





Birra, cucina e felicita!

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

CLASSICHE



PURA E PUNGENTE

COMPLESSA

E AFFASCINANTE 32 lbu | 6,5% vol.

1)etra

OSTINATA E GENEROSA 35 bu 1 4,8% 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 riconcilierà 17 lbu | 4,6 % vol. con la meditazione e la saggezza.

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.

A bassa fermentazione.

Session IPA.

Classica, Stile Italian Pils.

È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla.

NOSTALGICA

E NATURALISTA

9 lbu 1 5% vol.



EQUILIBRATA E TRAVOLGENTE

24 lbu 1 4,9 % vol. provate.

Stile American Wheat.

A bassa fermentazione.

Ad alta fermentazione.

Stile Weiss.

qualsiasi tipo).

Pensate a un paesaggio mediterraneo, inondato di luce e memorie, dove lo spazio è profumo e il tempo colore. Non pensate,

Quando pensate di essere alla frutta,

questa birra vi farà stupire di voi stessi.

Provatela a metà di una maratona (di



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.

Le ANALCOLICHE-

Analcolica.

Stile Lager.



17 by 1,2% val

È una lager che non rinuncia a nulla e mantiene ogni promessa: sentori d'erbe e cereali, schiuma densa e una vocazione sicura per la buona tavola. C'è qualcosa

di pungente nella sua purezza.



EQUILIBRATA E AUDACE

38 lbu | 12 % val.

Analcolica. Session IPA.

Ha la freschezza di un'ombra estiva. Ha i colori e l'aroma di un cesto d'agrumi. Ha struttura e leggerezza. Fa del perfetto equilibrio una virtù audace.

e SPECIAL

Triple Honey IPA.

Ad alta fermentazione.

Speziata, Ginger Ale.

Ad alta fermentazione.



OZIOSA

38 | bu | 3,5% val.

ED ECCENTRICA

Fruttata, Stile English Brown Ale. Ad alta fermentazione.

Gradazione alcolica leggera.

Vi piace il golf? La vela? I diamanti? Gli abiti su misura? Questa birra è così lussuosa che dimenticherete queste 23 lbu | 5,6 % vol. sciocche fissazioni.

È martedì, piove, vi aspettano a cena in

famiglia? Mettetevi il costume da bagno e

oziate in mezzo all'estate. Basta stappare.



FRAGRANTE

Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. 37 lbu | 7,5% wl. Un'esperienza romanzesca.

Avete sognato di aggirarvi tra i profumi di

un mercato orientale, mentre un soffio

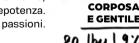
balsamico vi scompigliava i capelli?

Svegliatevi, era solo il primo sorso di



E BALSAMICA

30 lbu 17% rd. questa birra.



80 lbul 9% vol.



E PERSUASIVA 60 lbu | 5,6% 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 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. Assaggiate, vi lascerà secchi.



E ZUCCHERINA 33 | bu | 6,3% vol. 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.



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.

BEER TOUR

Guarda il menu dedicato e prova una delle nostre tre proposte:



LE TROVI ANCHE IN CASSA E SUL NOSTRO EHI!-COMMERCE DOPPIOMALTO COM

PICCOLA MEDIA **CARAFFA**

20 cl 4 40 cl 6,8 150 J 23 28

SPILLATORE 200 cl



LI VOGLIO tutti

da assaggiare, combinare, moltiplicare. Come antipasto e non solo!

