

**O sole mio**  
24 lbu | 4,9 % vol.

# DOPPIO MALTO

**Zingi Ale**  
30 lbu | 7 % vol.

*Facciamo birra, facciamo cucina, vi facciamo felici*

## I NOSTRI CLIENTI HANNO TUTTI LA FACCIA DA COPERTINA

Posta la tua foto con tag **@doppiomalto\_people** e ti sbattiamo in prima pagina!



## FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

La vuoi senza glutine?  
**Super Chiara**  
BOTTIGLIA 33 cl  
**PURA E PUNGENTE**  
17 lbu | 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.

**Bella Rossa**  
**COMPLESSA E AFFASCINANTE**  
32 lbu | 6,5 % vol.

**Forte, stile English Ale. Ad alta fermentazione.**  
Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Berla è un appuntamento importante.

**Pais che Rosso**  
**RICCA ED ECCENTRICA**  
23 lbu | 5,6 % vol.

**Fruttata, stile English Ale. Ad alta fermentazione.**  
Vi piace il golf? La vela? I diamanti? Gli abiti su misura? Questa birra è così lussuosa che dimenticherete queste sciocchezze fissazioni.

**O sole mio**  
**EQUILIBRATA ED TRAVOLGENTE**  
24 lbu | 4,9 % vol.

**Stile American Wheat. A bassa fermentazione.**  
Pensate a un paesaggio mediterraneo, inondato di luce e memorie, dove lo spazio è profumo e il tempo colore. Non pensate, provate.

**Sexy Ipa**  
**SEDUCENTE 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...

**Zingi Ale**  
**PICCANTE E BALSAMICA**  
30 lbu | 7 % vol.

**Speziata, Ginger Ale. Ad alta fermentazione.**  
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 questa birra.

**Summer Ipa**  
**OZIOSA E AGRUMATA**  
38 lbu | 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.

**Honey Ipa**  
**FRAGRANTE E ROMANTICA**  
37 lbu | 7,5 % vol.

**Triple Honey IPA. Ad alta fermentazione.**  
Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca.

**Ultra Pils**  
**OSTINATA E GENEROSA**  
35 lbu | 4,8 % vol.

**Classica, stile Pils. A bassa fermentazione.**  
È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla

**Iper Weiss**  
**NOSTALGICA E NATURALE**  
9 lbu | 5 % vol.

**Lievitata 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).

**Extra Bitter**  
**BRILLANTE E PERSUASIVA**  
60 lbu | 5,6 % vol.

**Stile Extra Special Bitter. 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. Assaggiare, vi lascerà secchi.

**Black Stout**  
**SFACCIATA E ZUCCHERINA**  
33 lbu | 6,3 % vol.

**Stile Chocolate 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.

**Cocoa Ipa**  
**SELVAGGIA ED ESPLORATRICE**  
49 lbu | 7 % vol.

**Stile American IPA. Ad alta fermentazione.**  
Da consumarsi se vi hanno proibito assolutamente il cioccolato. Effetti collaterali: se assunta regolarmente potrebbe farvi cambiare idea sulla samba.

**Imperial**  
**CORPOSA E GENTILE**  
80 lbu | 9 % vol.

**Stile Black Imperial 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.

DEGUSTAZIONE	20 cl	3
MEDIA	40 cl	5,8
CARAFFA	150 cl	19
SPILLATORE	200 cl	24

## BEER TOUR

Guarda il menu dedicato e prova una delle nostre tre proposte: un giro di luppolo, di malto o di aromi.

