



DOPPIO MALTO

BIRRIFICIO e CUCINA



WIR BRAUEN DIE PASSENDEN BIERE FÜR SIE

AUS UNSERER BRAUEREI AUF SARDINIEN

Wir haben in allen Fächern mit Bestnote abgeschnitten.

NUR BEIM VERHALTEN KÖNNEN WIR UNS NOCH VERBESSERN. WIR PROBIEREN UNSER BIER ÜBER DEN GESAMTEN PRODUKTIONSYKLUS HINWEG.



JETZT GIBT ES DEN CLUB DER GLÜCKLICHEN

CLUBMITGLIEDER ERHALTEN

BIER FÜR 3€

Smail

MELDEN SIE SICH AN, SAMMELN SIE PUNKTE UND ERHALTEN SIE ZUGANG ZU EXKLUSIVEN PREISEN UND VORTEILEN!



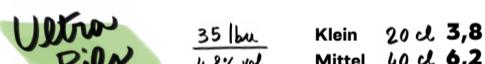
KLASSICHE



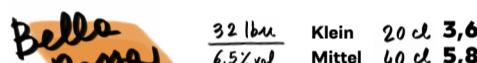
REIN UND KLAR

Stil Lager. Untergärig.

Das ist unzweifelhaft das ideale Bier für einen Nachmittag auf einer Almwiese in voller Blüte. Mit seinem Talent für die Höhe verspricht es meditative Erfahrungen und Weisheit, die sie versöhnen wird.



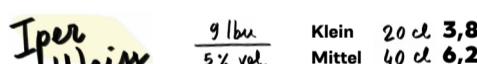
EIGENWILLIG UND GROSSZÜGIG
Klassisch, im Stil Italian Pils. Untergärig.
Es ist ein Bier, das in Ruhe genossen werden sollte. Widerspruch ist zwecklos, es ist immer im Recht. Probieren Sie es, ohne es hineinzuschütten.



KOMPLEX UND FASZINIEREND

Starkbier, Stil British Strong Ale. Obergärig.

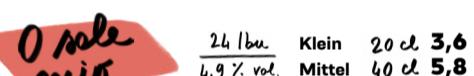
Ein perfekter Körper ist nichts ohne innere Stärke, das ist sein Geheimnis. Es zu genießen, ist ein bedeutendes Ereignis.



NOSTALGISCH UND NATURALISTISCH

Stil Weißbier. Obergärig.

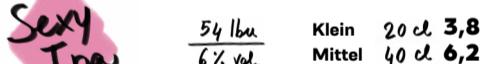
Wenn Sie denken, dass Sie den Gipfel erreicht haben, wird Sie dieses Bier überraschen. Probieren Sie es auf halber Strecke eines Marathons (welcher Art auch immer).



AUSGEWOGEN UND ÜBERWÄLTIGEND

Stil American Wheat. Untergärig.

Stellen Sie sich eine mediterrane Landschaft vor, lichtdurchflutet und voller Erinnerungen, wo Sie den Raum riechen können und die Zeit Farbe annimmt. Denken Sie nicht, probieren Sie.

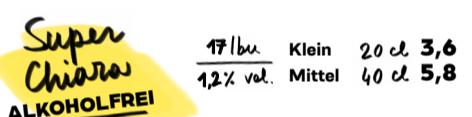


VERFÜHRERISCH UND EXOTISCH

Kolonialstil, ähnlich IPA. Obergärig.

Ein Schluck und Sie reisen ans andere Ende der Welt, mit Blick auf das schönste Meer: Es weht eine leichte Brise, die Luft ist voller Aromen und Sie fühlen sich sicher und selbstbewusst. Noch ein Schluck.

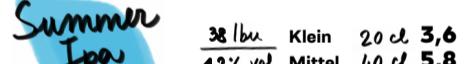
ALKOHOLFREIE



FRISCH UND ENTSCHEIDEN

Alkoholfrei. Stil Lager.

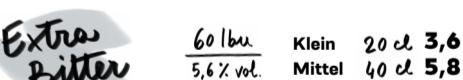
Ein Lagerbier, das keine Abstriche macht und jedes Versprechen hält: Noten von Kräutern und Getreide, dichter Schaum und eine absolute Empfehlung bei Tisch. Seine Reinheit ist überzeugend.



AUSGEWOGEN UND KÜHN

Alkoholfrei. Session IPA.

