

Bella Rossa

COMPLESSA
E AFFASCINANTE

32 lbu | 6,5 % vol.



DOPIO MALTO

Sexy Ipa

SEDUCENTE
ED ESOTICA

54 lbu | 6 % vol.

Birra, cucina e felicità!

FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

DAL NOSTRO BIRRIFICIO IN SARDEGNA

Abbiamo press
10 in tutte
le materie

**IN CONDOTTA
INVECE DOBBIAMO
MIGLIORARE.
CONTINUIAMO
AD ASSAGGIARE
LA NOSTRA BIRRA
DURANTE LE ORE
DI PRODUZIONE.**



CENTO PREMI NON POSSON BASTARE

**FACCIAMO BIRRA E
FACCIAMO INCETTA DI
PREMI. NE ABBIAMO
VINTI PIÙ DI 100.
MA NE VOGLIAMO
ANCORA MOLTI DI PIÙ.
PERCHÉ I PREMI NON
BASTANO MAI.**

Più o meno
come
la nostra
birra



@doppiomalto_people



SENZA
GLUTINE

Super Chiara

PURA E PUNGENTE

17 lbu | 4,6 % vol.

**Stile Lager.
A bassa fermentazione.**

Sia chiaro, questa è la birra ideale per un pomeriggio tra i fiori di un prato alpino. Il suo talento per l'alta quota vi riconcilerà con la meditazione e la saggezza.

Zingi Ale

**PICCANTE
E BALSAMICA**

30 lbu | 7 % vol.

**Speziata, Ginger Ale.
Ad alta fermentazione.**

Avete sognato di aggirarvi tra i profumi di un mercato orientale, mentre un soffio balsamico vi scompigliava i capelli? Svegliatevi, era solo il primo sorso di questa birra.

Extra Bitter

**BRILLANTE
E PERSUASIVA**

60 lbu | 5,6 % vol.

**Stile Extra Special Bitter.
Con 5 luppoli americani.**

La vostra corsa all'oro è finita. Sedetevi, mettete su un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiate, vi lascerà secchi.

Bella Rossa

**COMPLESSA
E AFFASCINANTE**

32 lbu | 6,5 % vol.

**Forte, stile English Ale.
Ad alta fermentazione.**

Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Berla è un appuntamento importante.

Summer Ipa

**OZIOSA
E AGRUMATA**

38 lbu | 3,5 % vol.

**Session IPA.
Gradazione alcolica leggera.**

È martedì, piove, vi aspettano a cena in famiglia? Mettetevi il costume da bagno e oziate in mezzo all'estate. Basta stappare.

Black Stout

**SFACCIATA
E ZUCCHERINA**

33 lbu | 6,3 % vol.

**Stile Chocolate Stout.
Ad alta fermentazione.**

È consigliata in caso di blind date. Il profumo del vostro alito sarà balsamico, la vostra autostima altissima e vi dimenticherete di essere inguaribilmente timidi.

Più che Rossa

**RICCA
ED ECCENTRICA**

23 lbu | 5,6 % vol.

**Fruttata, stile English Ale.
Ad alta fermentazione.**

Vi piace il golf? La vela? I diamanti? Gli abiti su misura? Questa birra è così lussuosa che dimenticherete queste sciocche fissazioni.

Honey Ipa

**FRAGRANTE
E ROMANTICA**

37 lbu | 7,5 % vol.

**Triple Honey IPA.
Ad alta fermentazione.**

Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca.

Imperiale

**CORPOSA
E GENTILE**

80 lbu | 9 % vol.

**Stile Black Imperial IPA.
Ad alta fermentazione.**

Se avete avuto il vostro momento Daniel Craig o Jennifer Lawrence (ed è passato), capirete. Da bersi ascoltando Una carezza in un pugno di Adriano Celentano.

O sole mio

**EQUILIBRATA
E TRAVOLGENTE**

24 lbu | 4,9 % vol.

**Stile American Wheat.
A bassa fermentazione.**

Pensate a un paesaggio mediterraneo, inondato di luce e memorie, dove lo spazio è profumo e il tempo colore. Non pensate, provate.

Ultra Pils

**OSTINATA
E GENEROSA**

35 lbu | 4,8 % vol.

**Classica, stile Pils.
A bassa fermentazione.**

È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla.

Cocoa Ipa

**TOSTA
E MEDITERRANEA**

49 lbu | 7 % vol.

**Stile American IPA.
Ad alta fermentazione.**

Se di ogni sapore volete l'edizione speciale. Qui c'è il cioccolato, quello da far perdere la testa al luppolo.

