

Pizzeria Birreria Il Ponte

Abbiamo un progetto...!

Portare le migliori materie prime del territorio
direttamente sul piatto dei nostri clienti,
accompagnate dalle migliori farine italiane,
selezionate per offrirvi un' esperienza,
ogni volta che ci verrete a trovare.

Le migliori farine, ma anche le migliori birre!

Una selezione unica,
data dall'esperienza maturata col tempo,
nel settore della vendita della birra,
che ci ha permesso di avere eccellenze pluripremiate
per ogni stile e nazionalità.

E' così
che intendiamo portare avanti
il nostro progetto,
con qualità e professionalità
ovvero ciò che ogni nostro cliente si merita.

Grazie per la Lettura

Marco Motta
Pizzeria Birreria Il Ponte

*Coperto 2,50€



Gli Impasti

Per tutti i nostri impasti usiamo un preimpasto chiamato “Biga”, preparato con sole farine di grani antichi bio, così da avere un prodotto ancora più sano e digeribile, ma anche più profumato e nutriente.

Classico: Un impasto croccante e digeribile, grazie all'utilizzo di una farina di “tipo 0”.

Bio-Mix: Ancora più croccantezza e digeribilità, ma anche più nutrienti, perchè ricca di fibre.
Farina di “tipo 1” con grano biologico 100% italiano.

Grani Antichi: Il più digeribile di tutti, poiché povero in glutine, Tutto il gusto del grano e del suo germe. Digeribile, sano, nutriente ed anche biologico, nonché locale... Come piace dire a me: “Il contadino sul piatto..”

Integrale: Tutto il profumo del grano, per una pizza leggera e fragrante come nessun'altra, ma anche ricca di fibre, ferro, proteine e vitamina B1.
Farina con 100% grano da selezione climatica, macinato a pietra.

Multicereale: Il gusto intenso e deciso di una farina ricca di nutrienti, grazie ai suoi semi e cereali: orzo, segale, lino, frumento, sesamo e girasole.

Old Classics

Americano 5,00€
Bitter, Vermouth Rosso ed Acqua Tonica

Varianti:

V. M. D. 1871 - Roger - Amaro con speziature Bitter+1,50€
Carpano – Antica Formula Vermouth +1,50€

Negroni 6,00€
Bitter, Vermouth Rosso e Gin

Varianti:

V. M. D. 1871 - Roger - Amaro con speziature Bitter+1,50€
Carpano – Antica Formula Vermouth +1,50€
Gin Sipsmith +1,50€
Gin allo Zafferano – Liquorificio Morelli +1,50€
Gin Timo, Rosmarino e Camomilla – Liq. Morelli +1,50€
Gin Scapegrace +1,50€
Gin Scapegrace Black +2,00€
Gin Scapegrace Gold 57% +2,00€
Gin Nannoni – Gingillo +2,50€
Gin Floressence +3,00€

Analcolico

Seedlip Grove 42 – Citrus + Tonic 6,00€
Una concentrazione di agrumi e frutti tropicali, con la freschezza di un Gin

Seedlip Garden 108 - Herbal 6,00€
Sentori di fieno e di botaniche floreali, erbaceo e leggermente balsamico

La Qualità dei nostri prodotti

Se c'è una cosa che per noi è molto importante,
è la qualità dei nostri prodotti.

Ogni giorno ci impegnamo per cercare di migliorarci, acquisendo tecniche nuove e sperimentando nuovi prodotti, di pari passo, ci impegnamo anche a portare dei prodotti sempre più freschi, orientandosi sempre più su prodotti locali, cercando di portare sempre una qualità maggiore.

Per la nostra mozzarella, usiamo un Fiordilatte fresco a Km 0, grazie alla collaborazione con l'Azienda Agricola Poggio di Camporbiano, che produce latte di assoluta qualità, utilizzando 100% latte di propria produzione per i loro prodotti, assolutamente genuini, con utilizzo di caglio vegetale di propria produzione ed assolutamente senza utilizzo di antibiotici, un latte sano al 100%!

