

4,8% alc./vol.

Ultra Pils

CHIARA • PILS



DOPPIO MALTO

7,0% alc./vol.

Zingi Ale

AMBRATA • GINGER ALE

doppiomalto.com

Suivez-nous sur

FACCIAMO BIRRA, FACCIAMO CUCINA, VI FACCIAMO FELICI

NOS CLIENTS MÉRITENT D'ÊTRE À LA UNE

Prenez-vous en photo, postez votre photo et taggez-la "Doppiomalto_People".
Vous pourriez être en première page de notre carte!



ON FAIT DES BIÈRES EN PENSANT À VOUS

Ultra Pils

OBSTINEE ET FRAICHE

C'est une bière qui doit être prise avec douceur. Inutile de s'obstiner. C'est toujours elle qui a raison. Goûtez-la sans la mordre.

Classique, style Pils. A fermentation basse.
4,8% alc./vol. IBU 35

Super Chiana

PURE ET MORDANTE

Soyons clairs, c'est la bière idéale pour un après-midi au milieu des fleurs d'une prairie alpine. Quoi qu'il en soit, il vous suffira de quelques gorgées pour vous sentir en altitude.

Allemande, style lager. A fermentation basse.
4,6% alc./vol. IBU 17

SANS GLUTEN La souhaitez vous sans Gluten? bouteille 33 cl 4,5€

Iper Weiss

NOSTALGIQUE ET NATURALISTE

Quand vous vous sentez fatigués, cette bière vous étonnera. Essayez-la au milieu d'un marathon (de tout genre).

Style Weiss. A fermentation haute.
5,0% alc./vol. IBU 9

Summer Ipa

OISEUSE ET CITRONNEE

C'est mardi, il pleut, on vous attend pour un dîner de famille? Mettez votre maillot de bain et volez au beau milieu de l'été. Vous n'avez plus qu'à déboucher.

Légère, style Session IPA. A fermentation haute.
3,5% alc./vol. IBU 38

Extra Bitter

DESALTERANTE ET PERSUASIVE

Votre ruée vers l'or est terminée. Asseyez-vous, mettez un morceau de Springsteen. C'est mieux si vous êtes deux ou trois. Goûtez, elle vous épatera.

Américaine, style Extra Special Bitter.
Avec 5 houblons américains.
5,6% alc./vol. IBU 60

Honey Ipa

PARFUMEE ET ROMANTIQUE

A ne surtout pas mélanger avec le cynisme, la présomption, l'indifférence et l'arrogance. Elle n'a pas peur des larmes, des sourires et des passions. Une expérience romanesque.

Triple Honey IPA. A fermentation haute.
7,5% alc./vol. IBU 37

Bella Rossa

COMPLEXE ET CHARMANTE

Un corps parfait n'est rien sans force intérieure, c'est ça son secret. A boire avant un rendez-vous important. Et aussi après.

Forte, style English Ale. A fermentation haute.
6,5% alc./vol. IBU 32

Zingi Ale

PIQUANTE ET BALSAMIQUE

Vous avez rêvé d'errer parmi les senteurs d'un marché oriental pendant qu'un souffle balsamique ébouriffait vos cheveux? Réveillez-vous, ce n'était que la première gorgée de cette bière.

Épicée, ginger Ale. A fermentation haute.
7,0% alc./vol. IBU 30

Più che Rossa

RICHE ET EXCENTRIQUE

Vous aimez le golf? La voile? Les diamants? Les vêtements sur mesure? Cette bière est si luxueuse que vous oublierez ces fixations futiles.

Fruitée, style English Ale. A fermentation haute.
5,6% alc./vol. IBU 23

Sexy Ipa

SEDUISANTE ET EXOTIQUE

La première gorgée et vous êtes à l'autre bout du monde, face à une mer parfaite: il y a une brise légère, l'air est plein de senteurs et vous êtes votre meilleure version. Une autre gorgée...