Sexy Ipa

**SEDUCENTE
ED ESOTICA**

54 lbu | 6 % vol.

**Coloniale, stile IPA.
Ad alta fermentazione.**

Il primo sorso e sei all'altro capo del mondo, davanti a un mare perfetto: c'è una brezza leggera, l'aria è piena di profumi e tu apprezzi appieno le tue qualità. Un altro sorso.

Iper Weiss

**NOSTALGICA
E NATURALISTA**

9 lbu | 5 % vol.

**Lievitata, stile Weiss.
Ad alta fermentazione.**

Quando pensate di essere alla frutta, questa birra vi farà stupire di voi stessi. Provatela a metà di una maratona (di qualsiasi tipo).

Regina

**ELEGANTE
E CURIOSA**

21 lbu | 5,3 % vol.

**Stile Imperial Pils.
A bassa fermentazione.**

È così solare da mettere in ombra ogni dubbio sulla sua bellezza. Perfetta per chi preferisce i fiori ai numeri. O viceversa.

BEER TOUR

Guarda il menu dedicato e prova una delle nostre tre proposte: un giro di luppolo, di malto o di aromi.

9



LE TROVI ANCHE IN
CASSA E SUL NOSTRO
EHII-COMMERCE
DOPIOMALTO.com

PICCOLA	20 cl	3,4
MEDIA	40 cl	6
CARAFFA	150 cl	21
SPILLATORE	200 cl	26

Tanto per COMINCIARE



Focaccina alla barese

MILLEFOGLIE CON VERDURE

Millefoglie di pane Guttiau con zucca*, funghi*, salsa con formaggio Bella Lodi e emulsione al basilico

5,8



CHIPS GOLOSE

Le nostre patate chips* con salsa al formaggio Bella Lodi e pancetta

4,8



BURRATA E GUTTAIU

Burrata, pomodorini, sfoglie di pane Guttiau, foglie di rucola e foglia di basilico

6,4



FOCACCINA ALLA BARESE

Focaccia* di grano tenero e semola di grano duro con pomodorini, olive e origano

4,8



MOZZARELLE IN CARROZZA

Mozzarelle in carrozza panate* servite con maionese ai pomodori secchi

5,8



MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA

Mini gnocco fritto*, prosciutto di Parma DOP, porchetta e salsa con formaggio Bella Lodi

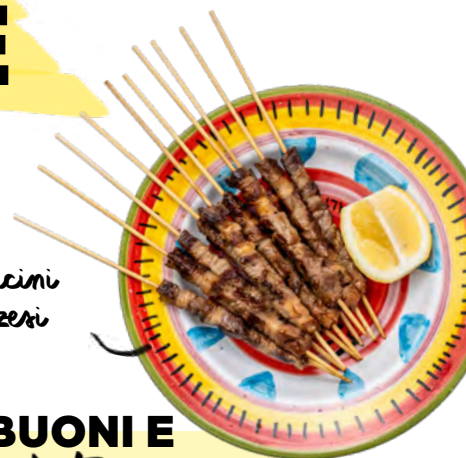
7,6



Burrata e guttiau



Fritto siciliano



Arrosticini abruzzesi



Mini gnocco fritto con crudo e porchetta



Antipasto tricolore

SIATE BUONI E condividete

FRITTO SICILIANO

Mini arancine* alla norma, crocchè* e rondelle di melanzana* servite con maionese ai pomodorini secchi

15,8



ANTIPASTO TRICOLORE

Porchetta, prosciutto di Parma DOP, stracciatella di burrata, rucola, spicchi di focaccia* alla barese e sfoglie di pane Guttiau

13,8



ARROSTICINI

Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone fresco

12,8



ALETTE DI POLLO

Alette di pollo* leggermente piccanti servite con salsa BBQ alla birra

14,8



COSTOLETTE IN SALSA BBQ

Costine di maiale, 350 g, marinate con erbe mediterranee e fritte, servite con salsa BBQ alla birra

13,8



FOCACCIA A SPICCHI

Spicchi di focaccia* con rosmarino e sale Maldon

5,8



Cose PIZZE

MARGHERITA BELLA LODI

Pizza* con salsa di pomodoro, raspadura di formaggio Bella Lodi ed emulsione al basilico

8,8



VERDURE E BELLA LODI

Pizza* con passata di pomodorini gialli, dadolata* di melanzane, peperoni, zucchine, scaglie di Bella Lodi croccante e foglia di basilico

9,8



CARBONARA SBAGLIATA

Pizza* con pancetta, Fior di latte, crema alla carbonara, scaglie di Bella Lodi croccante e pepe