8



LE TROVI ANCHE SUL NOSTRO EHI!-COMMERCE **DOPPIOMALTO.COM**

# Tanto per COMINCIARE

## BURRATA E PICCADILLY 5,8

Burrata, pomodori Piccadilly, chips di Guttiau, emulsione al basilico e foglie di basilico. Servita con crostini\* di pane ai cereali

## MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO DI PARMA E PORCHETTA 6,8

Mini gnoccho fritto\*, prosciutto crudo di Parma DOP, porchetta e salsa di grana Bella Lodi

## POLLO FRITTO 7,8

Alette di pollo fritte e glassate con salsa leggermente piccante

## CHIPS DI POLENTA AL PARMIGIANO E TARTUFO 5

Chips di polenta e salsa al parmigiano e tartufo nero

## CARCIOFI FRITTI 5,8

Carciofi fritti serviti con salsa tartara

## ANELLI DI CIPOLLA 6,2

Anelli di cipolla\* pastellati alla birra, serviti con maionese ai pomodori secchi

## VONGOLE ALLA 'NDUJA E BIRRA 6,8

Vongole cotte con 'nduja e la nostra birra Summer, pomodori Piccadilly e limone arrostito

## MOZZARELLA IN CARROZZA 5,6

Triangoli\* ripieni di prosciutto cotto, serviti con maionese di peperoni

## NACHOS ALL'ITALIANA 4,2

Chips di pane Guttiau fritto, servite con salsa agrodolce mediterranea e maionese alla birra



## Le nostre TARTARE

### STRACCIATELLA E PICCADILLY 7,2

120 gr di tartare di manzetta bavarese, tagliata al coltello, stracciatella di Burrata, cipolle rosse agrodolci, pomodori Piccadilly semi secchi sott'olio, pepe, foglie di basilico e chips di Guttiau

### GIARDINIERA, ACCIUGHE E SALSA TARTARA 7,8

120 gr di tartare di manzetta bavarese, tagliata al coltello, cipolle rosse agrodolci, acciughe, battuto di giardiniera, salsa tartara e foglie di basilico

## Le nostre FRISELLE

### SALMONE E RAPA ROSSA 6,2

Salmone\*, rapa rossa, rucola, panna acida e pepe su friselle integrali ammorbidite con la nostra birra Summer

### STRACCIATELLA E PICCADILLY 5,2

Stracciatella di Burrata, pomodori Piccadilly, pepe e foglie di basilico su friselle integrali ammorbidite con la nostra birra Summer

## SIATE BUONI, condividete

### FRITTO SICILIANO 12,8

Panelle, crochè e mini arancine alla norma servite con maionese ai pomodori secchi e salsa tartara

### FRITTO ASSOLUTO 13,6

Pollo fritto, Mozzarella in carrozza\*, Anelli di cipolla\*, Rondelle di melanzana\* e Nachos all'italiana con maionese alla birra e maionese ai pomodori secchi

# Cose PIZZE

## SAN MARZANO E GRANA BELLA LODI 8,6

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, Raspadura ed emulsione al basilico

## MELANZANE E ACCIUGHE 11,6

Melanzane alla griglia, Fior di latte, taggiasche e foglie di basilico

## PANCETTA E FIORDILATTE 10,8

Pancetta Piacentina, Fior di latte, Raspadura, rucola e glassa di aceto balsamico di Modena IGP

## PARMIGIANA E FIORDILATTE 9,2

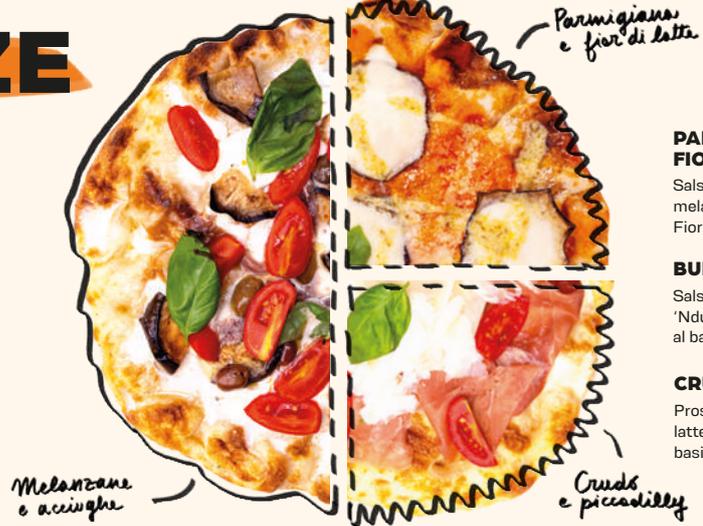
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, melanzane al forno, salsa di grana e pesto, Fior di latte e foglie di basilico

