



%

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, conferiscono 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 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



%

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



# ZORA

## BITTER - RED ALE



Birra 4,6%



Colore rosso.  
Schiuma bianca compatta.



Le sensazioni olfattive sono dominate da profumi balsamici, frutti rossi e malti tostati.



Carni alla griglia, formaggi stagionati e piatti speziati, anche vegetariani o vegani.



6°-8°C

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