12,8



ZUCCA E TARTUFO

Pizza* con mozzarella, zucca*, funghi*, crema di tartufo, carpaccio di tartufo e foglia di basilico

14,8



Crudo e pomodorini

Zucca e tartufo

BURRATA E 'NDUJA

Pizza* con salsa di pomodoro, 'Nduja, burrata, cipolla caramellata ed emulsione al basilico

11,8



CRUDO E POMODORINI

Pizza* con prosciutto di Parma DOP, Fior di latte, pomodorini, raspadura di Bella Lodi e foglie di basilico

12,8



PRIMI in assoluto

PARMIGIANA

Parmigiana di melanzane*, Fior di latte, salsa con formaggio Bella Lodi e foglia di basilico

9,8



AL RAGÙ

Tagliatelle all'uovo con ragù di carne, formaggio grattugiato Bella Lodi e foglie di basilico

12,4



PORCINI E TARTUFO

Mezzelune ripiene ai porcini, salsa con formaggio Bella Lodi e tartufo, carpaccio di tartufo e foglia di basilico

12,8



POLPO GIALLO

Paccheri con salsa di pomodorini gialli, polpo*, pomodori e foglie di basilico

13,8



Parmigiana

Porcini e tartufo



INSALATE furbe!

ORTOLANA

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, carote, finocchi, pomodori ramati, rucola, cipolle caramellate e crostini* di pane fritto con semi di sesamo. Servita con salsa alle erbe aromatiche e sfoglie di pane Guttiau

8,8



MANZO E BURRATA

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di scamone sudamericano, burrata, pomodori ramati, rucola e crostini* di pane fritto con semi di sesamo. Servita con salsa alle erbe aromatiche e sfoglie di pane Guttiau

13,8



POLLO FRITTO E PECORINO

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, pollo panato* e fritto, pecorino sardo DOP dolce, pomodoro ramato, rucola, crostini* di pane fritto con semi di sesamo. Servita con salsa alle erbe aromatiche e sfoglie di pane Guttiau

10,8



TAGLIATA DI POLLO E POMODORI

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di sovracoscia di pollo marinato con erbe aromatiche, pomodoro ramato, rucola e crostini* di pane fritto con semi di sesamo. Servita con salsa alle erbe aromatiche e sfoglie di pane Guttiau

10,8



SALMONE

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, salmone affumicato*, pomodori ramati, rucola e crostini* di pane fritto con semi di sesamo. Servita con salsa alle erbe aromatiche e sfoglie di pane Guttiau

13,8



Manzo e burrata



Salmone

SECONDI A nessuno

con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista e maionese alla birra

TAGLI forti!

GRAN TAGLIATA 15,8

Tagliata di scamone sudamericano, 200 g, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon

GRAN TAGLIATA SPECIALE 18,8

Tagliata di entrecôte sudamericana, 200 g, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon

LA GIGANTE 22,8

Bistecca di entrecôte sudamericana, 350 g, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon

COSTINE DI MAIALE 15,8

Costine di maiale marinate con erbe mediterranee, su foglie di rucola e rifinite con salsa BBQ alla birra



Grigliata mista per due persone

TAGLIATA DI POLLO 13,8

250 g di tagliata di sovracoscia di pollo marinato con erbe aromatiche, su foglie di rucola. Servita con salsa alle erbe aromatiche

COSCE IN CROSTA 13,8

Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè, su foglie di rucola

GALLETTO

ALLA MEDITERRANEA 16,8

Galletto con erbe aromatiche su foglie di rucola

Ti piace piccante? Chiedi la nostra salsa al peperoncino 1€



Galletto

TUTTI INSIEME Appassionatamente

GRIGLIATA MISTA

Minimo 2 persone, prezzo a persona 19,8

Gran tagliata, costine di maiale rifinite con salsa BBQ alla birra, cosce in crosta, salamelle alla birra, serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista, fiocchi di sale Maldon e maionese alla birra



Polpo e patate

C'È di PIÙ

POLPO E PATATE 22,6

Tentacoli di polpo* fritto, servito con patate, pomodorini, limone e dadolata* di melanzane, peperoni e zucchine

TARTARE ZUCCA E FUNGHI 15,8

200 g di tartare di manzo con salsa con formaggio Bella Lodi, zucca*, funghi*, crumble di pane Guttiau su foglie di rucola, carote e finocchi

IL MANZO DOPPIO 13,8

Due hamburger di manzo*, su foglie di rucola, serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista e maionese alla birra

SALAMELLA ALLA BIRRA E TARTUFO 17,2

Salamelle alla birra con salsa con formaggio Bella Lodi, formaggio grattugiato, scaglie di tartufo e patate al forno

Con pan brioche* patate fritte* o patate al forno con buccia e maionese alla birra

Hip, hip, BURGER!