8,6



5,4 Super Le nostre patate chips* con marmellata di bacon e cipolla e crema di formaggio Bella Lodi

FOCACCINA BARESE &

5,6 Sum Focaccia* impastata a mano di grano tenero e semola di grano duro con pomodorini, olive e origano, raspadura di Bella Lodi, emulsione al basilico e foglia di basilico

MOZZARELLE IN CARROZZA 🖔

Mozzarelle in carrozza panate* con crema di formaggio Bella Lodi, servite con maionese ai pomodori secchi

MINI GNOCCO FRITTO CON CRUDO E MORTADELLA

Mini gnocco fritto*, prosciutto crudo di Parma DOP, mortadella di Bologna IGP e crema di formaggio Bella Lodi

MELANZANA ALLA BRACE 🖇

Melanzana cotta alla brace, fior di latte, pomodori Piccadilly, olive, emulsione al basilico e foglia di basilico

BOMBETTE PUGLIESI

Bombette* di suino servite su battuto di pomodori ramati, cetrioli, cipolla rossa ed emulsione al basilico

Caprese di birrata e pomodori



CAPRESE DI BURRATA E POMODORI

Burrata, pomodori ramati, olive, emulsione al basilico e foglia di basilico

CAPONATA DI VERDURE 6

Caponata di melanzane*, zucchine*, peperoni*, olive, salsa di pomodoro rustica, crema di grana e foglia di basilico



TAGLIATA DI POLLO PANATO

Tagliata di pollo* panata e fritta, salsa alla birra, servita su battuto di pomodori ramati, cetrioli, cipolla rossa ed emulsione al basilico

ALETTE DI POLLO

Alette di pollo* leggermente piccanti servite con salsa BBQ bianca

TARTARE ZUCCHINE E BELLA LODI

100 g di tartare di manzo* condita con emulsione al basilico e sale, servita con crema di formaggio Bella Lodi, zucchine fritte, crumble di pane Guttiau e foglie di rucola

MINI BURGER MELANZANE E ZUCCHINE

Melanzane, zucchine, carote, maionese ai pomodori secchi, pomodoro ramato e insalata gentile

SIATE BUONI E condividete



FRITTO SICILIANO 18,2

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

ARROSTICINI ABRUZZESI

Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone fresco

ARROSTICINI DI POLLO

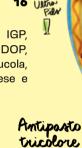
Arrosticini di pollo* serviti con limone fresco

FOCACCIA A SPICCHI

Spicchi di focaccia* rosmarino e sale Maldon

ANTIPASTO TRICOLORE

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



COLE PIZZE

MARGHERITA BELLA LODI 🛭

abruzzesi

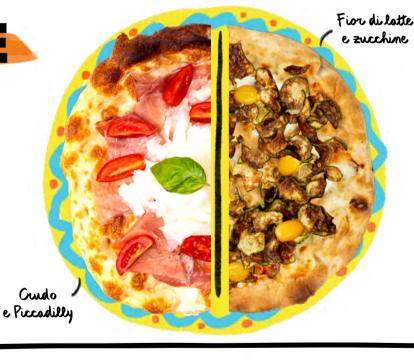
Salsa di pomodoro, raspadura di Bella Lodi ed emulsione al basilico

FIOR DI LATTE E ZUCCHINE 6

Fior di latte, zucchine fritte, pomodori Piccadilly rossi e gialli ed emulsione al basilico

CARBONARA SBAGLIATA 14,6

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



La nostra pizza

MORTADELLA E FIOR DI LATTE

Mortadella di Bologna IGP, fior di latte, crema di formaggio Bella Lodi e granella di pistacchi

BURRATA E 'NDUJA

Salsa di pomodoro, 'Nduja, burrata, cipolla rossa ed emulsione al basilico e foglia di basilico

CRUDO E PICCADILLY

Prosciutto crudo di Parma DOP, fior di

latte, pomodori Piccadilly, raspadura di Bella Lodi e foglie di basilico

Scatta il VERDE



leggenezza

ORZO E LEGGEREZZA 6 11,8

Orzo con dadolata di melanzane, zucchine, peperoni e pomodoro secco. Servito con pomodori ramati, cetrioli, fagiolini*, finocchi, carote, emulsione al basilico e sfoglie di pane Guttiau

12,4

POLLO FRITTO E PECORINO

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 12,4 **E POMODORI**

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

MANZO E BURRATA

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 nane Guttiau

VELLUTATE fresche

PISELLI E BELLA LODI 6 11,2

Vellutata di piselli e menta servita fresca con raspadura Bella Lodi, pomodori Piccadilly, crostini* di pane fritto, emulsione al basilico e foglia di basilico