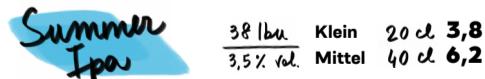
Kühl und frisch wie ein Sommerschatten. Farben und Aroma erinnern an einen Korb mit Zitrusfrüchten. Es hat Struktur und Leichtigkeit. Damit wird das perfekte Gleichgewicht zu einer kühnen Tugend.



BRILLANT UND ÜBERZEUGEND

Stil American Pale Ale. Mit 5 amerikanischen Hopfensorten.

Damit ist der Goldrausch für Sie erledigt. Setzen Sie sich und legen Sie eine Platte von Springsteen auf. Besser zu zweit oder zu dritt. Sie werden merken, es schmeckt nach mehr.



ENTSPANNT UND ZITRONIG

Session IPA. Geringer Alkoholgehalt.

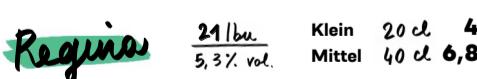
Es ist Dienstag, es regnet und die Familie erwartet Sie zum Abendessen? Schlüpfen Sie in Ihre Badesachen und relaxen Sie eine Runde in der Sommersonne. Es reicht, die Flasche aufzumachen.



REICHHALTIG UND EXZENTRISCH

Fruchtig, Stil English Brown Ale. Obergärig.

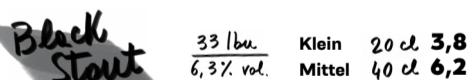
Mögen Sie Golf? Segeln? Diamanten? Maßgeschneiderte Anzüge? Dieses Bier ist so luxuriös, dass Sie diese albernen Statussymbole vergessen werden.



ELEGANT UND EIGENARTIG

Stil Imperial Pils. Untergärig.

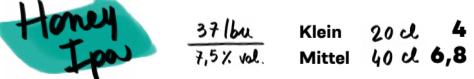
Es ist so sonnig, dass es jeden Zweifel an seiner Schönheit in den Schatten stellt. Perfekt für alle, die sich lieber mit Blumen als mit Zahlen abgeben. Oder eben umgekehrt.



FRECH UND SÜSS

Stil Stout. Obergärig.

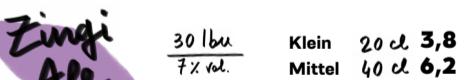
Für Blind Dates empfohlen. Ihr Atem wird etwas Schmeichelhaftes haben, Ihr Selbstwertgefühl wird gewinnen und Sie werden vergessen, dass Sie unheilbar schüchtern sind.



DUFTEND UND ROMANTISCH

Triple Honey IPA. Obergärig.

Absolut nicht geeignet für Zyniker, anmaßende, gleichgültige und arrogante Menschen. Keine Vorbehalte gegen Tränen, Lächeln und Leidenschaften. Ein Erlebnis wie aus einem Roman.



PIKANT UND SCHMEICHELND

Würzig, Ginger Ale. Obergärig.

Haben Sie schon einmal davon geträumt, über einen orientalischen Markt zu schlendern, umgeben von Düften und einer schmeichelnden Brise, die Ihnen durchs Haar weht? Wachen Sie auf, das war nur der erste Schluck von diesem Bier.



VOLLMUNDIG UND SANFT

Stil Imperial Black IPA. Obergärig.

Wenn Sie Ihren Daniel-Craig- oder Jennifer-Lawrence-Moment hatten (und er ist vorbei), werden Sie es verstehen. Der passende Soundtrack ist "Una carezza in un pugno" von Adriano Celentano.

BIER-TOUR

Schauen Sie sich die einzelnen Menüs an und probieren Sie einen unserer drei Vorschläge: eine Runde Hopfen, Malz oder Aromen.

11



AUCH IN DER KISTE UND ÜBER UNSEREN EHI-COMMERCE
DOPPIOMALTO.com

IM KRUG
150 cl
150 cl
200 cl

22
28



LI VOGLIO tutti!

Kleine Gerichte zum Probieren, Kombinieren, Multiplizieren als Vorspeise und mehr!