Coloniale, style IPA. A fermentation haute.
6,0% alc./vol. IBU 54

Imperiale

CORSEE ET GENTILE

Si vous avez eu votre moment Daniel Craig ou Jennifer Lawrence (et que c'est fini), vous comprendrez. A boire en écoutant *Una carezza in un pugno* d'Adriano Celentano.

Style Black Imperial IPA. A fermentation haute.
9,0% alc./vol. IBU 80

Black Stout

INSOLENTE ET SUCREE

Recommandée pour les *blind dates*. L'odeur de votre haleine sera balsamique. Votre confiance en vous atteindra des sommets et vous oublierez que vous êtes incurablement timide.

Style Chocolate Stout. A fermentation haute.
6,3% alc./vol. IBU 33

dégustation

20 cl **4**

medium

40 cl **6,8**

girafe à bière

200 cl **30**

TOURNÉE DES BIÈRES

9€

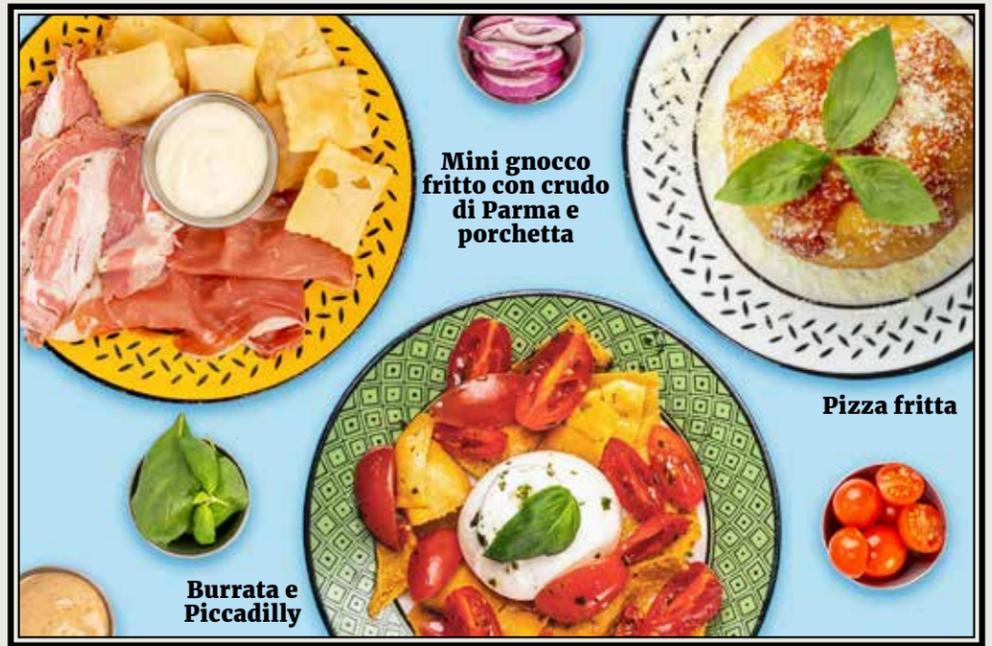


Regardez la carte dédiée et essayez l'une de nos propositions: un tour de houblon, de malt ou d'arômes

LES ENTRÉES

Burrata e Piccadilly & <i>Summer Ipa</i>	6,2
Burrata 125 g servi avec tomates Piccadilly, chips de pain Guttiau, émulsion au basilic. Servi avec crostini de pain aux céréales	
<i>Doublez votre plaisir 250 g</i>	13,5
Crostone stracciatella, funghi e tartufo & <i>Ultra Pils</i>	7,8
Stracciatella di Burrata, champignons et flocons de truffe noire sur des crostini de pain aux céréales	
Carpaccio della Val di Non & <i>Ultra Pils</i>	6,9
Carpaccio de boeuf avec Raspadura, tomates Piccadilly et roquette	
Mini gnocco fritto con crudo di Parma e porchetta & <i>Ipen Weiss</i>	8,2
Petits <i>gnocchi fritti</i> servis avec du jambon cru de Parme DOP, cochon farci porchetta et crème de Grana	
Guttiau, grana e pancetta & <i>Summer Ipa</i>	6,4
Chips de pain Guttiau, poitrine de porc Piacentina DOP et crème de Grana	