Per le nostre farine utilizziamo soltanto grani di altissima qualità, con selezioni di grani, tra cui farine macinate a pietra e farine biologiche, con grani 100% Italiani, grazie alla collaborazione col Molino Quaglia, utilizzando alcuni prodotti della linea Petra.

Gli Antipasti

Degustazione di Affettati

8,00€

Prosciutto Crudo, Salame Toscano e Finocchiona IGP

Tris di Pecorini di Pienza e della Maremma 8,00€

Pecorino di Pienza DOP fresco, sotto cenere e Pecorino della Maremma

accompagnati dai relativi abbinamenti

Tris di Formaggi Az. Agr. Poggio di Camporbiano 12,00€

Una selezione di formaggi dell'Azienda Agricola Poggio di Camporbiano (Si) ed i relativi abbinamenti

Tagliere Misto

12,00€

Una selezione dei nostri migliori ingredienti, tra cui formaggi ed affettati ed i relativi abbinamenti

Gran Tagliere Misto

20,00€

Una selezione dei nostri migliori ingredienti, tra cui formaggi ed affettati ed i relativi abbinamenti

Gli Spritz

Aperol Spritz

5,00€

Il classico Aperol Spritz, un prodotto ormai intramontabile

Calabro Spritz 5,00€

Una variante del più classico Aperol Spritz, in cui l'Amaro del Capo Red Hot viene miscelato insieme a spumante ed acqua tonica, con un risultato simile al Campari spritz, ma con maggiori botaniche e quel leggero piccantino che rende la bevuta più “eccitante”.

Campari Spritz 6,00€

Una variante del più classico Aperol Spritz, in cui il bitter, viene miscelato insieme allo spumante, creando un'armonia unica, grazie alla presenza dell'ormai celebre Bitter Campari.

Varianti:

V. M. D. 1871 - Roger - Amaro con speziature Bitter+2,00€

Chandon Garden Spritz 10,00€

Una variante molto fresca ed interessante, proposta da una delle maggiori eccellenze mondiali nel mondo del “buon bere”.

Una base di una bollicina Argentina by Chandon, arricchita da un Bitter creato con un blend di Scorze d'Arancia in miscelazione con erbe e spezie. Somiglia ad una bollicina rosè, delicatamente fruttata, le cui note ti portano con leggerezza a passeggiare in un tipico giardino di agrumi.

Le Classiche:

Marinara 5,00 €

Salsa, Olio Extra Vergine di Oliva, Aglio e Origano

Margherita 6,00 €

Salsa e Fiordilatte “KmO”

Wurstel 7,00 €

Salsa, Fiordilatte “KmO” e Wurstel di Pollo e Tacchino

Salamino 7,50 €

Salsa, Fiordilatte “KmO” e Salamino Piccante

Funghi 7,50 €

Salsa , Fiordilatte “KmO” e Funghi Champignon

Salsiccia 7,50 €

Salsa, Fiordilatte “KmO” e Salsiccia “KmO”

Bufala 8,00 €

Salsa e Mozzarella di Bufala DOP

Vegetariana 8,30 €

Salsa, Fiordilatte “KmO”, Melanzane, Zucchine e Peperoni

Napoli 8,50 €

Salsa, Fiordilatte “KmO”, Capperi e Acciughe del Mar Adriatico

La Formaggi 8,50 €

Salsa, Fiordilatte “KmO”, Stracchino, Gorgonzola Dop

Cotto e Funghi 9,00 €

Salsa, Fiordilatte “KmO”, Prosciutto Cotto e Funghi Champignon

Speck e Mascarpone 9,00 €

Salsa, Fiordilatte “KmO”, Speck Alto Adige IGPe Mascarpone

Tonno e Cipolla 9,50 €
Salsa, Fiordilatte “KmO”, Filetti di Tonno Pinne Gialle e Cipolla

Crudo, Rucola e Grana 10,00 €
Salsa, Fiordilatte “KmO”, Prosciutto Crudo, Rucola e Grana Padano DOP

Capricciosa 10,30 €
Salsa, Fiordilatte “KmO”, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofini e Olive.

