



## BIONDA

## LE CLASSICHE

### Saluti da Monaco! Birra fresca e bevantina.

**Note del sommelier:** degustata alla temperatura di 5-6°C in un boccale classico offre tutta la sua invitante freschezza. Colore giallo oro luminoso con schiuma fine, fresco profumo di cereale e fieno, corpo maltato in armonia con l'amaro di pregiati luppoli. Moderatamente frizzante, retrogusto equilibrato e rotondo.

**Abbinamenti:** arrosti e stufati, frittura di pesce, formaggio Montasio e caprino.

**Gradazione alcolica:** 5.0° - **IBU** 21

**Fermentazione:** bassa

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l



## AMBRA ROSSA

## LE CLASSICHE

### Il Radicchio incontra il luppolo!

**Note del sommelier:** specialità autoctona, versatilissima in cucina. Degustata alla temperatura di 6-8°C in un calice aperto esprime tutta la sua fragranza. Colore rosso ambrato con schiuma persistente, delicati sentori caramellati e vegetali, corpo rotondo e maltato in sintonia con il nobile amaro del Radicchio. Lievemente frizzante, retrogusto erbaceo e morbido.

**Abbinamenti:** carni bianche, selvaggina, formaggi a pasta molle, eccezionale con il pesce.

**Gradazione alcolica:** 5.5°- IBU 20

**Fermentazione:** bassa

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l



## HEFE WEIZEN

## LE CLASSICHE

### Bollicine bavaresi!

**Note del sommelier:** prodotta con 50% di frumento, birra morbida e aromatica. Degustata alla temperatura di 5-6°C nel suo apposito bicchiere "Weizen" libera la sua ampia estensione sensoriale.

Colore oro antico opalescente con schiuma generosa, fragrante aroma di lieviti freschi e frutta, corpo strutturato, con gusto di banana e mela matura, delicatamente speziato. Vivacemente frizzante, retrogusto fruttato e dissetante.

**Abbinamenti:** pesce, pizza, mozzarella, ricotta.

**Gradazione alcolica:** 5.0° - **IBU** 15

**Fermentazione:** alta

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l



**ON**

**LE CLASSICHE**

## **Il birrificio SAN GABRIEL presenta: “ON”, la birra fresca e giovane**

**Note del sommelier:** I birrai del birrificio San Gabriel hanno voluto creare una birra facile e leggera, vigorosa e dissetante, adatta ad ogni momento della giornata. Colore giallo dorato con schiuma fine, giovane profumo di cereale e frutta esotica, corpo snello e fresco, moderata frizzantezza, retrogusto piacevolmente morbido. “ON” accende la freschezza, spegne la sete! Birra leggera e beverina. Servire molto fredda 3-4 °C. Ottima come aperitivo, dissetante. Segreto! Da provare ghiacciata con fettina di lime, direttamente dalla bottiglia!

**Abbinamenti:** frittura di pesce, formaggi freschi.

**Gradazione alcolica:** 4,8° - IBU 19

**Fermentazione:** alta

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l



## NERA OPITERGIUM

## LE STAGIONALI

### **Ave Cesare, veni vidi bibi!**

**Note del sommelier:** un ballo di malti speciali. Degustata alla temperatura di 6-8°C in un calice aperto manifesta tutte i suoi speciali aromi. Colore mogano con riflessi granato, schiuma densa e cremosa, seducenti aromi di cacao e caffè. Gusto deciso di prodotti della torrefazione e liquirizia, tenuemente frizzante, retrogusto piacevole di malto tostato.

**Abbinamenti:** porchetta, salumi e formaggi affumicati.

**Gradazione alcolica:** 5,5° - IBU 21

**Fermentazione:** alta

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l



## DELL'APOSTOLO

## LE STAGIONALI

### Finalmente autunno!

**Note del sommelier:** il prodotto del lavoro delle api sui fiori dei secolari castagni di Combai conferisce a questa birra una caratteristica fragranza autunnale. Degustata alla temperatura di 6-8°C, in un calice aperto, manifesta tutti i suoi invitanti aromi. Colore bronzo antico con profumo mielato e leggermente fruttato, corpo morbido e lieve gusto di castagna arrostita al fuoco. Retrogusto piacevole con finale leggermente mielato ed affumicato.

**Abbinamenti:** vellutata di zucca, arrostiti, caprini.

**Gradazione alcolica:** 6,0° - IBU 18

**Fermentazione:** alta

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l



## NERA DI TARZO

## LE STAGIONALI

### L'eredità dei Sultani!

**Note del sommelier:** la pianta del fico che prospera nella pedemontana, conosciuta per il suo microclima mite, produce da secoli i fichi più pregiati d'Italia che caratterizzano questa birra dolce e armoniosa. Degustata alla Temperatura di 6-8°C in un calice chiuso regala tutto il suo aroma. Colore mogano caldo con schiuma delicata, fragranti profumi di frutta matura, corpo rotondo e pieno con gusto rotondo e fruttato, il retrogusto accenna la fragranza del fico.

