



# La Fiola

## carta delle birre

**VIOLA**  
birra artigianale

### birra alla spina

**HOPFEN** - 5,2° € 3,00 da 20 cl - € 6,00 da 40 cl

Questa birra chiara torbida non viene filtrata prima di essere infusata, in questo modo tutte le proprietà degli ingredienti che la compongono rimangono inalterate, dando vita ad una birra speciale, corposa e piena di gusto. Ideale per coloro che amano i sapori genuini della birra di un tempo.

**BOMBARDIER BITTER** - 5,2° € 3,50 da 20 cl - € 7,00 da 40 cl

Splendida birra di colore rosso rubino carico, la sua schiuma è fine e cremosa. Al palato stupisce per la sua complessità che passa dal dolce fruttato finendo con un piacevolissimo aroma tipico di queste birre.

### birre in bottiglia

**LUPULUS TRIPLE** - 8,5° - 75 cl € 15,00

Prodotta con tre tipi di luppolo diversi. La sua schiuma è densa e persistente, al naso risulta subito interessante. Il suo gusto è piacevole e delicato, finale elegante e finemente luppolato ed equilibrato.

**LUPULUS BRUNE** - 8,5° - 75 cl € 15,00

Spettacolare esempio di belga artigianale scura ad alta fermentazione. Al naso risulta subito interessante, il suo gusto è piacevolmente complesso. Sebbene sia una birra ricca di contrasti, mette in evidenza un corpo notevolmente rotondo dove la dolcezza di fondo è data dal malto caramellato e dalla fermentazione controllata.

**YELLOW SUMMER ALE** del Birrificio Renton di Fano - 3,5° - 33 cl € 7,00

Birra chiara dalle note spiccate di bergamotto e agrumi che, accompagnate dal tenore alcolico moderato, rendono la bevuta di questo prodotto assolutamente peculiare e altissima, mentre al fine beva, l'acidità risulta essere piacevole. Gli aromi di bergamotto e agrumi rimangono riconoscibili anche al naso, confermando il primo premio raggiunto nella categoria 22 al festival "Birraio dell'anno" a Rimini 2017.

**AMERICAN PALE ALE** del Birrificio Del Doge di Zero Branco - 4,8° - 50 cl € 7,00

Birra bionda di estrazione inglese/americana dove l'utilizzo di luppolo risulta essere importante. La carbonazione è fine e delicata al palato, ricca di sentori agrumati e citrici che si combinano armoniosamente alla dolcezza del malto. Nella beva la birra risulta essere molto semplice, data proprio dalla delicatezza dell'utilizzo dei luppoli americani ed europei utilizzati in cottura.

**VIOLA BIONDA 5.6** - 5,6°

35.5 cl € 7,00 - 75 cl € 14,00

Birra bionda dal sapore inconfondibile, prodotta con diverse varietà di malto d'orzo (Pilsner, Vienna, Caramel Light) e 10 tipi di luppolo (Perle/Germania, Tradition/Germania, Saaz/Repubblica Ceca).

Con il metodo della bassa fermentazione, schiuma bianca e permanente, sapore secco e arrotondato dall'amaro dei luppoli pregiati, è una birra per grandi intenditori.

Ottima come aperitivo, a tavola è indicata con primi piatti di ogni genere, frittiture di pesce, pesce crudo, carni bianche, carni rosse alla griglia e salumi.

**VIOLA ROSSA 6.6** - 6,6°

35.5 cl € 7,00 - 75 cl € 14,00

Birra rossa doppio malto di alta fermentazione prodotta con diverse varietà di malto d'orzo (Pilsner, Aromatic, Melanoidin, Wheat) e ben 14 tipi di luppolo (Perle/Germania, Tradition/Germania, Saaz/Repubblica Ceca, East Kent Golding/Inghilterra e Willamette /USA).

Sapore inconfondibile, colore con riflessi ramati e color rubino, schiuma bianca e compatta: birra ricca di sapori di spezie, calda, che avvolge il palato, con un finale rotondo e persistente. Indicata a tavola con primi piatti a base di carne, accompagna bene carni rosse e la cacciagione, perfetta con formaggi stagionati e salumi profumati.

**VIOLA NUMEROTRE 6.9** - 6,9°

35.5 cl € 7,00 - 75 cl € 14,00

Bionda doppio malto rifermentata in bottiglia, colore giallo intenso e ambrato; i luppoli tradizionali tedeschi (Perle, Tradition, Mittelfrueher) e l'americano Cascade rendono il suo amaro equilibrato e intenso.

Malti d'orzo (Pilsner, Vienna, Caramel Light) conferiscono alla birra note di cereali e malto;

l'intenso aroma floreale e di frutta esotica viene esaltato dalla tecnica del dry hopping.

La rifermentazione in bottiglia garantisce spuma bianca-compatta e l'evoluzione del gusto nel tempo. Birra ricercata, è indicata con formaggi saporiti, piatti a base di carni rosse, pollame nobile e selvaggina.

Alcune birre artigianali possono essere sostituite da altre nel corso dell'anno.