## BURRATA E 'NDUJA 10,8

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, 'Nduja, Burrata, cipolla rossa ed emulsione al basilico

## CRUDO E PICCADILLY 11,8

Prosciutto crudo di Parma DOP, Fior di latte, pomodori Piccadilly, Raspadura e basilico



36 ore di lievitazione

# INSALATE furbe!

## MANZO E BURRATA 11,6

Insalata verde, tagliata di manzo, burrata, pomodori Piccadilly e crostini\* di pane fritti. Servita con pane\* ai cereali

## SUPREMA E PICCADILLY 9,2

Insalata verde, tagliata di filetto di pollo, pomodori Piccadilly e crostini\* di pane fritti. Servita con salsa di grana e pane\* ai cereali

## INDIVIA, CAVOLO E PICCADILLY 9,2

Indivia riccia, cavolo cappuccio rosso, rucola, pomodoro Piccadilly, Raspadura, rapa rossa, salsa tartara e crostini\* di pane fritti. Servita con pane\* ai cereali

## INSALATA DI GRANO SPEZZATO 8,2

Bulgur di grano spezzato con zucca arrosto, semi tostati, peperoni rossi, panna acida e lime

## VERDURE AL FORNO E BURRATA 8,2

Zucchine, melanzane, peperoni, cipolla rossa e olive al forno, pomodori Piccadilly, burrata e basilico

## SALMONE E PICCADILLY 12,8

Insalata verde, sashimi di salmone\*, pomodori Piccadilly, cetrioli e crostini\* di pane fritti. Servita con citronette alla menta e pane\* ai cereali

Ancora qualcosa?

### PATATE A SPICCHIO 3,8

Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra

### PATATE A FIAMMIFERO 3,8

Patate\* con buccia, taglio fiammifero, con maionese alla birra

### GIARDINIERA CAMPAGNOLA 3,2

Giardiniera di verdure (cavolfiore, carota, peperoni rossi e gialli, cetriolini e peperoncini verdi) con aceto di mele. Servita con pane\* ai cereali

### VERDURE AL FORNO 3,8

Melanzane, zucchine, peperoni rossi e gialli, cipolla, olive nere al forno, sale e olio EVO

### ORTO FRESCO 3,2

Indivia riccia, cavolo cappuccio rosso, rucola e pomodori Piccadilly. Servito con pane\* ai cereali

### SALSE IN BARATTOLO 1

Ketchup, maionese, senape

# Dalla CARNE alla BRACE

Con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio, dadolata di melanzane, zucchine, peperoni, cipolle rosse, olive taggiasche al forno e maionese alla birra.



**GRAN TAGLIATA** 15,4 *Ultimo Palato*  
Tagliata di controfiletto di manzo, 220 gr, rifinita con fiocchi di sale e olio EVO

**GRAN TAGLIATA SPECIALE** 17,4 *Ultimo Palato*  
Tagliata di controfiletto di manzo, 220gr, servita con ricotta salata e pomodori Piccadilly freschi, rifinita con fiocchi di sale e olio EVO

**LA GIGANTE** 19,6 *Bella Panna*  
Bisteca di entrecôte di manzo, 350 gr, rifinita con fiocchi di sale e olio EVO

**FILETTO PREMIUM LARDELLATO** 19,6 *Bella Panna*  
Filetto di manzo, 250 gr, con lardo alle erbe, rifinito con fiocchi di sale e olio EVO

Polpo alla brace



**POLPO ALLA BRACE** 18,6 *Ombra Mare*  
Polpo\* fritto e rifinito alla brace, servito con patate, pomodorini Piccadilly, limone e olive