Pollo fritto & <i>Super Chiana</i>	7,2
Ailes de poulet croustillantes, marinées et frites. Légèrement épicées et accompagnées de mayonnaise aux tomates	
Anelli di cipolla & <i>Ultra Pils</i>	5,6
Beignets de rondelles d'oignon sucrées à la bière avec une crème de Grana	
Mozzarella in carrozza & <i>Ultra Pils</i>	5,8
Cubes de mozzarella panés et frites, farcies de jambon cuit, accompagnés de mayonnaise aux poivrons jaunes et rouges	
Rondelle di melanzana & <i>Ultra Pils</i>	5,8
Rondelles dorées d'aubergine panées au maïs. Accompagnées de mayonnaise à la bière	
Parmigiana di melanzane & <i>Ipen Weiss</i>	6,2
Aubergines noires grillées, mozzarella, Edamer, sauce aux tomates, chapelure, fromage râpé et basilic. Servie avec croûtons de pain aromatisés	
Pizza frita & <i>Ultra Pils</i>	5,8
Sauce tomate, fromage rapé Grana et basilic	



SOYEZ BONS, PARTAGEZ			
Fritto Assoluto & <i>Sexy Ipa</i>	15,2	Dacci un tagliere! & <i>Bella Rorra</i>	15,8
Ailes de poulet frites, beignets d'oignon, mozzarella in carrozza et rondelles dorées d'aubergine panées au maïs et frites, servis avec de la mayonnaise à la bière et de la mayonnaise aux tomates		Burrata, Pecorino Sardo DOP, carpaccio de boeuf, cochon farci porchetta, chips de pain Guttiau, tomates Piccadilly et mayonnaise aux tomates	



LES TARTARES

Classica & <i>Sexy Ipa</i>	12	Zucchini e raspadura & <i>Summer Ipa</i>	13,5	Tartufo e stracciatella & <i>Ultra Pils</i>	17,9
180 g de tartare de boeuf, tranché au couteau, assaisonné avec oignons rouges, basilic et crème aux tomates séchées		180 g de tartare de boeuf bavarois servi avec courgettes grillées, Raspadura et oignon rouge de Tropea IGP. A garnir avec sauce citronnée à la menthe		180 g de tartare de boeuf bavarois servi avec crème de truffes blanches et noires, flocons de truffe, stracciatella di Burrata et chips de pain Guttiau	
<i>Doublez votre plaisir 360 g</i>	22	<i>Doublez votre plaisir 360 g</i>	25	<i>Doublez votre plaisir 360 g</i>	29,5

LES PÂTES

Nos pâtes fraîches du Pastaiso Maffei

Orecchiette ai due pomodori & <i>Ipen Weiss</i>	13,8	Chitarre all'Amatriciana & <i>Zinghi Ale</i>	12,5
Orecchiette au blé intégral à la sauce de tomates, aux tomates jaunes à l'huile et tomates Piccadilly, aux lamelles de Raspadura, au basilic et à l'huile d'olive extra vierge		Spaghetti alla chitarra avec sauce de tomates pelées, Raspadura, lardons de porc, piment rouge et feuilles de basilic	
Pappardelle al tartufo & <i>Zinghi Ale</i>	17,9	Pappardelle al ragù & <i>Black Stout</i>	14,8
Pappardelle aux œufs à la crème de Grana, champignons et flocons de truffe noire		Pappardelle aux œufs à la bolognaise, stracciatella di Burrata et basilic	
Fusilli Cacio e pepe & <i>Black Stout</i>	13,3	Fusilli al pesto rosso & <i>Ipen Weiss</i>	13,3
Fusilli à la crème de fromage doux Pecorino, aux fines lamelles de Pecorino Sardo DOP et au poivre noir		Fusilli au pesto rouge, saucisson tendre au piment 'Nduja, Raspadura et basilic	