CHIPS BELLA LODI

Unsere Kartoffelchips* mit Speck-Zwiebel-Marmelade und Käsecrème (Sorte Bella Lodi)

MINI GNOCCO FRITTO CON CRUDO E MORTADELLA

Frittierte Mini-Gnocchi*, Parmaschinken g.U., Mortadella aus Bologna g.g.A. und Käsecrème (Sorte Bella Lodi)

ANELLI DI CIPOLLA

Zwiebelringe* in Bierteig, serviert mit Mayonnaise mit getrockneten Tomaten

5,2

Super Chivas

9

IPer Wein

6,4

0 sole mio



FOCACCINA BARESE

Handgeknetete Focaccia* aus Weizweizen und Hartweizengrieß mit Kirschtomaten, Oliven und Oregano, Basilikum-Creme und frischem Basilikum

5,8

Summer Ipa

8

0 sole mio



CAPRESE DI BURRATA E POMODORI

Burrata, Strauchtomaten, Oliven, Basilikum-Creme und frisches Basilikum

CAPONATA DI VERDURE

Caponata aus Auberginen*, Zucchini*, Paprika*, Oliven, traditioneller Tomatensauce, Käsecrème (Sorte Bella Lodi) und frischem Basilikum

7,4

Ultraw Pilz



TAGLIATA DI POLLO PANATO

Hühnerfilet*, paniert und frittiert, mit Biersauce, serviert auf gehackten Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, mit Basilikum-Creme

8

Regina

MOZZARELLE IN CARROZZA

Panierte Mozzarelle in Carrozza* mit Käsecrème (Sorte Bella Lodi), serviert mit Mayonnaise mit getrockneten Tomaten

7,4

Super Chivas

TARTARE CON FUNGHI

100 g Rindertatar* gewürzt mit Basilikum-Creme, Öl und Salz, serviert mit Portobello-Pilzen, Rucola und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)

8,6

Regina

FREUNDLICH SEIN und teilen

ARROSTICINI ABRUZZESI

Spieße vom Rind und vom Lamm* serviert mit frischer Zitrone

15,8

Sexy Ipa

14,6

Super Chivas

6,8

Super Chivas



SIAMO FRITTI

Zwiebelringe*, Kroketten* und Auberginenscheiben* serviert mit Biermayonnaise

15

0 sole mio

16

Ultraw Pilz

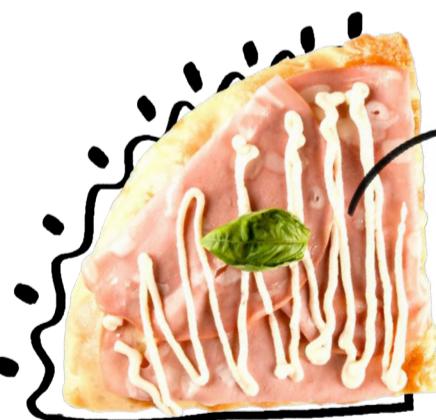


ANTIPASTO TRICOLORE

Mortadella aus Bologna g.g.A., Parmaschinken g.U., Burrata-Streifen, Rucola, Focaccia barese* und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)

TRANCI di felicità

Pizza* aus der Pfanne, innen weich und außen Knusprig.



FUNGI E FIOR DI LATTE

Tomatensoße, Fior di Latte, Portobello-Pilze und frisches Basilikum

Klassisch Halbe Portion

10,8

7

Extra Butter



SIE BEKOMMEN NICHT GENUG, WENN ES SCHMECKT? Zusätzliche Zutaten

Frische rote Zwiebel, Zucchini-Chips, gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, gegrillte Karotten, Raspadura, Pecorino Sardo Dolce DOP, Provolone dolce, Mortadella aus Bologna g.g.A., 'Nduja, Pancetta

+1 Stracciatella di Burrata, Mozzarella, Portobello-Pilze, Parmaschinken DOP

+2

Burrata

+3

PRIMI in assoluto

PARMIGIANA

Auberginenauflauf*, Mozzarella, Käsecrème (Sorte Bella Lodi) und frisches Basilikum

11,8

Pur che Roma



AL RAGÙ

Tagliatelle (mit Ei) mit Fleischsoße, geriebenem Käse (Sorte Bella Lodi) und frischem Basilikum

13

Black Stout

BELLA LODI E ZUCCHINE

Fusilli, Käsecrème (Sorte Bella Lodi), gebratene Zucchini, schwarzer Pfeffer und frisches Basilikum

10,8

IPer Wein



FUNGI E BELLA LODI

Frische Mezzelune (Pasta in Halbmondform) gefüllt mit Steinpilzen, Portobello-Pilzen, Käsecrème (Sorte Bella Lodi), Basilikum-Creme und frischem Basilikum

13

Zuppi Ale

ZUPPA DI LEGUMI

Suppe mit Bohnen, Kichererbsen, Erbsen, Linsen, Rosmarin, Pecorino Sardo Dolce DOP, Basilikum-Creme, Crostini* (gebratene Brotscheiben) und frischem Basilikum

10,8

Bella Roma

GEDECK: 2 €

Rind

Huhn

Schwein

Fisch

Vegetarisch

* Einige Zutaten werden tiefgefroren oder gefriergetrocknet verarbeitet. Wenn Sie Allergien und/oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, fragen Sie unsere Mitarbeiter nach Informationen. Wir stehen Ihnen jederzeit für eine Beratung zur Verfügung.

