTA CAPRESE** 6,8  
Le classique gâteau de Capri au chocolat et aux amandes, servi avec une crème dessert à la pistache, des éclats de pistache et des pépites de chocolat

**CAFFÈ GOURMAND** 8,8  
Café espresso ou allongé accompagné d'une sélection de trois mini desserts: tiramisù, crème dessert à la pistache avec ricotta, éclats de pistache et pépites de chocolat, et cheesecake à l'italienne au NUTELLA®

**BRIOCHE CON GELATO E NUTELLA®** 8,8  
Bun brioché, NUTELLA®, glace fior di latte, pépites de chocolat et crème fouettée

**TORTA RICOTTA E PERE** 6,8  
Tarte à la ricotta de Bufala et poires, éclats pistache, nappage NUTELLA® ou fruits rouges

Brioche con gelato e Nutella®



**COPPA ALLE FRAGOLE** 8,2  
Glace à la fraise, glace fior di latte, fraises fraîches, nuage de crème fouettée et pépites de chocolat

**BOMBA AL PISTACCHIO** 8  
Glace à la pistache, glace au chocolat, crème fouettée, éclats de pistache, Pain Guttiau

**COPPA CHOUCHOU** 8  
Glace au chouchou, glace au chocolat, crème fouettée, crumble de Sbrisolona



Coppa alle fragole

Torta caprese

Mini cannoli siciliani

On partage ?

**MINI CANNOLI SICILIANI** 10  
6 Mini cannolis siciliens (pâte sucrée croquante frite), ricotta, éclats de pistaches et pépites de chocolat noir

**COPPA DI GELATO ALLA BIRRA** 7,2  
Glace à la bière, crumble de Sbrisolona, pépites de chocolat et sucre glace

**COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®** 8  
Glace fior di latte, NUTELLA®, crème fouettée et crumble de sbrisolona (sablé aux amandes)

**AFFOGATO AL CAFFÈ** 6,8  
Glace fior di latte parsemée de pépites de chocolat, plongée dans un espresso brûlant

## IL TUO GELATO

1 boule 2,5€ 2 boules 4,5€ 3 boules 6,5€

SORBET FRAISE  
SORBET CITRON  
FIOR DI LATTE  
CAMEL BEURRE SALÉ  
CHOCOLAT  
PISTACHE  
CHOUCHOU  
GLACE À LA BIÈRE

# Glow Glow CLUB

## BOISSONS ARTISANALES 27,5 cl 4,2

**LIMONATA**  
Citronnade

**ARANCIATA**  
Orangeade

**COLA/COLA ZERO**

**GASSOSA**  
Limonade

**TONICA**

**THÉ GLACÉ CITRON/PÊCHE** 4,2

**RED BULL** 4,2

Classique/Sans sucre

## BOISSONS CHAUDES

Espresso 2,2

Macchiato Cafè Noisette 2,2

Doppio Double espresso 3,8

Cappuccino 3,8

Café au lait 3,8

Deca Espresso décaféiné 2,2

## EAU MINERALE

**EAU PANNA 50 CL** 3,8

**EAU S. PELLEGRINO 50 CL** 3,8

## THE, TISANES

Thé noir parfumé au Caramel 4

Quatre fruits rouges

Thé vert parfumé à la menthe Touareg

Roiboos parfumé citrus

Tisane Tilleul Menthe

Verveine

## LIQUEURS 4 cl

Amaretto, Sambuca, Limoncello, Jagermeister, Baileys 5,5

**RICARD** 4

**WHISKY**

Johnnie Walker Red Label 5,5

Caol Ila, Oban, Talisker 9,2

**RHUM E GRAPPE**

Grappa del Piave 6,4

Diplomatico Res., Kraken, St. James 9,2

Zacapa 23Y 12

## VINS

Rouge

**CHIANTI DOCG Mario Primo** 6,2 27

Souple et facile à boire aux arômes de raisins secs et de figues sèches

**VALPOLICELLA DOC Villa Mura** 7,2 29

Rouge intense, le nez exprime des notes de fruits confits, d'épices et de vanille

**NERO D'AVOLA SICILIA DOC Monte pietroso** 7,2 29

Couleur rouge rubis avec réflexion violacé

Blanc

**PINOT GRIGIO DOC BACI AL SOLE Grigio delle Venezie** 7,2 29

Sa couleur est jaune doré, son odeur est douce, fleurie et son goût est sec, harmonieux, plein

Rosé

**PINOT GRIGIO DOC SARTORI ROSÉ Grigio delle Venezie** 6,2 27

C'est un vin rosé brillant avec des arômes et une saveur de fruits et de fleurs; il a un goût frais, doux et sec

Pétillant

**PROSECCO DOC EXTRA DRY Pirovano** 6,2 27

Vin simple et agréable en base cocktail ou en apéritif

**LAMBRUSCO Ca' De' Medici** 6,2 27

Sec mais en même temps fruité, rond, frais, vif et agréablement harmonieux



12,5 CL 75 CL