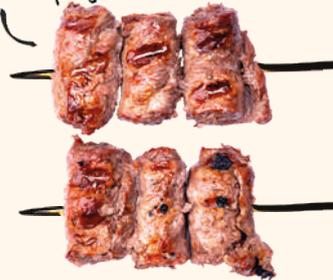
Brace mista



**BOMBETTE PUGLIESI** 16,6 *Sagra Ipa*  
Bombette di coppa di maiale accompagnate da cime di rapa saltate in padella

**COSTINE DI MAIALE** 16,6 *Sagra Ipa*  
Costine di suino, 560 gr, marinate con spezie e laccate con salsa bbq all'aceto balsamico di Modena IGP. Accompagnate da giardiniera di verdure e salsa agrodolce

Bombette pugliesi



**SUPREMA DI POLLO** 13,2 *Ultimo Palato*  
250 gr di tagliata di filetto di pollo marinato con paprika dolce, pepe nero e zucchero di canna. Accompagnata da salsa gravy alla birra Honey IPA

**COSCE IN CROSTA** 13,6 *Ipa Wain*  
Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè

## TUTTI INSIEME Appassionatamente

**BRACE MISTA** prezzo a persona, min. 2 persone 19,6 *Sagra Ipa*  
Gran tagliata, Costine di maiale, Cosce in crosta, Salamelle alla birra, serviti con giardiniera di verdure, patate a spicchio con buccia, fiocchi di sale e maionese alla birra

Galletto al fuoco rosso



## I GALLETTI ruspanti

Con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio e maionese alla birra

**MEDITERRANEO ALLA BIRRA** 15,6 *Ultimo Palato*  
Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie

**AL FUOCO ROSSO** 15,6 *Bella Panna*  
Galletto ruspante, marinato con olio e peperoncino piccante e accompagnato da salsa piccante

Con pan brioche\* imburrato, patate fritte con buccia e patate al forno con buccia e maionese alla birra

# Hip, hip, BURGER!

Con pan brioche\* vegans, patate fritte con buccia e patate al forno con buccia e maionese alla birra



**PECORINO E VESUVIANO** 10,6 *Sagra Ipa*  
Hamburger fresco di manzo con Pecorino Sardo dolce DOP, pomodori Vesuviano semi secchi, cipolla rossa in agrodolce, insalata riccia e maionese

**PANCETTA E FONTAL** 11,2 *Bella Panna*  
Hamburger fresco di manzo con Fontal, Pancetta Piacentina e insalata riccia

**CRUDO E STRACCIATELLA** 12,8 *Pan di Zucchero*  
Hamburger fresco di manzo con prosciutto crudo di Parma DOP, stracciatella di burrata, pomodori Vesuviano semi secchi, insalata riccia e maionese ai pomodori secchi

**CAPRINO E CIPOLLA** 11,2 *Honey Ipa*  
Hamburger fresco di manzo con Robiola di capra, Pancetta Piacentina, cipolla rossa in agrodolce, insalata riccia e maionese

IL BUONO NON TI BASTA MAI?  
Extra Burger 3,8

Pecorino e vesuviano



**GRANA E PICCADILLY** 10,6 *Sagra Ipa*  
Hamburger di suino, crema di Grana Bella Lodi, composta di cipolle rosse agrodolce, pomodori Piccadilly, maionese e indivia riccia



**SALMONE E VERDURE AL FORNO** 13,8 *Sagra Ipa*  
Sashimi di salmone\* aromatizzato con limone, dadolata di verdure al forno, cavolo cappuccio, insalata riccia e maionese ai pomodori secchi

**POLPO E STRACCIATELLA** 13,8 *Ombra Mare*  
Polpo\* cotto a bassa temperatura e fritto, stracciatella di Burrata, insalata riccia e pomodori Piccadilly



Crudo e stracciatella

Polpo e stracciatella

## VEGETARIANI felici

**MAIS E VERDURE** 9,8 *Extra Bitter*  
Hamburger di mais\*, dadolata di melanzane, zucchine, peperoni, cipolle rosse, olive taggiasche al forno, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, cipolla rossa in agrodolce, cavolo cappuccio e maionese