SECONDI a nessuno

mit Rosmarin gewürzte Kartoffelspalten mit Schale, gemischter Salat und Biermayonnaise

TAGLI FORTI

dall' Argentina

GRAN TAGLIATA

Argentinisches Rinderfilet auf Rucola, mit Maldon-Salz-Flocken

Klassisch **18,2**
Halbe Portion **14,2**

Ultraw.
Pilsen

GRAN TAGLIATA SPECIALE

Argentinisches Rinder-Entrecôte auf Rucola, mit Maldon-Salz-Flocken verfeinert

Klassisch **21,6**
Halbe Portion **14,6**

Ultraw.
Pilsen

LA GIGANTE

350 g argentinisches Rinder-Entrecôte auf Rucola, geschnitten serviert und mit Maldon-Salz-Flocken verfeinert

26,2

Bella
Roma
Pilsen

IL MANZO DOPPIO

Zwei Rindfleischburger* auf Rucola

16

0 ale
mia
Pilsen



Prosecco mit 2 Personen

GEMEINSAM geniessen

BRACE MISTA

Gran Tagliata, Schweinerippchen mit BBQ-Biersauce, panierte Hähnchenschlegel, Salamelle alla birra, serviert mit Kartoffelspalten in der Schale mit Rosmarin, gemischtem Salat, Maldon-Salz-Flocken und Biermayonnaise

pro Person **24**

Sexy
Ipa
Pilsen

Mit weichem Brioche-Brat*, Pommes Frites* oder Ofenkartoffeln mit Schale und Biermayonnaise

hip, hip, BURGER!

SUPER CLASSICO

Rindfleischburger* mit Strauchtomaten, mildem Salat und Mayonnaise

Klassisch **10,8**
Halbe Portion **7,6**

Sexy
Ipa
Pilsen

TARTARE E FUNGHI

Rindertatar*, Portobello-Pilze, Burrata-Streifen, knuspriger Bella-Lodi-Käse, Basilikum-Creme, Kirschtomaten und zarter Salat

13,6

Regina
Pilsen

IL TROPPO BUONO

Rindfleischburger*, knuspriger Bella-Lodi-Käse, Speck-Zwiebel-Marmelade, Kirschtomaten, zarter Salat und weiße BBQ-Sauce

15,2
9,6

Più che
Roma
Pilsen

CARBONARA OLÈ

Rindfleischburger*, Spiegelei, Speck, Carbonara-Creme, Pecorino Sardo Dolce DOP und zarter Salat

15,2
9,6

Sexy
Ipa
Pilsen

POLLO FRITTO

Paniertes und frittiertes Hähnchen* mit Speck-Zwiebel-Marmelade, Honig-Ingwer-Sauce, Kirschtomaten und zarter Salat

13

Iper
Wein
Pilsen

CAPONATA E CRUDITÈ

Caponata aus Auberginen*, Zucchini*, Paprika*, Oliven und traditioneller Tomatensauce. Serviert mit Strauchtomaten, Gurken, grünen Bohnen*, Fenchel, Karotten, Basilikum-Creme und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)

12,6

Iper
Wein
Pilsen

TAGLIATA DI POLLO E POMODORI

Grüner Salat, Rotkohl, Hähnchenschlegel in mediterranen Kräutern mariniert, Strauchtomaten, Rucola und Crostini* (gebratene Brotscheiben). Serviert mit Kräutersoße und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)

11,4

Iper
Wein
Pilsen

MÖCHTEN SIE DEN BURGER NO MEAT* PROBIEREN?

Einfach bestellen und schon kommt er.

