

Bella Rossa
COMPLEXE
ET FASCINANTE
32 lbu | 6,5 % vol.

DOPPIO MALTO

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

Bière, cuisine et félicités!

ON FAIT DES BIÈRES EN PENSANT À VOUS

NOTRE BRASSERIE EN SARDAIGNE

Nous avons eu 10/10 partout!

CEPENDANT, NOUS DEVONS ENCORE AMÉLIORER NOTRE COMPORTEMENT. ON NE PEUT PAS S'EMPÊCHER DE GOÛTER NOS BIÈRES PENDANT LES HEURES DE PRODUCTION.



10

GAGNER 100 PRIX N'EST PAS SUFFISANT

NOUS FAISONS DE LA BIÈRE ET NOUS GAGNONS DES PRIX. NOUS EN AVONS PLUS DE 100. MAIS NOUS EN VOULONS ENCORE PLUS. PARCE QUE NOUS N'EN N'AVONS JAMAIS ASSEZ!

Plus ou moins comme avec notre bière



@doppiomalto_france

SANS GLUTEN

Super Chiara
PURE ET MORDANTE
17 lbu | 4,6 % vol.

Allemande, 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.

Zingji Ale
PIQUANTE ET BALSAMIQUE
30 lbu | 7 % vol.

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

Extra Bitter
DÉSALTÉRANTE ET PERSUASIVE
60 lbu | 5,6 % vol.

Américaine, style Extra Special Bitter. 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.

Bella Rossa
COMPLEXE ET FASCINANTE
32 lbu | 6,5 % vol.

Forte, style English 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.

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? Enfillez votre plus beau maillot de bain et plongez en été.

Black Stout
INSOLENTE ET SUCRÉE
33 lbu | 6,3 % vol.

Style Black Imperial IPA. À haute fermentation.

Recommandée pour les blinks dates. Votre souffle sera balsamique, votre confiance en vous sera décuplée et vous en oublierez votre timidité maladive.

Più che Rossa
RICHE ET EXCENTRIQUE
23 lbu | 5,6 % vol.

Fruitée, style English 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.

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.

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.

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!

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

Classique, style 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.

Cocoa Ipa
DURE ET MÉDITERRANÉENNE
49 lbu | 7 % vol.

Style Spécialité IPA. À haute fermentation.

Parfaite si vous cherchez des éditions spéciales de saveurs. Découvrez le chocolat, celui qui fait même perdre la tête au houblon!

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

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!

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).

Regina
ÉLÉGANTE ET CURIEUSE
38 lbu | 6,1 % 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.

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 28 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 À EMPORTER	35

Les ENTRÉES

BURRATA E GUTTAU 8,8 
Burrata 125g, pain Guttiau, tomates piccadilly, émulsion de basilic, sur un lit de roquette

MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA 8,8 
Petits beignets de pâte à pain servis avec Jambon de Parme DOP, porchetta (poitrine et filet de porc roulés et cuits au four) et crème de fromage

FOCACCINA BARESE 5,8 
Focaccia pétrie à la main avec farine de blé tendre et semoule de blé dur, tomates, olives noires et origan

MOZZARELLE IN CARROZZA 6,8 
Beignets de mozzarella, servie avec une mayonnaise aux tomates séchées

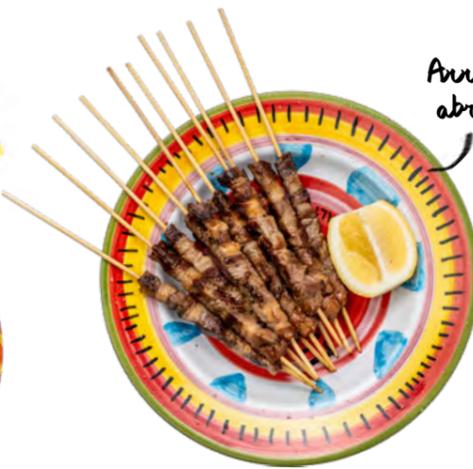
Nos Tranches DE FOCACCIA

SALMONE E STRACCIATELLA 8,8 
Deux tranches de focaccia, straciatella (coeur de Burrata), saumon fumé et émulsion de basilic

PORCHETTA E TARTUFO 8,8 
Deux tranches de focaccia, straciatella (coeur de Burrata) truffée, porchetta (poitrine et filet de porc roulés et cuits au four), copeaux de truffe noire et feuille de basilic



Burrata e Guttiau



Arrosticini abruzzesi



Fritto siciliano



Mini gnoccho fritto con crudo e porchetta



Focaccina barese



Antipasto all'italiana

SOYEZ GÉNÉREUX, partagez

FRITTO SICILIANO 17,8 

Crocchè de pommes de terre, mini-arancine à la norma (avec aubergines, fromage et sauce tomate), rondelle d'aubergines panée et ensuite frites, mayonnaise à la tomate séchée