Le Bianche:

Caprese 9,00€
Bufala DOP, Pomodori ed Olio Extra Vergine di Oliva

Crudo e Pomodorini 9,00€
Fiordilatte “KmO”, Prosciutto Crudo e Pomodorini

Salsiccia e Friarielli 9,50€
Fiordilatte “KmO”, Salsiccia “KmO” e Friarielli alla Napoletana

Contadina 9,50€
Fiordilatte “Kmo”, Salsiccia “Kmo”, Funghi Champignon, e Pomodorini

Zero Km 9,50€
Fiordilatte “KmO”, Salsiccia “KmO”, Cavolo Nero “KmO” e Scamorza “KmO”

Crudo, Rucola e Grana 10,00€
Fiordilatte “Kmo”, Prosciutto Crudo, Rucola e Grana Padano DOP

Il Gin Tonic

Gin Tonic / Lemon 6,00€

Gin Sipsmith +1,50€
Gin allo Zafferano – Liquorificio Morelli +1,50€
Gin Timo, Rosmarino e Camomilla – Liq.Morelli +1,50€
Gin Scapegrace +1,50€
Gin Scapegrace Black +2,00€
Gin Scapegrace Gold 57% +2,00€
Gin Nannoni – Gingillo I - Capricorno

+2,50€

Gin Nannoni – Gingillo II - Acquario +2,50€
Gin Nannoni – Gingillo III - Pesci +2,50€
Gin Nannoni – Gingillo IV - Ariete +2,50€
Gin Nannoni – Gingillo V - Toro +2,50€
Gin Nannoni – Gingillo VI - Gemelli +2,50€
Gin Nannoni – Gingillo VII - Cancro +2,50€
Gin Nannoni – Gingillo VIII - Leone +2,50€
Gin Nannoni – Gingillo IX - Vergine +2,50€
Gin Nannoni – Gingillo X - Bilancia +2,50€
Gin Nannoni – Gingillo XI - Scorpione +2,50€
Gin Nannoni – Gingillo XII - Sagittario +2,50€
Gin Nannoni – Gingillo XIII – Gin Rosa +2,50€
Gin Floressence +3,00€

Vini Rosati

Poggio Primo

Poggio Tempesti, Fucecchio (Fi)

Malestro 12,5% Toscana IGT
Sangiovese

10cl 15cl 75cl
3,00€ 4,00€ 18,00€

Pietro Beconcini

San Miniato (Pi)

Fresco di Nero 12,5% Toscana IGT
Tempranillo

10cl 15cl 75cl
4,00€ 5,00€ 22,00€

Molino di Sant'Antimo

Montalcino (Si)

Gina 12,5% Toscana IGT
25,00€
Sangiovese

10cl 15cl 75cl
4,00€ 6,00€

Romanesca 10,00€
Fiordilatte “Kmo”, Prosciutto Crudo e Carciofi alla Casalinga

Lardosa 10,00€
Fiordilatte “KmO”, Lardo di Patanegra, Mascarpone e Pomodorini

Lussuosa 10,50€
Fiordilatte “KmO”, Speck Alto Adige IGP, Gorgonzola DOP, Noci e Funghi
Champignon

Primavera 11,00€
Fiordilatte “KmO”, Salsiccia “KmO”, Zucchine, Carciofini, Pomodorini e Grana
Padano DOP

Preziosa 11,80€
Fiordilatte “KmO”, Fiori di Zucca, Speck Alto Adige IGP, Gorgonzola DOP e
Noci

Mediterranea 13,50€
Bufala DOP, Capperi, Acciughe del Mar Cantabrico, Pomodorini Secchi e Olive
Nere

