

Le fibre

della Tana



Albicoppe Sour Ale alla frutta Bionoc

Euro 10

Mezzano di Primiero Trento – Trentino A.A. 37,5 cl 6,9%

Sour dal colore giallo paglierino velato realizzata con abbondante quantità di albicocche snocciolate, 300 grammi per litro, maturata in botti di rovere per 12 mesi. Al naso ed al palato è intensa e pungente, con in evidenza note fruttate, ben bilanciate dal carattere Brettato della birra, tipico di questo stile. Secca ed acidula al palato

Dolomiti Rossa Pedavena

Euro 6

Trento - Trentino A.A. 33cl 6,7%

Birra rossa di tradizione. Il caramello caratterizza il gusto pieno e intenso. L'aroma delicato si ha sentori di frutti bosco. La schiuma è cremosa e persistente e il colore caldo e ambrato

American IPA Benaco 70

Euro 8

Benaco Verona - Veneto 33 cl 7%

Birra di colore ambrato chiaro, note agrumate e resinose tipiche dei luppoli americani, secca, di buon corpo con un amaro intenso e persistente

Flora Pale Ale Vertiga

Euro 8

Rossano Veneto Vicenza - Veneto 33cl 4,7%

Fresca e leggera, Flora è una Pale Ale realizzata con luppoli provenienti dalla Yakima Valley (Perle, Denali, Sabro). Dal colore dorato con schiuma bianca, fine e persistente l'aroma è caratterizzato da intensi sentori di frutta esotica, conferiti dalla luppolatura. Al palato è ben equilibrata tra le sfumature tostate di malto e le note amare e fruttate dei luppoli. Abbinata a piatti di carne alla griglia o piatti piccanti e grassi da il meglio di sé ma è perfetta anche in abbinamento ad insalate di pollo alla piastra o ai ferri

Amber Shock Deep Malt Birrifificio Italiano

Euro 10

Limido Comasco - Lombardia 33cl 7%

Birra artigianale a bassa fermentazione, di colore ambrato carico con schiuma brunastra, compatta e persistente. Al naso presenta note marcate di malto contornate da una decisa corona agrumata e fresca. In bocca il sorso pieno e corposo, zuccherino, incontra un bouquet riccamente fruttato con suggestioni di mela, frutti di bosco, banana matura, ma soprattutto arancia rossa. Il complesso corredo si chiude con retroaromi leggermente tostatati

Tempu Birrifificio Le Springo

Euro 10

Quartu S.Elena Cagliari- Sardegna 37,5 cl 14%

Vino d'Orzo, complesso e ricco grazie ad una vigorosa fermentazione ed un lunghissimo affinamento, dapprima in botte e poi in bottiglia. Privo di bolla

Sarruga Birrifificio Le Springo

Euro 10

Quartu S.Elena Cagliari – Sardegna 37,5 cl 14%

Vino d'Orzo dalle mille sfaccettature, arricchito dall'uso della frutta fresca di stagione, unita al tenore alcolico deciso, regala un prodotto complesso e da meditazione. Privo di bolla)

estere

3Fonteinen Oude Geuze

Euro 15

Belgio 33 cl 6,2%

Gueuze dal colore giallo aranciato. Nasce dalla miscela di Lambic di 1, 2 e 3 anni di età preparati con la classica ricetta del disciplinare dello stile. Viene poi maturata e rifermentata in bottiglie da metodo classico vista la forte pressione che si sviluppa all'interno delle bottiglie. Al naso note di legno, cuoio, cantina e cedro. L'acidità è intensa e corroborante, con una bolla molto vivace)

Blanche de Namur Bière Blanche

Euro 7

Belgio 33 cl 4,5%

Classica birra bianca con un colore dorato ed una schiuma generosa e persistente. In bocca fragranze agrumate, fruttate e speziate. Termina con un retrogusto secco e finemente acidulo, molto dissetante)

Duindoorn Hof Ten Dornaal

Euro 8

Belgio 33 cl 6,5%

Bionda con riflessi ambrati, aromi aciduli aumentati dalla presenza dell'olivello spinoso in fermentazione)

Oud Bruin Ichtegem's

Euro 10

Belgio 25 cl 6%

Birra di mais, affinata per due anni in botti provenienti da Bordeaux utilizzate solo per un passaggio di vino. Al termine di questi due anni alla birra affinata viene aggiunto il 40% di birra giovane che infonde maggiore dolcezza. Birra dal corpo avvolgente e rotondo. Ben percepibili le note di vaniglia e caramello)

Zure Van Tildonk Hof Ten Dornaal

Euro 8

Belgio 33 cl 6%

Dorata con riflessi arancio, aromi aciduli decisi che lasciano lo spazio a note fruttate ed agrumate)

Pils Urquell

Euro 5

Repubblica Ceca 33 cl. 4,4%

Pils dal colore dorato brillante, leggera, mix di amaro e dolce dato dal malto finale leggermente astringente)