**Abbinamenti:** formaggi a pasta molle, frutta secca.

**Gradazione alcolica:** 6,2° - IBU 20

**Fermentazione:** alta

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l



## ZEA MAYS

## LE STAGIONALI

### **Specialità con mais "Rosso San Martino".**

*Prodotta con una varietà di mais di origini antichissime proveniente dagli altopiani del Perù, importato dagli europei, verso la metà del '600.*

**Note del sommelier:** Specialità prodotta con mais "Rosso San Martino".

Birra di colore giallo oro antico con riflessi porpora.

All'olfatto ci regala sorprendenti fresche note fruttate, in particolare pesca e albicocca.

La schiuma è compatta e fine, il corpo piacevolmente delicato.

Servire a 6-8°C.

**Abbinamenti:** carni bianche, formaggio latteria fresco.

**Gradazione alcolica:** 5,3° - IBU 20

**Fermentazione:** bassa

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l



## BUSCHINA

## LE SPECIALI

### Tradizionale doppio malto italiana!

**Note del sommelier:** l'orzo coltivato nelle campagne di Busco di Ponte di Piave caratterizza questa birra morbida e aromatica. Degustata alla Temperatura di 6-8°C in un boccale di ceramica regala tutto il suo gusto fragrante. Colore oro antico con riflessi ramati e schiuma delicata, fragranti profumi di agrumi e frutta esotica, corpo pieno e setoso con gusto maltato e fruttato, lievemente frizzante, il retrogusto rivela una gentile amarezza.

**Abbinamenti:** formaggi stagionati, affettati, arrostiti.

**Gradazione alcolica:** 6,5°- IBU 20

**Fermentazione:** bassa

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l



**ZEN**

**LE SPECIALI**

## Dalla via della Seta, il miracoloso rizoma dello zenzero.

**Note del sommelier:** colore giallo pallido con schiuma fine e persistente. Fragrante aroma di lieviti freschi e agrumi, delicatamente speziato. Vivace frizzantezza, retrogusto fruttato e dissetante. Ottima come aperitivo e miscelata. Temperatura di servizio: 5-6°C in calice aperto.

**Abbinamenti:** sushi, frittura di pesce, caprini.

**Gradazione alcolica:** 5,5° - IBU 19

**Fermentazione:** alta

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l



## DEL TEMPIO

## LE SPECIALI

### Trovato il Graal!

**Note del sommelier:** i quattro cereali utilizzati ci donano una birra fruttata e speziata. Degustata alla temperatura di 5-6°C, in un calice sottile, svela tutti i suoi suadenti aromi. Colore dorato luminoso, con schiuma generosa e compatta. Profumo delicato di lieviti e frutta, corpo morbido e gusto in armonia tra le fragranze della frutta esotica e di chiodi di garofano. Buona frizzantezza, retrogusto piacevolmente fresco e speziato.

**Abbinamenti:** pesce fritto, baccalà, pecorini.

**Gradazione alcolica:** 5,5°- IBU 15

**Fermentazione:** alta

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l



**SENZA GLUTINE**

**LE SPECIALI**

## Una bionda per tutti.

**Note del sommelier:** con la scelta dei migliori malti e lavorando in modo artigianale, abbiamo ottenuto una birra senza glutine (<20 ppm) mantenendo intatti gusto e aroma. Colore giallo oro, con schiuma fine e compatta. All'olfatto dona freschi sentori di cereale, fieno e fiori bianchi di campo. Il corpo è maltato in armonia con il delicato amaro del luppolo.

**Abbinamenti:** carni bianche, trota salmerina, formaggi freschi.

**Gradazione alcolica:** 5,0°- IBU 20

**Fermentazione:** bassa

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l



## ESPORTAZIONE

## LE SPECIALI

### Sulla rotta degli antichi velieri Britannici! Birra stile IPA.

**Note del sommelier:** colore oro antico, con schiuma fine e persistente. I pregiati luppoli utilizzati donano all'olfatto spiccate fragranze floreali e fruttate. Il corpo è rotondo, deciso nei toni dell'amaro, ed esprime fragranti aroma di lieviti freschi e agrumi. Temperatura di servizio: 6-8°C in calice chiuso.

**Abbinamenti:** carni alla brace, formaggi erborinati, selvaggina.

**Gradazione alcolica:** 6,5° - IBU 40

**Fermentazione:** alta

**Contenuto:** 0,33 l / 0,5 l