Prelibata 13,50€
Burrata , Fiori di Zucca, Acciughe del Mar Cantabrico e Pomodorini secchi

I Calzoni:

Classico 8,00€
Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Prosciutto Cotto

Ghiozzo 10,30€
Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Salamino, Salsiccia, Carciofini e Olive nere

Ponte 10,50€
Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Salamino, Salsiccia “Kmo”, Funghi, Olive e Cipolla

Spaccatutto 11,00€

Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Salsiccia, Peperoni, Nduja, Stracchino e Olive nere

Zona	13,00€
Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Speck, Funghi Champignon, Olive, Cipolla, Salsiccia, Acciughe e Scamorza	

Le Ripiene:

Prosciutto Cotto	8,00€
Fiordilatte “Kmo”, Prosciutto Cotto	

Pane Arabo	9,50€
Fiordilatte “Kmo”, Prosciutto Crudo, Pomodoro e Insalata	

Salsiccia, Stracchino e Rucola	9,50€
Fiordilatte “Kmo”, Salsiccia, Stracchino e Rucola	

Zero Km	10,00€
Fiordilatte “Kmo”, Salsiccia, Scamorza “Kmo” e Cavolo Nero “Kmo”	

Abbondante	10,50€
Fiordilatte “Kmo”, Salamino, Salsiccia, Funghi Champignon, Olive e Cipolla	

Vegana	10,60€
Melanzane, Zucchine, Cipolla, Funghi, Carciofini, Pomodorini e Rucola	

Ambigua	11,00€
Fiordilatte “Kmo”, Prosciutto Cotto, Mascarpone, Pomodoro a fette, Rucola e Olive	

Rustichella	11,30€
Fiordilatte “Kmo”,Prosciutto Crudo, Rucola, Pomodoro, Olive nere e Carciofini	

Poggio Cagnano

Manciano (Gr)

Nebula '20 12,5%	Maremma Toscana DOC	4,00€	6,00€	25,00€
Vermentino				

Carousel '19 13,0%	Maremma Toscana DOC	5,00€	7,00€	30,00€
Vermentino in Anfora				

Tenuta Montauto

Manciano (Gr)

Enos I 12,5%	Maremma Toscana DOC	28,00€
Sauvignon Blanc		

Dianella

Vinci (Fi)

Orpicchio	Toscana IGT	45,00€
Trebiano		

Vini Bianchi

Poggio Primo

Poggio Tempesti, Cerreto Guidi (Fi)

Principio 12,5% Toscana IGT
Vermentino

10cl 15cl 75cl
4,00€ 5,00€ 18,00€

Pietro Beconcini

San Miniato (Pi)

PRS 12,5% Toscana IGT
Malvasia Lunga

10cl 15cl 75cl
3,00€ 4,00€ 18,00€

VEA 13,0% Toscana IGT
Trebiano Macerato

25,00€

Vanempo

Montemurlo/Poggio di Cicignano (Po)

Maluna '20 12,5% Orange Wine
Trebiano

3,50€ 4,50€ 20,00€

Aura '20 12,5% Toscana IGT - Orange Wine
20,00€
Trebiano, San Colombano e Malvasia

3,50€ 4,50€

Molino di Sant'Antimo

Montalcino (Si)

Il Bianco 12,5% Toscana IGT
Chardonnay

4,00€ 6,00€ 25,00€

Le Originali

Ponte 9,50€

¼ Salamino Piccante e Olive nere, ¼ Pros.Cotto, Funghi Champignon e Rucola,
¼ Pomodorini, Grana Padano DOP e Zucchine, ¼ Salsiccia “KmO” e Carciofini

Sicula 9,50€

Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Acciughe del Mar Adriatico, Cipolla, Olive nere,,
Grana e Origano

Tirolese 9,70€

Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Speck Alto Adige IGP, Olive Nere e Funghi
Champignon