LES PIZZAS

36 heures de levage

San Marzano e grana & <i>Ultra Pils</i>	11,2	'Nduja e Burrata & <i>Black Stout</i>	11,8
Sauce tomate San Marzano DOP, Raspadura, émulsion au basilic et huile d'olive extra vierge		Sauce tomate San Marzano DOP, crème au saucisson tendre avec piment 'Nduja, Burrata, tranches d'oignon rouge et émulsion au basilic	
Fior di latte e verdure grigliate & <i>Super Chiana</i>	10,6	Fior di latte e tartufo & <i>Ipen Weiss</i>	17,9
Fior di latte, poivrons, aubergines et courgettes grillés, tomates Piccadilly et basilic		Crème de truffes blanches et noires, flocons de truffe noire, lard aux herbes, Fior di latte, champignons et basilic	
Parmigiana e Fior di latte & <i>Ipen Weiss</i>	12,8	Crudo e Piccadilly & <i>Zinghi Ale</i>	13,8
Sauce tomate San Marzano DOP, tranches d'aubergines au four, Fior di latte, crème de Grana et basilic		Fior di latte, jambon cru de Parme DOP, tomates Piccadilly, lamelles de Raspadura, basilic et huile d'olive extra vierge	

Encore quelque chose?

Quartiers de pomme de terre au four	3,8	Légumes grillés	3,8	Jardinière de légumes avec du pain aux céréales	3,8	Champignons et fromage doux Pecorino Sardo	3,8
Pommes de terre coupées en allumette	3,8	Salade mixte avec du pain aux céréales	3,8				



Crudo e Fior di latte

Le bon n'est jamais suffisant pour vous?

Double steak 3,5

LES BURGERS ITALIENS Bun brioché 180 gr de viande hachée de boeuf fraîche

Servis avec du pain brioché, des pommes de terre frites en allumettes et une mayonnaise à la bière

- Pecorino e Vesuviano & Super Chiana 14,6**
Hamburger frais de boeuf avec Pecorino Sardo DOP, des tomates du Vésuve, de l'oignon rouge, de la salade verte et de la mayonnaise
- Porchetta e Provola affumicata & Ipen Weiss 16,2**
Hamburger frais de boeuf avec du cochon farci porchetta, Provola, salade verte et mayonnaise
- Pancetta e Fontal & Bella Rossa 14,6**
Hamburger frais de boeuf avec des tranches de Fontal, de la poitrine de porc Piacentina DOP, de la salade verte et de la mayonnaise à la bière
- Crudo e Fior di latte & Pui che Rossa 16,4**
Hamburger frais de boeuf avec du jambon de Parme DOP, du Fior di latte, des tomates du Vésuve, de la salade verte et de la mayonnaise aux tomates
- 'Nduja e stracciatella & Extra Bitter 14,8**
Hamburger frais de boeuf avec stracciatella di Burrata, saucisson tendre avec piment 'Nduja et chou rouge
- Pancetta, funghi e zafferano & Ipen Weiss 15,8**
Hamburger frais de boeuf avec de la poitrine de porc Piacentina DOP, champignons, crème de Grana avec safran et chou rouge
- Caprino e cipolla & Honey Ipa 15,1**
Hamburger frais de boeuf avec Robiola, poitrine de porc Piacentina DOP, oignon rouge, salade verte et mayonnaise

LES BURGERS VEGETARIENS

- Mais e Provola affumicata & Extra Bitter 13,8**
Hamburger de maïs, Provola, tomates du Vésuve, oignon rouge, chou rouge et mayonnaise
- Fagioli e Piccadilly & Extra Bitter 13,8**
Hamburger de haricots, poivrons grillés, tomates Piccadilly, salade verte et mayonnaise

