GALLINE IN CORRIERA

Birra 4,2%

Birra di colore giallo paglierino.
Schiuma bianca e compatta.

Le sensazioni olfattive ricordano il profumo della frutta estiva. In degustazione, lievi sentori di fiori di sambuco e la sua bassa alcolicità, confericono freschezza.
Lieve sensazione di amaro nel finale.

Tutti i primi piatti cucinati con verdure e speziati con parsimonia.

6°-8°C

*allergeni: malto d'orzo

LUPPOLI PARLANTI

Birra 5,6%

Birra di colore ambrato, limpida, schiuma compatta di colore marrone chiaro.

Le sensazioni olfattive sono dominate dal profumo agrumato dei luppoli e dei malti, in degustazione prevale la rotondità dei malti e dei luppoli con i suoi aromi. Birra molto interessante e da bere piano piano.

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati piccanti, primi piatti piccanti, in particolare la paella con chorizo e seitan alla piastra.

8°-10°C

*allergeni: malto d'orzo, malto di segale, fiocchi d'avena

Birra 5%

MENZIONE D'ONORE
AL CONCORSO BIRRA
DELL'ANNO 2019

UB UNION BIRRAI
PICCOLI BIRRIFICI INDIPENDENTI

Birra di colore giallo carico, lievi sedimenti di lievito sul fondo, leggermente opaca, schiuma compatta di colore bianco.

Le sensazioni olfattive sono dominate da profumi di banana e chiodi di garofano, in degustazione spicca la sua rusticità donatale dalla segale e il suo basso grado alcolico che la rende una birra semplice e dissetante.

Carni bianche, formaggi a pasta molle ed erborinati dolci, tofu, insalate fredde di farro/ orzo e verdure cucinate non speziate.

6°-8°C

*allergeni: malto d'orzo,malto di segale, fiocchi d'avena

Birra 7%

Birra di colore giallo/arancio, leggermente opaca, schiuma bianca a grana media.

Le sensazioni olfattive sono floreali dovute alle molteplici sfumature che nascono dal lievito utilizzato. In degustazione, lievi sentori pepati e orientali la rendono piacevolissima ed infinita.

Formaggi stagionati, crostacei grigliati, pesce arrosto, culatello, cous cous di verdure speziate e tofu alla piastra con semi di sesamo.

6°-8°C

*allergeni: malto d'orzo, malto di frumento, malto di segale, fiocchi avena, fiocchi di frumento

CHE TESTA

Birra 5,3%

Birra di colore giallo/arancio.
Schiuma bianca a grana media.

Le sensazioni olfattive sono agrumate, rinforzate dalla presenza del miele d'arancio. In degustazione leggera amarezza con sentori pepati ed erbacei. Birra molto bevibile e piacevole.

Formaggi mediamente stagionati, in particolare quelli di capra a latte caldo, crostacei grigliati, pancetta stagionata e tutti quei piatti vegetali che richiedono l'uso di spezie.

5°-7°C

*allergeni: malto d'orzo, malto di segale, fiocchi di frumento, fiocchi d'avena