

ELIDE



BIRRE ALLA SPINA

Chouffe Houblon



Dal colore giallo-dorato, questa specialità della Chouffe è un inno al luppolo. Se ne usano ben tre quantità differenti che predominano nel profumo e nell'aroma molto secco. Il corpo è forte e rotondo, mentre il retrogusto rinfrescante e molto persistente

Gradazione Alcolica: 8,00%

Stile: Strong Indian pale ale

Fermentazione: Alta

Corpo: Forte e rotondo

Aroma: Secco e Luppolato

Colore: Biondo ambrato

Retrogusto: Amaro

0,25 l 4,00€

H. B. Tegernsee Helles



Birra dal colore giallo leggermente opalescente, dal profumo di malto, con leggere note di luppolo. Presenta una schiuma compatta e persistente. Il suo sapore intenso, senza essere troppo carico, la rende di facile beva e rinfrescante

Gradazione Alcolica: 4,80%

Fermentazione: Bassa

Colore: Biondo chiaro

0,30 l 3,00€

0,50 l 5,00€

Schneider Weisse Tap 1 Mein



Classica weizen molto equilibrata in cui malti e luppoli si sposano alla perfezione. L'opacità donata dalla presenza dei lieviti si manifesta anche negli aromi. Al gusto si presenta rotonda e speziata, con una prevalenza di fondo legata alla banana matura. Dal retrogusto secco che lascia la bocca pulita

Gradazione Alcolica: 5,20%

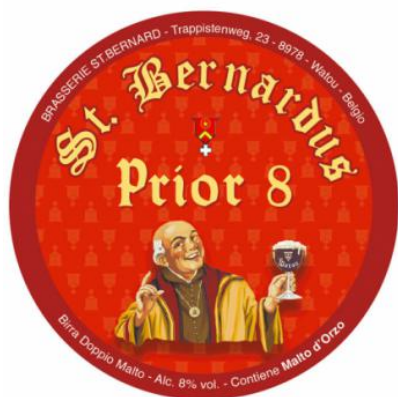
0,30 l 3,50€

Stile: Weisse

Fermentazione: Alta

0,50 l 5,50€

St. Bernardus Prior 8



Dal colore scuro con riflessi rossastri, questa specialità di stile trappista, profuma di frutta matura. Il suo gusto è dolce, con sentori di ciliegia e prugna. Nel finale si sente il sapore del malto caramellato e una leggera amarezza.

Gradazione Alcolica: 8,00%

0,25 l 4,00€

Stile: Abbazia

Fermentazione: Alta



SAN BIAGIO

A . D . I 3 3 3

BIRRE ARTIGIANALI



Monasta

0,33 l 5,00€

0,75 l 12,00€

TIPOLOGIA: Monasta*

COLORE: Ambrato naturalmente velato

CATEGORIA LEGALE: Birra doppio malto

CARATTERISTICHE: non filtrata non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 7% Vol

FERMENTAZIONE: Alta, rifermentata
In bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

INGREDIENTI: Acqua di Nocera Umbra malto, d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo, lievito, miele alloro.

TIPOLOGY: Monasta*

COLOUR: Amber naturally veiled

CHARACTERISTICS: Double malt

beer, not filtered, not pasteurized

ALCOHOL GRADATION: 7% Vol

FERMENTATION: Top. Re-fermentated
in the bottle

SERVING TEMPERATURE: 10/12°C

INGREDIENTS: Nocera Umbra's Water
Italian spring two-row malted barley
honey, hop, yeast, laurel

*New beer style inspired by trappist monks

*Nuovo stile birraio che si ispira alle antiche tecniche produttive dei monaci trappisti



SAN BIAGIO

A . D . 1 3 3 3



A m b a r

0,33 l 5,00€

0,75 l 12,00€

TIPOLOGIA: Strong Ale

COLORE: Scura naturalmente velata

CATEGORIA LEGALE: Birra doppio malto

CARATTERISTICHE: non filtrata non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 6% Vol

FERMENTAZIONE: Alta, rifermentata
In bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

INGREDIENTI: Acqua di Nocera Umbra malto, d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo, lievito,

TIPOLOGY: Strong Ale

COLOUR: Black naturally veiled

CHARACTERISTICS: not filtered, not pasteurized fruity and slightly sweet taste.

ALCOHOL GRADATION: 6% Vol

FERMENTATION: Top. Re-fermentated in the bottle

SERVING TEMPERATURE: 10/12°C

INGREDIENTS: Nocera Umbra's Water Italian spring two-row malted barley hop, yeast.



SAN BIAGIO

A . D . 1 3 3 3



Verbum

0,33 l 5,00€

0,75 l 12,00€

TIPOLOGIA: Weizen

COLORE: Chiara naturalmente velata

CATEGORIA LEGALE: Birra Speciale

CARATTERISTICHE: non filtrata non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,6% Vol

FERMENTAZIONE: Alta, rifermentata

In bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7/8°C

INGREDIENTI: Acqua di Nocera Umbra malto, d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, malto di frumento luppolo e lievito.

TIPOLOGY: Weizen

COLOUR: White naturally veiled

CHARACTERISTICS: not filtered, not pasteurized fruity and slightly sweet taste.

ALCOHOL GRADATION: 5,6% Vol

FERMENTATION: Top. Re-fermentated in the bottle

SERVING TEMPERATURE: 7/8°C

INGREDIENTS: Nocera Umbra's Water Italian spring two-row malted barley malted wheat, hop, yeast.



SAN BIAGIO

A . D . I 3 3 3



A u r u m

0,33 l 5,00€

0,75 l 12,00€

TIPOLOGIA: Strong Ale

COLORE: Chiara naturalmente velata

CATEGORIA LEGALE: Birra doppio malto

CARATTERISTICHE: non filtrata non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 6% Vol

FERMENTAZIONE: Alta, rifermentata

In bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

INGREDIENTI: Acqua di Nocera Umbra malto, d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo e lievito.

TIPOLOGY: Strong Ale

COLOUR: White naturally veiled

CHARACTERISTICS: Double malt not filtered, not pasteurized

ALCOHOL GRADATION: 6% Vol

FERMENTATION: Top, Re-fermentated in the bottle

SERVING TEMPERATURE: 10/12°C

INGREDIENTS: Nocera Umbra's Water Italian spring two-row malted barley hop, yeast.



SAN BIAGIO

A . D . 1 3 3 3



G a u d e n s

0,33 l 5,00€

0,75 l 12,00€

TIPOLOGIA: Pils

COLORE: Chiara naturalmente velata

CATEGORIA LEGALE: Birra speciale

CARATTERISTICHE: non filtrata non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,6% Vol

FERMENTAZIONE: Bassa, rifermentata
In bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7/8°C

INGREDIENTI: Acqua di Nocera Umbra malto, d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo e lievito.

TIPOLOGY: Pils

COLOUR: White naturally veiled

CHARACTERISTICS: not filtered, not pasteurized

ALCOHOL GRADATION: 5,6% Vol

FERMENTATION: Low, Re-fermentated in the bottle

SERVING TEMPERATURE: 7/8°C

INGREDIENTS: Nocera Umbra's Water Italian spring two-row malted barley Saaz hop, yeast.