LA BRAISE Cuisson à la braise avec du charbon de bois végétal

Tous les plats sont servis avec des quartiers de pommes de terre non épluchés, une salade de chou rouge et de la mayonnaise à la bière

-  **Gran tagliata & Ultra Pils 17,6**
Faux-filet tranché, race Black Angus, 220 g avec desel de Trapani et d'huile d'olive extra vierge. Accompagné de champignons et Pecorino Sardo DOP
-  **Costine di maiale & Bella Rossa 18,8**
Travers de porc marinés aux épices, 700 g. Accompagnés d'une jardinière de légumes frais croquants et sauce aigre-douce
- Gran tagliata speciale & Ultra Pils 19,8**
Faux-filet tranché, race Black Angus, 220 g, Rspadura, champignons, complété de fleurs de sel de Trapani et de l'huile d'olive extra vierge. Accompagné de champignons et Pecorino Sardo DOP
- Salamelle alla birra & Sexy Ipa 14,2**
Saucisses de Mantoue à la bière Honey Ipa, 300 g. Accompagnés d'une jardinière de légumes frais croquants et sauce aigre-douce
-  **La gigante & Bella Rossa 23,8**
Entrecôte de boeuf, race Black Angus, 350 g, avec de sel de Trapani et d'huile d'olive extra vierge. Accompagnée de champignons et Pecorino Sardo DOP
- Suprema di pollo & Ultra Pils 16,2**
300 g de blanc de poulet en tranche avec du paprika doux, du poivre noir et du sucre de canne. Accompagné de courgettes, aubergines et poivrons grillés
- Filetto Premium lardellato & Bella Rossa 25,8**
Filet de Black Angus supérieur, 220 g, bardé de lard aux herbes, avec de sel de Trapani et d'huile d'olive extra vierge. Accompagné de champignons et Pecorino Sardo DOP
- Cosce in crosta & Ipen Weiss 15,2**
Cuisses de poulet cuites à la braise dans une croûte de café. Accompagnées de courgettes, aubergines et poivrons grillés

LES POULETS RÔTIS

- Mediterraneo alla birra & Ultra Pils 17,5**
Poulet fermier doré à la braise et glacé à la bière Honey Ipa, au miel et aux épices
- Al fuoco rosso & Bella Rossa 17,5**
Poulet fermier glacé à l'huile et au piment de Calabre et doré à la braise servi avec sauce épicée

TOUS ENSEMBLE

Brace mista & Sexy Ipa 23,8 par personne - min 2 personnes
Faux-filet tranché, travers de porc, saucisses de Mantoue à la bière Honey Ipa et cuisses de poulet accompagnés d'une jardinière de légumes frais et croquants, des quartiers de pommes de terre non épluchées, de sel de Trapani et de la mayonnaise à la bière



Manzo e Fior di latte

LES SALADES & CO

- Verdure grigliate e Burrata & Super Chiana 12,8**
Courgettes, aubergines et poivrons grillés, tomates Piccadilly, Burrata, basilic et huile d'olive extra vierge
- Caprino, pere e miele & Extra Bitter 11,2**
Salade verte, robiola, poires Williams, tomates du Vésuve aromatisées au thym et croûtons de pain frits. Servie avec du miel Millefiori et du pain aux céréales
- Orzo, Burrata e Piccadilly & Summer Ipa 12,8**
Orges perlées avec Burrata, tomates Piccadilly, crème aux tomates séchées, émulsion au basilic et huile d'olive extra vierge
- Manzo e Fior di latte & Super Chiana 14,8**
Salade verte, Black Angus tranché cuit à la braise, Fior di latte, tomates Piccadilly et croûtons de pain frits. Servie avec du pain aux céréales
- Carpaccio e Rspadura & Ultra Pils 15,9**
Salade de roquette avec Carpaccio de boeuf avec Rspadura, tomates Piccadilly et huile d'olive extra vierge. Servie avec citrons et du pain aux céréales
- Suprema e Piccadilly & Ipen Weiss 13,2**
Salade verte, blanc de poulet en tranches, tomates Piccadilly et croûtons de pain frits. Servie avec de la crème de Grana et du pain aux céréales