IL BUONO NON TI BASTA MAI? Extra Burger 3,8

SUPER CLASSICO 9,8

Hamburger di manzo* con pomodoro ramato, insalata riccia e maionese

'NDUJA E CIPOLLA 11,8

Hamburger di manzo* con 'Nduja, stracciatella di burrata, cipolla caramellata, salsa piccante al peperoncino, pomodoro ramato e insalata riccia

PANCETTA E PROVOLA 13,4

Hamburger di manzo* con pancetta, provola dolce, pomodoro ramato, insalata riccia e salsa alla birra

CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 14,2

Hamburger di manzo*, prosciutto di Parma DOP, stracciatella di burrata, pomodoro ramato e insalata riccia

TARTARE E BELLA LODI 11,8

Tartare di manzo, formaggio Bella Lodi croccante, pomodoro ramato, insalata riccia e salsa alla birra

PULLED PORK ALL'ITALIANA 12,8

Sfilacciato di maiale cotto a bassa temperatura con senape, pomodoro ramato, cipolla caramellata, salsa BBQ alla birra e cavolo cappuccio

POLLO FRITTO E PANCETTA 12,8

Pollo panato* e fritto con pancetta, pecorino sardo DOP dolce, crema all'uovo e insalata riccia

SALMONE E POMODORI 13,8

Salmone affumicato* a fette, pomodori ramati, finocchi, insalata riccia e maionese

POLPO E STRACCIATELLA 14,8

Tentacoli di polpo* fritto con stracciatella di burrata, pomodoro ramato e insalata riccia

VEGETARIANI felici

PROVOLA E VERDURE 11,8

Hamburger No Meat* a base vegetale, provola dolce, dadolata* di melanzane, peperoni e zucchine, insalata riccia e maionese ai pomodori secchi

VEGETALE E QUALE 10,8

Hamburger No Meat* a base vegetale, pomodoro ramato, insalata riccia e salsa alla birra

Crudo e stracciatella di burrata

Tartare e Bella Lodi

Polpo e stracciatella



VUOI PROVARLI CON IL BURGER NO MEAT*?

Chiedi e ti sarai dato

Ancora qualcosa?

PATATE A SPICCHIO 4
Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra


PATATE A FIAMMIFERO 4
Patate* con buccia, taglio fiammifero, con maionese alla birra

CHIPS DI PATATE 4
Chips* di patate fritte servite con maionese alla birra


ORTO FRESCO 4
Insalata verde, rucola, cavolo cappuccio e pomodori ramati. Servito con pane*

Ehi! DOLCEZZA


BIRRAMISÙ

5,8  Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e gocce di cioccolato fondente


CHEESECAKE ALL'ITALIANA

5,8  Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con NUTELLA® o amarene Fabbri


CAFFÈ GOURMAND

6,8  Caffè servito con una selezione di mini dolci della casa: Birramisù, Cannolo scomposto*, Mousse al pistacchio* e mousse al cacao* con crumble di Sbrisolona


LA SBRISOLONA

5,2  Dolce alle mandorle servito con mousse al cacao*


PIZZA E NUTELLA®

4,8  Spicchi di pizza* con NUTELLA®, panna, gocce di cioccolato fondente e zucchero a velo


TORTA CAPRESE

6,4  Torta* con cacao e mandorle, servita con gelato al fior di latte e zucchero a velo

TRIONFO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

7,4  Torta* con strati di pan di Spagna, mousse al cioccolato e alla nocciola. Rifinita con crumble di Sbrisolona e panna

COPPA DI GELATO ALLA BIRRA

5,8  Gelato alla birra, crumble di Sbrisolona, gocce di cioccolato fondente e zucchero a velo

Fatti un dolce, è fatto in casa!