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 17,8 

Porchetta (poitrine et filet de porc roulés et cuits au four), Jambon de Parme DOP, straciatella (coeur de Burrata), roquette, focaccia barese, pain Guttiau

ARROSTICINI ABRUZZESI 14,8 

Brochettes de boeuf et agneau, servi avec du citron

ALETTE DI POLLO 17,8 

Ailes de poulet frites légèrement épicées, servies avec une sauce barbecue et une sauce piquante

PIZZA

MARGHERITA 11,8 
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte et huile d'olive

CRUDO E PICCADILLY 15,8 
Mozzarella fior di latte, Jambon de Parme DOP, tomates piccadilly, copeaux de fromage Grana Bella Lodi et feuille de basilic

BURRATA E 'NDUJA 15,8 
Sauce tomate, 'Nduja (saucisse de porc épicée), burrata, oignons caramélisés et émulsion de basilic

ZUCCA AI 3 FORMAGGI 16,8 
Crème de potiron, Pecorino sardo AOP, Provolone douce, chips de fromage Bella Lodi croustillants et poivre

TARTUFO E FIOR DI LATTE 18,8 
Mozzarella Fior di latte, crème de fromage truffée, copeaux de truffe, copeaux de fromage Grana Bella Lodi et feuille de basilic



Salmone

Crudo e Piccadilly

Tartufo e Fior di latte

SALMONE 18,8 
Mozzarella Fior di latte, saumon fumé, roquette, tomates piccadilly et émulsion de basilic

CARBONARA SBAGLIATA 15,8 
Poitrine de porc Piacentina, Mozzarella fior di latte, sauce à la carbonara, chips de fromage Bella Lodi croustillants et poivre

PASTA et pas que...

AL RAGÙ 14,8 
Tagliatelles aux oeufs, sauce ragù de boeuf et de porc, fromage râpé et feuille de basilic

ZUCCA E STRACCIATELLA 14,8 
Paccheri à la crème de potiron, straciatella de burrata, émulsion de basilic

POLPO GIALLO 18,8 
Paccheri sauce de tomates jaunes, poulpe, tomates Piccadilly et feuilles de basilic

MEZZELUNE AI PORCINI 15,8 
Raviolis farcis aux cèpes, servis avec une crème de fromage et des chips de fromage Bella Lodi croustillantes

PARMIGIANA 13,8 
Gratin d'aubergines, crème de fromage Bella Lodi et feuil de basilic



Parmigiana



Polpo giallo

AL TARTUFO 17,8 
Tagliatelles aux œufs, crème de fromage truffée et copeaux de truffe

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

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

Les SALADES

MANZO E BURRATA 16,8 
Salade mixte, Rumsteck sud-américain cuit à la braise et tranché, burrata, tomates en grappe et croûtons de pain frit. Servie avec du pain aux céréales

ORTOLANA 11,8 
Salade mixte, carottes, fenouils, tomates en grappe, oignons caramélisés, et croûtons de pain frits. Servie avec du pain aux céréales
Avec burrata +3,5€

SALMONE 17,8 
Salade mixte, saumon fumé, tomates en grappe, fenouil et croûtons de pain frits. Servie avec du pain aux céréales

POLLO FRITTO E PECORINO 14,8 
Salade mixte, poulet pané et frit, Pecorino Sardo DOP, tomates en grappe, carotte et croûtons de pain frits. Servie avec du pain aux céréales



Manzo e burrata

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



Salmone

LA BRAISE

Cuisson au charbon végétal

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 sud-américain tranché, sel de Maldon et huile d'olive servi sur un lit de roquette



LA GIGANTE 26,8

Entrecôte de bœuf sud-américain 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

TOUS ensemble

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



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



LES POULETS rôtis

GALLETTO MEDITERRANEO 19,8 ALLA BIRRA

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 Piccadilly et citron



Polpo e patate



SALAMELLE ALLA BIRRA E TARTUFO 18,8

Saucisses italiennes à la bière, crème de fromage Bella Lodi, fromage râpé, copeaux de truffe et pommes de terre au four



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

LES BURGERS ITALIENS

T'AS LA DALLE? Double steak 4,5



SUPER CLASSICO 14,8

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



TARTUFO E STRACCIATELLA 17,8

Burger 100% bœuf français, stracciatella (cœur de Burrata) truffée, tomates en grappe et roquette



PANCETTA E PROVOLA 15,8

Burger 100% bœuf 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 17,8 DI BURRATA

Burger 100% bœuf français, Jambon de Parme DOP, stracciatella (cœur de Burrata), tomates en grappe et salade mixte



'NDUJA E CIPOLLA 16,8

Burger 100% bœuf français, 'Nduja (saucisse de porc épicée), oignons caramélisés, stracciatella (cœur de Burrata), tomates en grappe et salade mixte