CAROTEE STRACCIATELLA &

Vellutata di carote e zenzero servita fresca con stracciatella, crostini* di pane fritto, emulsione al basilico e foglia di basilico



Manzo e burrata

SECONDI A meggumo

con patote a spicchie con buccio aromatizzate al rosmarino, insalata mista e moionese elle birro

TAGLI FORTI dall'Argentina

GRAN TAGLIATA

Tagliata di scamone di manzo argentino, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale

Mezza porzione

12,4

GRAN TAGLIATA SPECIALE 21,6

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

Mezza porzione

LA GIGANTE

26,2 Bella

350 g di bistecca di entrecôte di manzo argentino su foglie di rucola, servita tagliata e rifinita con fiocchi di sale Maldon



COSTINE DI MAIALE

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



IL MANZO DOPPIO

Due hamburger di manzo*, su foglie di rucola



TUTTI INSIEME Apparimatamente

TARTARE E

BBO bianca

Mezza porzione

PULLED PORK

ALL'ITALIANA

STRACCIATELLA

Tartare di manzo*, stracciatella di burrata,

zucchine fritte, emulsione al basilico,

Hamburger di manzo*, formaggio Bella Lodi

croccante, marmellata di bacon e cipolla.

pomodoro ramato, insalata gentile e salsa

Sfilacciato di maiale cotto a bassa

temperatura, pomodoro ramato, cipolla rossa, salsa BBQ alla birra e cavolo

BELLA LODI E BBQ BIANCA 15,6 Pin the

pomodoro ramato e insalata gentile

Gran tagliata, costine di maiale rifinite con salsa BBQ alla birra, cosce in crosta, salamelle alla birra, serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista, fiocchi di sale Maldon e maionese alla birra



TAGLIATA DI POLLO

16

10

250 g di tagliata di sovracoscia di pollo marinato con erbe mediterranee, su foglie di rucola. Servita con salsa alle erbe

Mezza porzione

COSCE IN CROSTA

Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè, su foglie di rucola

GALLETTOmesparte

MEDITERRANEO ALLA BIRRA

Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie, su foglie di rucola Mezza porzione



Ti piace piccante? Chiedi la nostra salsa al peperoncino



VERDURE ALLA BRACE E BURRATA

Melanzane, pomodoro ramato, zucchine, carote, finocchi e cipolla rossa cotti alla brace servite con burrata, foglie di rucola e emulsione al basilico

Con pau brische*
patate fritte*o patate al forus
con buccio e moionese alla birro

Hip, hip, BURGER!

IL BUONO NON TI BASTA MAI? Extra Burger 4,2

SUPER CLASSICO

11,2 حيم Hamburger di manzo* con pomodoro

ramato, insalata gentile e maionese

Mezza porzione

ALUDN' BELLA LODI

Hamburger di manzo* con 'Nduja, stracciatella di burrata, formaggio Bella Lodi croccante, salsa piccante al peperoncino, pomodoro ramato e insalata gentile

Mezza porzione

PANCETTA E PROVOLA

Hamburger di manzo* con pancetta, provola dolce, pomodoro ramato, insalata gentile e salsa alla birra 10,2 Mezza porzione

Mezza porzione

MORTADELLA E STRACCIATELLA DI BURRATA

Hamburger di manzo*, mortadella di Bologna IGP, stracciatella di burrata, pomodoro ramato e insalata gentile

cappuccio Mezza porzione **VUOI PROVARLI CON** IL BURGER NO MEAT'?