Scatta il VERDE

VERDURE ALLA BRACE E BURRATA

Gegrillte Auberginen, Strauchtomaten, Zucchini, Karotten, Fenchel und rote Zwiebeln, serviert mit Burrata, Rucola und Basilikum-Creme

14

Zinga
Aze
Pilsen

CAPONATA E CRUDITÈ

Caponata aus Auberginen*, Zucchini*, Paprika*, Oliven und traditioneller Tomatensauce. Serviert mit Strauchtomaten, Gurken, grünen Bohnen*, Fenchel, Karotten, Basilikum-Creme und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)

12,6

Iper
Wein
Pilsen

TAGLIATA DI POLLO E POMODORI

Grüner Salat, Rotkohl, Hähnchenschlegel in mediterranen Kräutern mariniert, Strauchtomaten, Rucola und Crostini* (gebratene Brotscheiben). Serviert mit Kräutersoße und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)

11,4

Iper
Wein
Pilsen

ORTO FRESCO

Grüner Salat, Rucola, Weißkohl, Strauchtomaten, Karotten, Gurken, Fenchel und Crostini* (gebratene Brotscheiben). Serviert mit Kräutersoße und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)

7

Summer
Ipa
Pilsen

SECONDI a nessuno

GALLETTO

MEDITERRANEO ALLA BIRRA

Klassisch **18,4**
Halbe Portion **11,8**

Freilandhähnchen glasiert mit Honey Ipa Bier, Honig und Gewürzen, auf Rucola

 Mögen Sie es scharf? **1€**
Fragen Sie nach unserer Chili-Sauce

TAGLIATA DI POLLO

250 g Hühnerfilet vom Schlegel, in mediterranen Kräutern mariniert, auf Rucola Serviert mit Kräutersoße

COSCE IN CROSTA

Mit Gewürzen marinierte Hähnchenschlegel in Kaffeekruste, auf Rucola

COSTINE DI MAIALE

Mit mediterranen Kräutern marinierte Schweinerippchen auf Rucola, mit BBQ-Biersauce verfeinert

18,2

Sexy
Ipa
Pilsen

SIE BEKOMMEN NICHT GENUG,
WENN ES SCHMECKT?
Extra Burger 4,2

FISH AND CHIPS

Gebratenes Kabeljaufilet* mit Kirschtomaten, zartem Salat und Biersauce

11,8

POLPO E STRACCIATELLA

Gebratener Tintenfisch mit Burrata-Streifen, Kirschtomaten und zartem Salat

16,8

VEGETARIANI

felici

PARMIGIANA

Auberginenauflauf*, Bella-Lodi-Käsecreme, knuspriger Bella-Lodi-Käse, Kirschtomaten und zarter Salat

12,6

Sexy
Ipa
Pilsen

VEGETALE E QUALE

No Meat Burger* auf pflanzlicher Basis, Kirschtomaten, zarter Salat und Biersauce

11,4

0 ale
mia
Pilsen

PATATE A SPICCHIO

Kartoffelscheiben mit Schale, serviert mit Biermayonnaise

4,2

PATATE A FIAMMIFERO

Kartoffeln* mit Schale, streichholzdünn geschnitten, mit Biermayonnaise

4,2

CHIPS DI PATATE

Kartoffelchips* serviert mit Biermayonnaise

4,2

0 ale
mia
Pilsen

VERDURE GRIGLIATE

Auberginen, Strauchtomaten, Zucchini, Karotten und Basilikum-Creme

4,6

FAGIOLINI

Grüne Bohnen*, Basilikum-Creme, serviert mit frischer Zitrone

4,6

Ehi! DOLCEZZA

Für ein Happy End!

BIRRAMISÙ

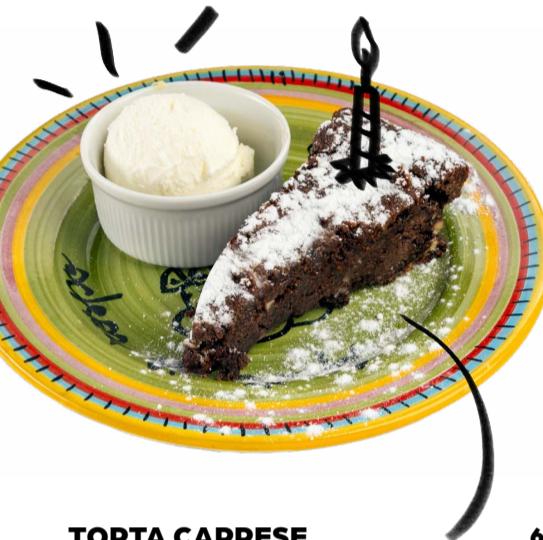
Tiramisù mit Mascarpone-Creme im Glas mit in Black Stout-Bier getränkten Löffelbiskuits und Zartbitterschokoladenflocken