LES DESSERTS Faites-vous un dessert, c'est artisanal

LES GÂTEAUX

Birramisù & Black Stout 6,6

Tiramisù blanc avec biscuits à la cuillère plongés dans la bière Black Stout et des pépites de chocolat noir

Cheesecake all'italiana & Più che Roma 6,6

Robiola et crumble de gâteau aux amandes Sbrisolona avec sauce au chocolat ou aux myrtilles

Tortino Pere e zenzero & Imperiale 6,6

Gâteau à la bière Zingi Ale et aux poires Williams servi avec de la glace à la vanille et du sucre glace

Nu Bbabbà & Imperiale 7,6

Savarin servi imbibé d'un sirop au rhum avec crème fouettée et sauce au chocolat ou aux myrtilles

La Sbrisolona & Imperiale 5,8

Gâteau aux amandes, au sucre et au beurre servi avec de la glace à la vanille

Torta Caprese & Sexy Ipa 6,8

Gâteau au chocolat et aux amandes servi avec de la glace à la vanille et du sucre glace

Macedonia alla birra & Summer Ipa 7

Salade de fruits frais de saison avec Summer Ipa. Servie avec crème fouettée et sauce au chocolat ou aux myrtilles

Macedonia & Summer Ipa 7

Salade de fruits frais de saison au jus de citron. Servie avec crème fouettée et sauce au chocolat ou aux myrtilles

LES GLACES ET LES PARFAITS

Supercoppa & Ipen Weiss 8

Coupe de glace à la vanille avec une salade de fruits. Servie avec crème fouettée et sauce au chocolat ou aux myrtilles

Coppa caffè e cioccolato & Più che Roma 7

Coupe de glace au café, chocolat et crème de lait avec café. Servie avec crème fouettée, biscuits au chocolat et poudre de cacao amer

Coppa cioccolato e liquore al whisky & Sexy Ipa 7

Coupe de glace avec vanille et chocolat à la liqueur de whisky. Servie avec crème fouettée, cantucci au chocolat et poudre de cacao amer

Parfait Zuppa inglese & Black Stout 6,3

Parfait à la soupe anglaise, génoise et liqueur Alchermes, servi avec une sauce au chocolat, menthe et crumble de gâteau aux amandes Sbrisolona

Parfait Pistacchio & Black Stout 6,3

Parfait à la pistache, servi avec une sauce au chocolat de menthe et crumble de gâteau aux amandes Sbrisolona

LES SORBETS

Mandarino & Summer Ipa 5

Sorbet artisanal à la mandarine

Limone e zenzero & Ipen Weiss 5

Sorbet artisanal au citron et au gingembre

LES MINIS GLACES BÂTONNETS

Fior di panna & Super Chiana 3

Glace à la crème de lait recouverte de chocolat noir

Caffè & Più che Roma 3

Glace au café recouverte de chocolat noir

LE PLAISIR DE PARTAGER

Mini cannoli siciliani & Summer Ipa 8,8

6 minis cornets croquants, parfumés à la cannelle et au Marsala, à garnir de crème de ricotta sucrée avec une poche à douille. Servis avec des grains de pistaches et pépites de chocolat noir

Il trionfo di Bbabbà & Imperiale 12,8

Deux savarins servis imbibés d'un sirop au rhum avec crème fouettée et sauce au chocolat et crème fouettée et sauce aux myrtilles

LES COUPLES

CAFÉ & BIÈRE 5,2

Imperiale

Café illy secoué avec notre Imperiale adouci au sucre et fini avec de la crème fouettée, un crumble de gâteau aux amandes Sbrisolona et saupoudré de cacao amer