Strascicon 10,00€

Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Salamino Piccante, Salsiccia “Kmo”, Gorgonzola
DOP e Olive Nere

Rustica 10,50€

Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Wurstel, Funghi Champignon, Salamino Piccante,
Olive Nere e Cipolla

Briosa 10,60€

Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Salamino Piccante, Funghi Champignon, Zucchine,
Carciofini e Olive Nere

Casalinga 11,00 €

Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Melanzane, Salsiccia “KmO”, Pomodorini, Rucola e
Grana Padano DOP

Fresca 11,00 €

Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Filetti di Tonno, Pomodorini e Rucola	
Incavolata	11,00€
Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Salsiccia “Kmo”, Brie, Cavolo Nero e Nduja di Spilinga	
Calabresa	11,00 €
Salsa, Burrata , Prosciutto Crudo, Cipolla e Nduja di Spilinga	
Ripo	11,30€
Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Prosciutto Crudo, Funghi Champignon, Carciofini, Olive Nere e Cipolla	
Venere	11,30€
Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Prosciutto Cotto, Zucchine, Cipolla, Pomodorini e Grana Padano DOP	
Guido	11,80€
Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Prosciutto Crudo, Funghi Champignon, Salsiccia “Kmo”, Zucchine e Gorgonzola DOP	
Bomba	12,30€
Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Salamino Piccante, Salsiccia “Kmo”, Peperoni, Cipolla, Nduja di Spilinga DOP, Carciofini e Olive Nere	
Fior d'Acciuga	12,80€
Salsa, Burrata, Fiori di Zucca e Acciughe del Mar Cantabrico	
Stravagante	13,50€
Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Acciughe del Mar Cantabrico, Brie, Zucchine, Cipolla e Pomodorini Secchi	
Piani e Monti	13,70€
Salsa, Fiordilatte “Kmo”, Gorgonzola DOP, Stracchino, Speck Alto Adige IGP , Carciofoni alla Casalinga, Cavolo nero e Olive nere	

Rocca di Castagnoli

Greve in Chianti(Fi)			75cl
Chianti 13,0%	Chianti DOCG		18,00€
Sangiovese e Cilieggiolo			

Pietro Beconcini

San Miniato (Pi)			10cl	15cl	75cl
Antiche Vie 12,5%	Chianti DOCG		3,00€	4,00€	18,00€
Sangiovese, Trebbiano					
Terrazze '20 12,5%	Toscana IGT		4,00€	5,00€	22,00€
Colorino, Canaiolo e Malvasia nera					
Pietro Beconcini '18 14,0%	Chianti Riserva DOC				25,00€
Sangiovese	Annata '15				35,00€
Reciso '18 14,5%	Toscana IGT				35,00€
Sangiovese	Annata '12				55,00€
	Annata '04				85,00€
Vigna alle Nicchie '16 15,5%	Toscana IGT				55,00€
Prephilloxera Tempranillo	Annata '12				85,00€
	Annata '09				110,00€
	Annata '06				160,00€

Dianella

Sovigliana(Fi)			37,5cl	75cl
Il Matto delle Giuncaie 14,0%	Toscana IGT		18,00€	32,00€

Sangiovese e Colorino

Vini Rossi

Molino di Sant'Antimo

Montalcino (Si)			10cl	15cl	75cl
Asso	13,5%	3,50€	5,00€	18,00€	
Sangiovese					
Rosso di Montalcino	13,5%	5,00€	7,50€	30,00€	
Sangiovese					
Romito Terre Vittori	14,5%	Toscana IGT		45,00€	
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon					
Paolvs	14,5%	Brunello di Montalcino DOCG		55,00€	
Sangiovese					
Olinto	14,5%	Toscana IGT		65,00€	
Canaiolo					