6,2
Black
Stout

CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Robiola-Creme im Glas und Sbrisolona-Crumble mit NUTELLA® oder Waldfrüchten

6,2
Pur che
Ricotta



TORTA CAPRESE

Kuchen* mit Kakao und Mandeln, serviert mit Fior-di-Latte-Eis und Puderzucker

6,6
Senza
Ippa

CAFFÈ GOURMAND

Kaffee serviert mit einer Auswahl an hausgemachten Mini-Desserts: Birramisù, Cannolo Scomposto*, Pistazienmousse* und Schokoladenmousse* mit Sbrisolona-Crumble

7,2
Black
Stout

PIZZA E NUTELLA®

Pizzastücke* mit NUTELLA®, Sahne, Zartbitterschokoladenflocken und Puderzucker

5,2
Imperiale

LA SBRISOLONA

Mantovana mit Mandeln, serviert mit Schokoladenmousse*

5,8
Imperiale

COPPA GELATO FIOR DI LATTE E NUTELLA®

Fior-di-Latte-Eis mit NUTELLA®. Serviert mit Sahne und Sbrisolona-Crumble

6,6
Imperiale

COPPA GELATO ALLA BIRRA E CARAMELLO SALATO

Biersorbet, gesalzenes Karamellsorbet, Sbrisolona-Crumble, Waldfruchtsauce, Sahne und Offelle di Parona (Kekse)

6,6
0 sole
mio

MINI CANNOLI SICILIANI

6 knusprige Mini-Waffeln, aromatisiert mit Zimt, garniert mit Ricotta-Creme* aus dem Spritzbeutel. Serviert mit gehackten Pistazien und Zartbitterschokoladenflocken

10,4
0 sole
mio

CANNOLO SCOMPOSTO

Knusprige Waffel mit Zimt, Ricotta-Mousse*, gehackten Pistazien, Zartbitterschokoladenflocken und Puderzucker

6,2
0 sole
mio

BRIOCHE CIOCCOLATO E PISTACCHIO

Brioche-Brot* mit Pistazienmousse*, Schokoladenmousse*, Sahne, Zartbitterschokoladenflocken und Puderzucker

5,2
Zimt
Abe

Non solo BIRRA

SCHNAPS

5 cl

WHISKY

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

9,2

RHUM

Johnnie Walker 5Y

5,8

GRAPPAS

Zacapa

9,2

MINERALWASSER

45 cl

2,4

PANNA

Regular o Sugarfree

4

SAN PELLEGRINO

45 cl

2,4

KAFFEE illy con coccola

Kaffee

2

Malzkaffee / Entkoffeiniert

Malzkaffee

2

Kaffee Ginsengkaffee

Kaffee Ginsengkaffee

2

Cappuccino / Kaffee mit Schuss

Cappuccino

2,8

WEIN

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

9,2

ROSATO DEL SALENTO IGT

Johnnie Walker 5Y

5,8

GEWÜRZTRAMINER

Kraken, Pampero Anniversario

5,8

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Zacapa

9,2

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE

Leonte Extra Dry, Fasol Menin

6

SPUMANTE REGGIANO LAMBRUSCO BRUT DOP

Rubino del Cerro, Venturini Baldini

22

BITTER UND LIKÖRE

Averna, Braulio, Amaro del Capo, Baileys, Montenegro, Ramazzotti, Anima Nera, Sambuca Molinari, Jägermeister, Limoncello, Mirto Tremonti

4,4

Lamaro Doppio Malto

Lamaro Doppio Malto

4



DAS VERGNÜGEN des Teilens

MINI CANNOLI SICILIANI

6 knusprige Mini-Waffeln, aromatisiert mit Zimt, garniert mit Ricotta-Creme* aus dem Spritzbeutel. Serviert mit gehackten Pistazien und Zartbitterschokoladenflocken

10,4

0 sole
mio



Caffè & distillati

IRLANDESE

Kaffee mit Baileys-Likör, Schlagsahne und Zartbitterschokoladenflocken

4,2

Caffè & cioccolato

CAPADOLCE

Kaffee mit Schlagsahne, NUTELLA®, Sbrisolona-Crumble und Kakaopulver

4,2