Brioche con gelato alla birra




Millefoglie cioccolato e pistacchio


BRIOCHE CON GELATO ALLA BIRRA

4,8  Pan brioche* con gelato alla birra, gocce di cioccolato fondente, panna spray e zucchero a velo


COPPA GELATO ALLA PANNA E NUTELLA®

5,8  Gelato alla panna con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona

MILLEFOGLIE CIOCCOLATO E PISTACCHIO

4,8  Millefoglie di pane Guttiau con mousse al pistacchio*, mousse al cacao* e zucchero a velo

SORBETTO POMPELMO ROSA

5,8  Sorbetto artigianale al pompelmo. Servito con crumble di Sbrisolona, sciroppo di amarene e foglie di menta




Mini cannoli siciliani



Torta caprese

IL PIACERE DI CONDIVIDERE

MINI CANNOLI SICILIANI

9  6 mini cialde croccanti da guarnire con crema di ricotta di pecora* in sac à poche. Servite con granella di pistacchio e gocce di cioccolato fondente

Le strane COPPIE

Caffè & birra IMPERIALE

3,5 Caffè shakerato con la nostra birra Imperiale, zucchero, panna montata, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Caffè & distillati IRLANDESE

3,5 Caffè con liquore Baileys, panna montata e gocce di cioccolato fondente

Caffè & cioccolato CAPADOLCE

3,5 Caffè con panna montata, NUTELLA®, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Non solo BIRRA

BIBITE ARTIGIANALI 27,5 cl

LIMONATA

4 Prodotta secondo l'antica ricetta, con il succo naturale dei limoni siciliani

ARANCIATA

Tutto il sapore, l'amore e la freschezza del naturale succo delle arance di Sicilia

COLA

Fresca, vivace e artigianale

COLA ZERO

Fresca, vivace, artigianale e senza zucchero


GASSOSA

Il soft drink di una volta con estratti naturali di limoni siciliani

TONICA

Dal retrogusto aromatico e amaro del chinino

THE AL LIMONE / ALLA PESCA

4  Regular o Sugarfree

ACQUA MINERALE 45 cl

PANNA

SAN PELLEGRINO

CAFFÈ

Caffè 2
Caffè d'orzo / Decaffeinato 2,2
Caffè al ginseng 2,2
Cappuccino / Caffè corretto 3

AMARI E LIQUORI 5 cl

5 Averna, Brulio, Amaro del Capo, Baileys, Montenegro, Ramazzotti, Anima Nera, Sambuca Molinari, Jägermeister, Limoncello, Mirto Tremontis, Lamaro Doppio Malto

DISTILLATI 5 cl

7 Whisky Lagavulin 8Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Caol Ila 12Y
5 Johnnie Walker 5Y

RHUM



5 Kraken, Pampero Anniversario
8 Zacapa

GRAPPE



4 Poli Sarpa Classica, Chardonnay Frattina, Barrique

VINI



CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

5   22 Costera, Argiolas
Dal colore rosso rubino intenso con sfumature granata, al naso esprime un bel profilo olfattivo caratterizzato da note di ciliegia e di prugna, di vaniglia e di pepe nero. Al palato è caldo, rotondo, di buona struttura e di ottimo equilibrio



DOLCETTO D'ALBA DOC

5   22 Dolcetto di Diano D'Alba, Tenute Stefano Farina
Di colore rosso rubino intenso, con note aromatiche fruttate. Al palato rimane vellutato e morbido di grande piacevolezza



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

6   26 Is Argiolas, Argiolas
Dal colore giallo paglierino scarico con inflessioni verdognole. Al naso esprime aromi intensi di frutta esotica, zagara, miele e agrumi. Al palato risulta fresco, sapido, pieno e avvolgente con un finale leggermente ammandorlato.



ROSATO DEL SALENTO IGT

5   24 Rosato del Salento IGT, La rosa del salice
Dal colore rosato, il sapore è vellutato, con profumi intensi e persistenti. I frutti rossi e la ciliegia rilasciano un sapore fresco e fruttato



PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE

5   24 Leonte Extra Dry, Fasol Menin
Un sapore delicato e floreale. Profumo di acacia e rosa canina con note di pesca bianca e mela matura



GEWÜRZTRAMINER

5   24 Gewürztraminer, Cantine di Ora
Colore intenso paglierino, al naso risulta particolarmente intenso con sentori di frutti esotici, agrumi e rosa. Strutturato e corposo al palato ha un retrogusto persistente con note aromatiche e minerali

GALLUCCIO DOC

5   22 Aglianico Concarosso Poderi Foglia, Azienda Agricola Vestini Campagnano
Dal colore rosso intenso, al naso si avvertono i sentori di frutti rossi e note di sottobosco. Al palato risulta elegante e setolo

SPUMANTE REGGIANO LAMBRUSCO BRUT DOP

22   Rubino del Cerro, Venturini Baldini
Dal colore rosso rubino, con riflessi violacei alla vista. Il bouquet olfattivo è pulito ed estremamente fruttato, caratterizzato da ricordi netti di prugna matura e frutti di bosco. Il palato è corposo, armonico e gradevolmente sapido

