

CLÚB
house
s a r o n n o

Menù Birre

www.clubhousesaronno.it

Le nostre **BIRRE**



BIRRE ALLA SPINA

ICHNUSA 4,7% vol

€3,5 **piccola** €5 **media**

lager a bassa fermentazione dagli intensi profumi di luppolo, cereali, fiori bianchi e agrumi: fresca, equilibrata con una buona consistenza retro gustativa

ICHNUSA NON FILTRATA 5% vol

€3,5 **piccola** €5 **media**

lager corposa prodotta con puro malto d'orzo, aspetto "velato" grazie al lievito in sospensione, gusto morbido dal lieve finale amaro

MORETTI IPA 5,2% vol

€4 **piccola** €6 **media**

weiss dal colore chiaro e naturalmente torbido, delicato e rinfrescante con un retrogusto elegante ed equilibrato

MORETTI LA ROSSA 7,2% vol

€4 **piccola** €6 **media**

utilizzo di tre tipologie di malto con diversi gradi di tostatura donano un colore brunito e un gusto morbido, persistente, con sentori di caramello e liquirizia

BASTOLA

€6

Ambrata di puro malto d'orzo, non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Ha schiuma compatta, cremosa e aderente, con un retrogusto di caramello e nocciola, dato dall'utilizzo di malti speciali. Un gusto intenso, secco, come il nome che porta.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **IMPERIAL RED ALE**

GRADI ALCOLICI: **6,9 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

ADELAIDE

€7

Con puro malto di un bel colore dorato, ha un gusto fresco ma amaro. Molto profumata all'olfatto con sentori di agrumi e fieno fresco dovuti al luppolo americano.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **AMERICAN PALE ALE**

GRADI ALCOLICI: **4,9 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

FEDERICO II

€7

Color ramato, presenta al naso sentori di lievito, malto d'orzo tostato e frutta tropicale. L'attacco in bocca è profondamente maltato ed amaro, pronunciato da toni di miele, amaretto, luppolo, agrumi e frutta secca. Nella persistenza finale, ritorna l'amaro deciso, ma piacevole, dalla luppolatura. Le sue note amare e aromatiche la rendono ideale per accompagnare carni grigliate, frutta secca e formaggi stagionati che ne esaltano l'anima decisa.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **IPA** | GRADI ALCOLICI: **6,6 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

BIANCA LANCIA

€7

Chiara dal colore giallo paglierino velato, prodotta con malto d'orzo e malto di frumento, ha un gusto delicato, molto fruttato e poco amaro. Una schiuma cremosa, aderente e compatta, come il carattere dell'amata. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **BLANCHE** | GRADI ALCOLICI: **5 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

ANAIS

€7

Ambrata puro malto dal profilo aromatico importante, con note affumicate. Il gusto è intenso, secco, leggermente amaro e con retrogusto di caramello e nocciola.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **SMOKED** | GRADI ALCOLICI: **6,4 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