Poggio Cagnano

Manciano (Gr)					
Selvoso '20	12,5%	Maremma Toscana DOC	4,00€	6,00€	25,00€
Ciliegiolo e Sangiovese					
Euphoria '19	12,5%	Maremma Toscana DOC	5,50€	7,50€	30,00€
Sangiovese in Anfora					
Altaripa '17	14,0%	Maremma Toscana DOC		35,00€	
Sangiovese					
Arenario '17	14,5%	Maremma Toscana DOC		40,00€	

Cabernet Sauvignon

Il Bere

	33cl	50cl	1 Litro
Acqua Plose		1,50€	2,50€
Acqua Tonica	3,00€		
Fanta	3,00€		
Estathe Limone / Pesca	3,00€		
Lemonsoda	3,00€		
Coca Cola	3,00€		6,50€
Coca Cola Zero	3,00€		
Vuoi il ghiaccio e/o il limone nella tua bibita? Chiedilo al cameriere			

Caffetteria

Caffè / Caffè Macchiato	1,50€
Torrefazione Artigianale I Due Mori – Fucecchio (Fi)	
Decaffeinato / Orzo	1,20€
Torrefazione Pagnini – Monsummano (Pt)	
Caffè Corretto	2,00€
Torrefazione Artigianale I Due Mori – Fucecchio (Fi)	

Cappuccino 1,80€
Torrefazione Artigianale I Due Mori – Fucecchio (Fi)

Le Birre Artigianali

Le Birre alla Spina

			20cl	40cl	1 Litro	3 Litri
Helles	5,2%	Helles	3,50€	6,00€	13,00€	35,00€
Hofbrauhaus Traunstein						
Traunst, Germania		Bionda tedesca con finale leggermente amaricante				
Sasso Rosso	5,5%	Ale al Farro	4,00€	7,50€	18,00€	45,00€
La Petrognola						
Piazza al Serchio (Lu)		Ambrata al Farro della Garfagnana IGP, fruttata e leggermente amaricante sul finale				
Tipopils	5,2%	Italian Pilsner	4,00€	7,50€	18,00€	50,00€
Birrificio Italiano						
Lido Comasco (Co)		Bionda Italiana, delicatamente luppolata con finale amaricante				
Asteroid 56013	6,6%	India Pale Ale	4,00€	7,50€	18,00€	50,00€
Birrificio Italiano		Ambrata fruttata con finale amaricante				
Lido Comasco (Co)						
Ambershock	7,0%	Deep Malt	4,00€	7,50€	18,00€	50,00€
Birrificio Italiano						
Lido Comasco (Co)		Rossa doppio malto, leggermente caramellata, con finale amaricante				

I Vini

Bollicine

Bortolomiol

Valdobbiadene (Tv)			10cl	15cl	75cl
Miol	11,0%	Prosecco DOC Treviso	3,00€	4,00€	
16,00€					
Glera		Extra Dry			
Bandarossa	11,5%	Prosecco Superiore DOCG	3,50€	5,00€	
20,00€					
Glera		Valdobbiadene Extra Dry Millesimato			
Filanda Rosè	12,0%	Brut Rosè Millesimato	3,50€	5,00€	
20,00€					
Pinot Nero					
Cartizze	11,5%	Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG			28,00€
Glera					

Poggio Cagnano

Manciano (Gr)		
Micidiale '21	12,5%	Metodo Ancestrale
28,00€		
Vermentino Frizzante		
Ancestrale '21	12,5%	Metodo Ancestrale

28,00€
Sangiovese Rosato Frizzante

Fattoria Montellori

Fucecchio (Fi)

Pas Dosè '17 12,5% Metodo Classico 32,00€
Chardonnay

Brasserie Les 3 Forquettes

Gouvy, Belgio

Lupulus Blonde 8,5% Belgian Blonde Ale 33cl 6,50€
75cl 13,50€
Magnum 1,5l 30,00€

Browerij St. Bernardus

Watou, Belgio

Abt 12 10,00% Abbazia 33cl 6,00€

Shepherd Neame

Faversham, Regno Unito

Spitfire Super Strong 9,0% Strong Lager 33cl 4,50€

1698 6,5% Bitter Ale 50cl 6,50€

Marble Beers Ltd.