Ginger Nero

Café illy secoué avec notre Zingi Ale, de la crème fouettée, du sucre et fini avec du gingembre en poudre

CAFÉ & CHOCOLAT 4,8

Capadolce

Café illy, crème fouettée, chocolat, un crumble de gâteau aux amandes Sbrisolona et poudre de cacao amer

Micamale

Café illy, miel, crème brassée, saupoudré de cacao amer

Brigantino

Café illy secoué et sucré, servi avec de la crème fouettée et des pépites de chocolat noir

CAFÉ & SPIRITUEUX 5,2

Messico e Nuvole

Café illy, liqueur de café Kahlua, avec de la crème brassée et des pépites de chocolat noir

Irlandese

Café illy, liqueur Baileys avec de la crème fouettée et des pépites de chocolat noir



Parfait Zuppa inglese

Coppa caffè e cioccolato

Birramisù

Supercoppa



Mini cannoli siciliani

Il trionfo di Bbabbà



Imperiale

Irlandese

Messico e Nuvole

Capadolce

PAS QUE LA BIÈRE

BOISSONS ARTISANALES



27,5 cl 3,6

Aranciata

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

Limonata

Fabriquée selon l'ancienne recette, avec le jus naturel des citrons siciliens

Tonica

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

Cola

Frais, vif et artisanal

Gassosa

La boisson d'autrefois avec des extraits naturels de citrons siciliens

Thé au citron/à la pêche

EAU MINÉRALE

Eau naturelle Panna 75cl 4,2

Eau pétillante S. Pellegrino 50cl 3,8

CAFÉ illy

Café Arabica 100% / Déca 2,2

Café au lait 2,2

Café spécial (Guatemala, Ethiopie, Brésil) 2,2

Cappuccino 2,8

THE ET TISANE 3

Thé noir parfumé Caramel, Quatre fruits rouges / Thé vert parfumé à la menthe Touareg / Roiboos parfumé citrus / Tisane Tilleul Menthe, Verveine

LIQUEURS ET SPIRITUEUX

Sambuca / Limoncello / Baileys Jägermeister 4,9

Ricard 3,2

Whisky, Rhum, Grappa Demandez la carte à notre personnel

VINS

verre 15 cl bouteille 75 cl

Chianti D.O.C.G. - Renzo Masi, Fattoria di Basciano 5 20

Son goût est doux et harmonieux, son parfum intensément fruité et floral. Il est issu des raisins des meilleures régions du Chianti et vous le rappellera à chaque gorgée

Valpolicella Ripasso DOC Superiore - Santa Sofia 6,5 27

D'une intensité gustative remarquable, soyeuse et veloutée, elle possède des notes de cerises noires à l'alcool, de pruneaux, de clous de girofle et de racine de réglisse. Son caractère est inoubliable

Greco di Tufo DOC - Santa Sofia 6,5 23,5

De couleur jaune paille vif, le nez a un goût intense et long tandis que la saveur est sèche et harmonieuse. Un vin sans prétention, mais délicat

Benaco Bresciano IGP - Ca'Maiol 6,5 23,5

Un vin mi-corsé, frais et équilibré, qui apporte au nez le parfum des baies sauvages avec de légères notes de tabac et d'épices

Classico DOP - Chiaretto 5,5 22,2

Vin rosé au goût élégant, suave avec des notes d'amande blanche, de fraise et de fleurs du printemps. Frais et avec beaucoup de corps, il a une saveur franche et tenace

Lambrusco IGT - Medici Ermete & figli 5,5 20,5

C'est un vin rouge pétillant, doux et frais en bouche. Son parfum est fruité grâce aux notes de violette qui ravissent le nez

Prosecco DOC - Spago nero, Cantine Riondo 5,5 20,5

Pétillant, frais et velouté. C'est le Prosecco que tout le monde peut aimer, avec de véritables notes de pomme Golden, de poire et de fleurs d'acacia