

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

DOPIO MALTO

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

Birra, cucina e felicità!

FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

DAL NOSTRO BIRRIFICIO IN SARDEGNA

Abbiamo press 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

Super Chiara
 SENZA GLUTINE
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.

Iper Weiss
NOSTALGICA E NATURALISTA
 9 Ibu | 5 % 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).

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.

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 Ibu | 6,5 % 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.

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.

Black Stout
SFACCIATA E ZUCCHERINA
 33 Ibu | 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.

PICCOLA	20 cl	3,8
MEDIA	40 cl	6,6
CARAFFA	150 cl	23
SPILLATORE	200 cl	28

Vuoi portarle a casa?

SCEGLI LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA!

2€



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 SUL NOSTRO EHI!-COMMERCE DOPPIOMALTO.com

Tanto per **COMINCIARE**



Focaccia barese



Fritto siciliano



Arrosticini abruzzesi

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



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



Mini gnocco fritto con crudo e porchetta



Antipasto tricolore

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

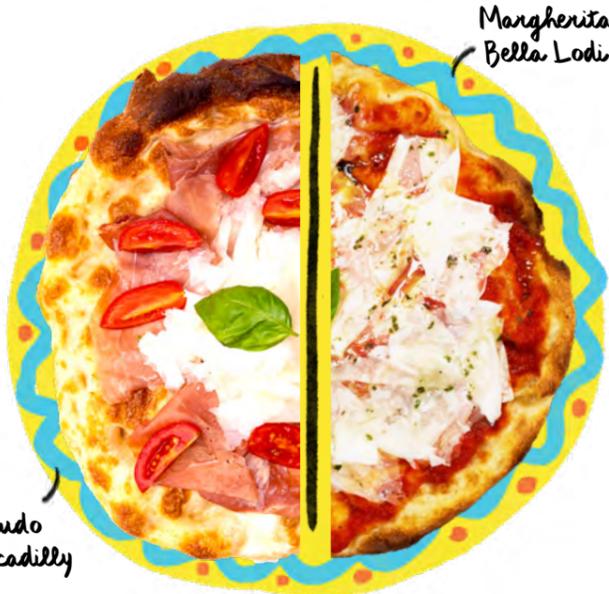
Salsa di pomodoro, raspadura di Bella Lodi ed emulsione al basilico



VERDURE E BELLA LODI

10,4

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



Margherita Bella Lodi

Crudo e Piccadilly

La nostra pizza* con 36 ore di lievitazione

CARBONARA SBAGLIATA

13,4

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



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



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



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



Manzo e burrata



Pollo fritto e Pecorino

Ancora 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


COSTINE DI MAIALE 16,6 
Costine di maiale marinate con erbe mediterranee, su foglie di rucola e rifinite con salsa BBQ alla birra


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

Brace mista per due persone



Polpo e patate



C'È di PIÙ


POLPO E PATATE 23,6 

Polpo* fritto, servito con patate, pomodorini Piccadilly, limone e dadolata* di melanzane, peperoni e zucchine


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

TUTTI INSIEME Appassionatamente

Minimo 2 persone, prezzo a persona

BRACE MISTA 21,8 
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

Con pan brioches* 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 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


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


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

VUOI PROVARLI CON IL BURGER NO MEAT*?
Chiedi e ti sarai dato

Crudo e stracciatella di burrata

Pulled pork all'italiana

Polpo e stracciatella



Ehi! DOLCEZZA

Fatti un dolce,
è fatto in casa!

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



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

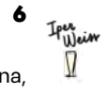


Sorbetto pompelmo rosa



COPPA DI GELATO ALLA BIRRA

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



BRIOCHE CON GELATO ALLA BIRRA

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



COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

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



MILLEFOGLIE CIOCCOLATO E PISTACCHIO

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



SORBETTO POMPELMO ROSA

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



Brioche con gelato alla birra



Millefoglie cioccolato e pistacchio



Torta caprese

Non solo BIRRA

BIBITE ARTIGIANALI 27,5 €

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

4



Regular o Sugarfree

4

ACQUA MINERALE 4,5 €

PANNA

SAN PELLEGRINO

2,2

CAFFÈ con coccola

Caffè 1,6
Caffè d'orzo / Decaffeinato 1,6
Caffè al ginseng 1,6
Cappuccino / Caffè corretto 2,2

AMARI E LIQUORI 5 €

Averna, Braulio, Amaro del Capo, Baileys, Montenegro, Ramazzotti, Anima Nera, Sambuca Molinari, Jägermeister, Limoncello, Mirto Tremontis, Lamaro Doppio Malto 3,8

DISTILLATI 5 €

WHISKY

Lagavulin 8Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Caol Ila 12Y 7,4

Johnnie Walker 5Y 5,2

RHUM

Kraken, Pampero Anniversario 5,2

Zacapa 8,4

GRAPPE

Poli Sarpa Classica, Chardonnay Frattina, Barrique 4,2

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

5 22

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

5 22

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

6 26

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

5 24

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

5 24

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

5 24

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

5 22

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

22



Manzo



Pollo



Suino



Pesce



Vegetariano