Chiedi

e ti sara data

Mortadella e stracciatella di burrata

9.8

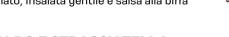


Pollo panato* e fritto con marmellata di bacon e cipolla, salsa miele e zenzero, pomodoro ramato e insalata gentile



MERLUZZO ALLEGRO

Filetto di merluzzo* fritto con pomodoro ramato, insalata gentile e salsa alla birra



POLPO E STRACCIATELLA 16,8 0 mle

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



Parmigiana di melanzane*, crema di formaggio Bella Lodi, formaggio Bella Lodi croccante, pomodoro ramato e insalata gentile

VEGETALE E QUALE 6

Hamburger No Meat* a base vegetale, pomodoro ramato, insalata gentile e salsa alla birra



Ancora qualcosa?4,5

PATATE A SPICCHIO

Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra

PATATE A FIAMMIFERO

Patate* con buccia, taglio fiammifero, con maionese alla

CHIPS DI PATATE

Chips* di patate fritte servite con maionese alla birra

ORTO FRESCO

Insalata verde, rucola, cavolo cappuccio, pomodori ramati, carote, cetrioli e finocchi

FAGIOLINI

Fagiolini*, emulsione al basilico, serviti con limone fresco

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane, pomodoro ramato, zucchine, carote ed emulsione al basilico

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 frutti di bosco

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

PIZZA E NUTELLA®

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

TORTA CAPRESE

7,2 Sery Torta* con cacao e mandorle, servita con gelato al fior di latte e zucchero a velo

SORBETTO POMPELMO ROSA

Sorbetto artigianale al pompelmo rosa. Servito con crumble di Sbrisolona, frutti di bosco e foglie di menta

Torta



caramello soloto

LA SBRISOLONA

Mantovana con mandorle, servita con mousse al cioccolato?

> Mini cannoli siciliani



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

E PISTACCHIO

BRIOCHE CIOCCOLATO

Pan brioche* con mousse al pistacchio*, mousse al cioccolato*, panna, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo

COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

Gelato al fior di latte con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona **COPPA DI GELATO ALLA BIRRA E CARAMELLO SALATO**

Gelato alla birra, gelato al caramello salato, crumble di Sbrisolona, salsa ai frutti di bosco, panna e Offelle di Parona

Le Atrone COPPIE

Caffe & birrow **IMPERIALE**

4,2 Caffè shakerato con la nostra Imperiale, zucchero, panna montata, crumble di

Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Caffé & distillati

IRLANDESE

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

Caffé & cioccolate **CAPADOLCE**

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

26

24

28

26

28

26

26

4,6

Now rold BIRRA

BIBITE 27,5 cb **ARTIGIANALI**

LIMONATA ARANCIATA COLA COLA ZERO GASSOSA

TONICA

THE AL LIMON **ALLA PESCA**

Red Bull Regular o Sugarfree

ACQUA 45 d **MINERALE**

ΡΔΝΝΔ **SAN PELLEGRINO**

DM-DOWNTOWNSENZAPASTE-2025-04

CAFFÈ W con coccola

Caffè d'orzo / Decaffeinato 2 Caffè al ginseng 2 Cappuccino / Caffè corretto 2,8

DISTILLATI 5 cl

WHISKY

Lagavulin 8Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Caol Ila 12Y 9,2 Johnnie Walker 5Y 5,8

RHUM

GRAPPE

Kraken, Pampero Anniversario 9,2 Zacapa 2,4

Poli Sarpa Classica

Chardonnay Frattina Barrique

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC Costera, Argiolas **DOLCETTO D'ALBA DOC**

Dolcetto di Diano D'Alba, Tenute Stefano Farina **VERMENTINO DI SARDEGNA DOC**

Is Argiolas, Argiolas **ROSATO DEL SALENTO IGT**

Rosato del Salento IGT, La rosa del salice PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG SUPERIO Leonte Extra Dry, Fasol Menin

GEWÜRZTRAMINER Gewürztraminer, Cantine di Ora

GALLUCCIO DOC Aglianico Concarosso Poderi Foglia, Azienda Agricola Vestini Campagnano

SPUMANTE REGGIANO LAMBRUSCO BRUT DOP Rubino del Cerro, Venturini Baldini

AMARI E LIQUORI 5 &

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



5,8