Manchester, Regno Unito

Manchester Bitter 6,5% Bitter Ale 50cl 7,50€

Birrificio del Ducato

Soragna (Pr)

White Riot 4,0% Blanche 33cl 6,50€

Paradox 8,0% Belgian Tripel 33cl 6,50€

Verdi 10,0% Imperial Stout 33cl 6,50€

Crak Brewery

Campodarsego (Pd)

Guerrilla 5,8% India Pale Ale 40cl 6,50€

Mundaka 4,6% Session Ipa 40cl 6,50€

Chiedi per altri prodotti Crak Brewery, teniamo sempre qualcosa a rotazione

Crak Brewery – Cantina

Con la linea Cantina, il Birrificio Crak, intende sperimentare, approfondire e valorizzare, l'unico stile birraio italiano... IGA – Italian Grape Ale, ovvero, birra mista ad uvaggio oppure con passaggio in botte di vario tipo e destinazione

Si tratta di uno stile dove la tecnica si porta all'estremo sia come concetto, perchè vino e birra, certo, apparentemente, non sono nati per stare insieme, ma soprattutto, perchè si parla di birre a fermentazione spontanea, alchè il limite si spinge un bel po' oltre, e se non bastasse, Crak, lavora addirittura con birre dove vengono aggiunte in infusione varie tipologie di frutta, così da ampliare ancora di più la gamma dei profumi e sensazioni, ma anche della tecnica, cercando di portare l'asticella, sempre un po più in là..

Consigliamo sempre di abbinare una selezione di formaggi, allo stile Iga, così da rendere uno stile così “particolare”, elegante e trovare il giusto connubio fra le note aromatiche della birra a quelle del formaggio.

Keno '18	9,5%	Sour Wild Ale	37,5cl	14,00€
----------	------	---------------	--------	--------

Birra maturata in botti di vino dei Colli Euganei, seconda fermentazione su mosto di Merlot

Albicocche '18	7,0%	Sour Wild Ale	37,5cl	15,00€
----------------	------	---------------	--------	--------

Birra maturata in botti di vino dei Colli Euganei, con aggiunta di Albicocche in infusione

Ciliegie Gialle '18	7,0%	Sour Wild Ale	37,5cl	15,00€
---------------------	------	---------------	--------	--------

Birra maturata in botti di vino dei Colli Euganei, con aggiunta di Ciliegie Gialle in infusione

Ciliegie Rosse '16	7,0%	Sour Wild Ale	37,5cl	15,00€
--------------------	------	---------------	--------	--------

Birra maturata in botti di vino dei Colli Euganei, con aggiunta di Ciliegie Rosse in infusione

Pesche '19	7,0%	Wild Ale	37,5cl	16,00€
------------	------	----------	--------	--------

Birra maturata in botti di Chardonnay, con aggiunta di Pesche in infusione

Take Me Home '19	9,0%	Imperial Stout	37,5cl	14,00€
------------------	------	----------------	--------	--------

Birra scura maturata in botte

Ayinger

Aying, Germania

Celebrator	7,0%	Doppel Bock	33cl	5,00€
------------	------	-------------	------	-------

Urweisse	5,8%	Dunkel Weizen	50cl	6,00€
----------	------	---------------	------	-------

Kirtabier	5,8%	Marzen (Oktoberfest)	50cl	6,00€
-----------	------	----------------------	------	-------

Bitburger

Bitburg, Germania

Pils Analcolica	0,0%	Pils	33cl	4,50€
-----------------	------	------	------	-------

Riegele

Augusta, Germania

Commerzienrat Privat 5,2% Lager 50cl 6,00€

Brauerei Kundmuller

Viereth Trunstadt, Germania

Weiherer Keller 4,9% Keller 50cl 6,50€

Weiherer Urstoffla 5,2% Urstoffla 50cl 6,50€