**PESTO TRAPANESE E RICOTTA SALATA** 9,8 *Extra Bitter*  
Salsa al Pesto alla trapanese leggermente piccante, ricotta salata, cavolo brasato al timo, pomodoro Piccadilly e insalata riccia



# 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

5,2  

## MOUSSE CIOCCOLATO E CAFFÈ

Doppia mousse: al cioccolato\* fondente e al caffè\* con amaretti alla birra Black Stout, granello di pistacchio e scaglie di cioccolato

5,8 

## CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con salsa al cioccolato o ai mirtilli

5,8 

## NU BBABBÀ

Babbà\* al rum servito con panna e salsa al cioccolato o ai mirtilli

5,8 



Mini cannoli siciliani



La Sbrisolona

Torta caprese



Sorbetto limone e frutti di bosco

## SEMIFREDDO PISTACCHIO

Gelato semifreddo al pistacchio\*, servito con salsa al cioccolato, menta e crumble di Sbrisolona

5 

## MINI STECCO FIOR DI PANNA

Stecco al gelato fior di panna ricoperto di cioccolato fondente

3 

## SORBETTO LIMONE E FRUTTI DI BOSCO

Sorbetto artigianale al limone\* e frutti di bosco\* e foglia di menta. Servito con biscotti ricoperti al cioccolato

5,8 

## LA SBRISOLONA

Mantovana con mandorle, servita con crema allo zabaione\*

4,4 

## TORTA CAPRESE

Torta\* con cacao e mandorle, servita con crema allo zabaione\* e zucchero a velo

5,8 

## IL PIACERE DI condividere

### MINI CANNOLI SICILIANI

8,2 

6 mini cialde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con crema di ricotta\* in sac à poche. Servite con granello di pistacchi e scaglie di cioccolato fondente

ummm!

## Le strane COPPIE

### Caffè & birra IMPERIALE

Caffè Illy shakerato con la nostra Imperiale, zucchero, panna montata, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

3,5

### Caffè & distillati IRLANDESE

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

3

### Caffè & cioccolato CAPADOLCE

Caffè Illy con panna montata, cioccolato, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

3

# Non solo BIRRA

## BIBITE 27,5 cl ARTIGIANALI

3,5

### 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

### GASSOSA

Il soft drink di una volta con estratti naturali di limoni siciliani

### TONICA

Dal retrogusto aromatico e amaro al chinino, un estratto naturale

### THE AL LIMONE / ALLA PESCA

## ACQUA 45 cl MINERALE

2

### PANNA

### SAN PELLEGRINO

## CAFFÈ

Caffè 1,5  
Caffè d'orzo / Decaffeinato 1,5  
Caffè al ginseng 1,5  
Cappuccino / Caffè corretto 2

## AMARI E LIQUORI 5 cl

Averna, Braulio, Amaro del Capo, Montenegro, Ramazzotti, Sambuca Molinari, Baileys, Anima Nera, Limoncello, Jägermeister 4

## DISTILLATI 5 cl

**WHISKY** 8  
Dalwhinnie 15Y  
Lagavulin 16Y  
Oban 14Y  
Talisker 10Y  
Bowmore Whisky 12Y  
Johnnie Walker 5Y  
Call Illa 12Y

**RHUM** 5  
Kraken  
Diplomatico Reserva Exclusive 12Y  
St. James  
Zacapa

**GRAPPE** 5  
Poli Sarpa Moscato  
Poli Sarpa Classica  
Chardonnay Frattina

## VINI

 4  18

### CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Nepente di Oliena, Cantina Sociale Oliena

Un Cannonau dall'anima giovane e prepotente, con note fruttate di piccoli frutti rossi e ciliegia che s'intrecciano con quelle floreali di rosa e viola

### 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

### VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Vermentino di Gallura, Azienda Agricola Marco Zanatta

Dal gusto equilibrato e ben strutturato, con un finale fresco e piacevolmente amarognolo. Profumo di frutta fresca esotica

### 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

### 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

 Manzo

 Pollo

 Suino

 Pesce

 Vegetariano

COPERTO: 1,5 €

\*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine o abbattuti. Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!