POLLO FRITTO E PECORINO 15,8

Poulet pané, Pecorino Sardo Dop, tomates en grappe, salade mixte et sauce Doppio Malto (à base de paprika, de moutarde et d'aneth)



PULLED CHICKEN 16,8

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



POLPO E STRACCIATELLA 18,8

Poulpe frit, stracciatella (cœur de Burrata), tomates en grappe et salade mixte



LES BURGERS VÉGÉTARIENS

VEGETALE E QUALE 13,8

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



VERDURE E PROVOLA 13,8

Aubergines, poivrons et courgettes coupés en dés, fromage provola grillée, oignons caramélisés, tomates en grappe, salade mixte et mayonnaise à la tomate séchée



Crudo e stracciatella di burrata

Pulled chicken



Polpo e stracciatella

Accompagnements en plus

PATATE A SPICCHIO 3,8
Pommes de terre au four, mayonnaise à la bière

PATATE A FIAMMIFERO 3,8
Pommes de terre frites, mayonnaise à la bière

ORTO FRESCO 3,8
Salade mixte, roquette et tomates Piccadilly

VERDURE 3,8
Aubergines, poivrons et courgettes coupés en dés et cuits au four, servis avec du pain aux céréales

Les DESSERTS

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

BIRRAMISÙ 7,2 
Notre spécialité, le tiramisù à la bière Black Stout et topping pépites de chocolat

CHEESECAKE ALL'ITALIANA 6,8 
Robiola, crumble de sbrisolona (sablé aux amandes), topping NUTELLA® ou cerises Amarena Fabbri

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®

TRIONFO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA 7,8 
Génoise, chocolat et noisette, topping crumble de sbrisolona (sablé aux amandes) et crème fouettée

Du réconfort, comme à la maison

Sorbetto pompelmo rosa



Brioche con gelato e Nutella®

Mini cannoli siciliani



Trionfo al cioccolato e nocciola



On partage ?

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

SORBETTO POMPELMO ROSA 7,8 
Sorbet artisanal au pamplemousse rose, cerise Amarena Fabbri, crumble de sbrisolona (sablé aux amandes) et feuille de menthe

COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA® 7,8 
Glace fior di latte, NUTELLA®, crème fouettée et crumble de sbrisolona (sablé aux amandes)

LA SBRISOLONA 6,2 
Classique sablé de Mantova aux amandes, avec une crème dessert au chocolat et sucre glace

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

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

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

En plus de la BIÈRE

BOISSONS ARTISANALES 27,5 cl 4,2

LIMONATA
Citronnade fabriquée selon l'ancienne recette italienne, avec le jus naturel des citrons siciliens

ARANCIATA
Toute la saveur, l'arôme et la fraîcheur du jus naturel des oranges siciliennes

COLA/COLA ZERO
Frais, vif et artisanal

GASSOSA
La Limonade à l'italienne avec des extraits naturels de citrons siciliens

TONICA
Un extrait naturel à l'arrière-goût aromatique et amer à la quinine

THÉ GLACÉ CITRON/PÊCHE 4,2

RED BULL 4,2
Classique/Sans sucre

EAU MINÉRALE

EAU PANNA 50 CL 3,8

EAU S. PELLEGRINO 50 CL 3,8

BOISSONS CHAUDES

Espresso 2,2
Macchiato *Cafè Noisette* 2,2
Doppio *Double espresso* 3,8
Cappuccino 3,8
Café au lait 3,8
Deca *Epresso décaféiné* 2,2

THE, TISANES 4 cl

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
Bowmore, 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 DE MEDICI *Castelli del Grevepesa* 6,2 27
Souple et facile à boire aux arômes de raisins secs et de figues sèches. Il est moyennement corsé avec des fruits noirs, des violettes et une finale souple de cerise amère

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE 7,2 29
Cantina Sartori di Verona
Rouge intense, le nez exprime des notes de fruits confits, d'épices et de vanille

NERO D'AVOLA SICILIA DOC *Cantina dei Feudi* 7,2 29
Couleur rouge rubis avec réflexion violacé. Odeur riche avec des notes de violette et d'épices, de fruits rouges mûrs comme la framboise et la cerise

Blanc

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC *Cantina dei Feudi* 7,2 29
Sa couleur est jaune doré, son odeur est douce, fleurie et son goût est sec, harmonieux, plein

Rosé

PINOT GRIGIO VENETO *Cantina Sartori di Verona* 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 *Cantina Dei Feudi* 6,2 27
Vin simple et agréable en base cocktail ou en apéritif

LAMBRUSCO DOC *Ca' De' Medici* 6,2 27
Sec mais en même temps fruité, rond, frais, vif et agréablement harmonieux



12,5 CL 75 CL