

# WEEKLY BEERS

INQUADRA IL QR  
PER IL MENU FOOD



BIRRA	STILE	DESCRIZIONE	ABV	NAZ	€ 0,3L	€ 0,5 L
NINA Brewfist	Pils	Chiara, aroma di miele, tocco erbaceo e di crosta di pane, finale amaro moderato.	5,2%	ITA	4	6,5
MI FAI SESSION Menaresta	Session IPA	Aranciato scarico, sentori fruttati, in evidenza lime, pesca, albicocca, frutto della passione, riconoscibili sia la naso che al palato, amara	4,4%	ITA	4	6,5
BITTER Moor	Bitter (spillata a pompa)	Ambrato chiaro, biscotto, caramello, miele, delicato aroma floreale, finale moderatamente amaro Carbonazione assente.	3,4%	ENG	4	6,5
OH SHEEP Renton	DDH West Coast IPA	Aranciato scarico, sentori tropicali, agrumati e resinosi, corpo presente, finale amaro	6,8%	ITA	4,5	7
DARK MATCH Brewfist x Helmut	Irish Stout (spillata a pompa)	Color ebano, sentori di torrefazione e cacao amaro, con malto d'avena, corpo esile, carbonazione assente	4,4%	ITA	4	6,5
DUE DI PICCHE Menaresta	Black IPA	Scura, note di malto torrefatto, balsamiche e fruttato esotiche in grande equilibrio tra loro, finale secco, profumata e piacevolmente amara.	6,8%	ITA	4,5	7
LA VERGUENZA Menaresta	Double IPA	Aranciato, sentori tropicali fruttati e resinosi, corpo presente, finale amaro	7,5%	ITA	4,5	7
SCHLENKERLA FASTENBIER Braueri Heller	 Rauch	Color mogano, velata, sentori affumicati intensi, corpo presente, nel finale torna l'affumicato e una leggera nota amaricante, birra prodotta una volta l'anno nel periodo della quaresima	5,5%	DE	4	6,5
BOSKEUN De Dolle	 Belgian strong Ale	Dorata carica velata, al naso gli aromi sono freschi e dolci con note di crosta di pane, zucchero e miele. Anche al palato è dolce, i sentori qui sono speziati, leggermente fruttati e dolci di zucchero e miele.	10%	BEL	5,5	9,5
BENEDICTUS Elvo	 Easter Bock	Dorato carico, maltata, sentori di caramello, e di miele, uva passa, finale morbido. Brassata con aggiunta di miele diiglio	7,5%	ITA	4,5	7
MIA Renton x Helmut	Blanche scorza di cedro e bergamotto	Giallo paglierino, agrumi, spezie, bergamotto, coriandolo, rinfrescante.	4,5%	ITA	4	6,5
KRIEK LAMBIC Cantillon	 Kriek acida con ciliegie	Colore rosso rubino, birra di frumento e fermentazione spontanea, prodotta con ciliegie e mosto d'uva, è il risultato di Lambic di diverse annate miscelati insieme, spigolosa e pungente, note acidule e lattiche di frutta, sfumature di legno e cantina.	5%	ITA	7,5	11,5
SECRET VIEW Rebel's	  Pale Ale Gluten Free	Color ramato trasparente, scorze di arancia e bergamotto in bollitura che donano note citriche e agrumate bilanciate all'amaricante del luppolo e alle note leggermente maltate che richiamano la nocciola.	5%	ITA	6	



HELMUT PUB