

Summer Ipa

OZIOSA
E AGRUMATA

38 Ibu | 3,5 % vol.



DOPPIO MALTO

Sexy Ipa

SEDUCENTE
ED ESOTICA

54 Ibu | 6 % vol.

Birra, cucina e felicità!

FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

DAL NOSTRO BIRRIFICIO IN SARDEGNA

Abbiamo preso
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

Le CLASSICHE

SENZA
GLUTINE

Super Chiara

PURA E PUNGENTE

17 Ibu | 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.

Iper Weiss

NOSTALGICA
E NATURALISTA

9 Ibu | 5 % vol.

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).

Ultra Pils

OSTINATA
E GENEROSA

35 Ibu | 4,8 % vol.

Classica, Stile Italian Pils.
A bassa fermentazione.

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

Summer Ipa

OZIOSA
E AGRUMATA

38 Ibu | 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.

O sole mio

EQUILIBRATA
E TRAVOLGENTE

24 Ibu | 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.

Più che Roma

RICCA
ED ECCENTRICA

23 Ibu | 5,6 % vol.

Fruttata, Stile English Brown 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.

PICCOLA 20 cl 3,8

MEDIA 40 cl 6,6

CARAFFA 150 cl 23

SPILLATORE 200 cl 29

Le SPECIALI

Bella Rossa

COMPLESSA
E AFFASCINANTE

32 Ibu | 6,5 % vol.

Forte, Stile British Strong Ale.
Ad alta fermentazione.

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

Honey Ipa

FRAGRANTE
E ROMANTICA

37 Ibu | 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 Ibu | 9 % vol.

Stile Imperial Black 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.

Sexy Ipa

SEDUCENTE
ED ESOTICA

54 Ibu | 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.

Zinghi Ale

PICCANTE
E BALSAMICA

30 Ibu | 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.

Cocoa Ipa

TOSTA
E MEDITERRANEA

49 Ibu | 7 % vol.

Stile Speciality IPA.
Ad alta fermentazione.

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

Edizione
limitata

Black Stout

SFACCIATA
E ZUCCHERINA

33 Ibu | 6,3 % vol.

Stile 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.

Extra Bitter

BRILLANTE
E PERSUASIVA

60 Ibu | 5,6 % vol.

Stile American Pale Ale.
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. Assaggiare, vi lascerà secchi.

Regina

ELEGANTE
E CURIOSA

21 Ibu | 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.

PICCOLA 20 cl 4

MEDIA 40 cl 7

CARAFFA 150 cl 24

SPILLATORE 200 cl 30

BEER TOUR

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

11



LE TROVI ANCHE IN
CASSA E SUL NOSTRO
EHI!-COMMERCE
DOPPIOMALTO.com

Tanto per COMINCIARE



Focaccina barese

MILLEFOGLIE CON VERDURE

6,9

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



CHIPS ALLA PIACENTINA

5,8

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



BURRATA E GUTTAIU

7,6

Burrata, pomodori Piccadilly, sfoglie di pane Guttiau, foglie di rucola e foglia di basilico



FOCACCINA BARESE

5,8

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



MOZZARELLE IN CARROZZA

6,8

Mozzarelle in carrozza panate* servite con maionese ai pomodori secchi



MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA

9

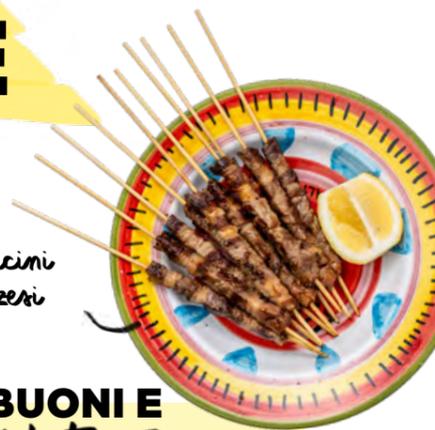
Mini gnocco fritto*, prosciutto crudo di Parma DOP, porchetta e crema di formaggio Bella Lodi



Burrata e guttiau



Fritto siciliano



Arrosticini abruzzesi



Mini gnocco fritto con crudo e porchetta



Antipasto tricolore

SIATE BUONI E condividete

FRITTO SICILIANO

18,2

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



ANTIPASTO TRICOLORE

16

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



ARROSTICINI ABRUZZESI

14,6

Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone fresco



ALETTE DI POLLO

16,2

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



COSTOLETTE IN SALSA BBQ

15,2

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



FOCACCIA A SPICCHI

6,8

Spicchi di focaccia* con rosmarino e sale Maldon



Cose PIZZE

MARGHERITA BELLA LODI

9,8

Salsa di pomodoro, raspadura di Bella Lodi ed emulsione al basilico



VERDURE E BELLA LODI

11,4

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



CARBONARA SBAGLIATA

14,6

Pancetta piacentina, Fior di latte, crema alla carbonara, scaglie di Bella Lodi croccante e pepe



ZUCCA E TARTUFO

16,3

Mozzarella, zucca*, funghi*, crema di tartufo, carpaccio di tartufo e foglia di basilico



Crudo e Piccadilly

Zucca e tartufo

BURRATA E 'NDUJA

14

Salsa di pomodoro, 'Nduja, burrata, cipolla caramellata ed emulsione al basilico



CRUDO E PICCADILLY

15

Prosciutto crudo di Parma DOP, Fior di latte, pomodori Piccadilly, raspadura di Bella Lodi e foglie di basilico



La nostra pizza* con 36 ore di lievitazione

PRIMI in assoluto

PARMIGIANA

11,2

Parmigiana di melanzane*, crema di formaggio Bella Lodi e foglia di basilico



AL RAGÙ

14,2

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



PORCINI E TARTUFO

14,8

Mezzelune fresche ripiene ai porcini, crema di formaggio Bella Lodi e tartufo, carpaccio di tartufo e foglia di basilico



POLPO GIALLO

16

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



Parmigiana



Porcini e tartufo

INSALATE furbe!

ORTOLANA

10

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



MANZO E BURRATA

16

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di scamone di manzo argentino, burrata, pomodori ramati, rucola e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau



POLLO FRITTO E PECORINO

12,4

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, pollo panato* e fritto, Pecorino Sardo Dolce DOP, pomodoro ramato, rucola, crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau



TAGLIATA DI POLLO E POMODORI

12,4

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



SALMONE

16

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



Manzo e burrata



Salmone

SECONDI A nessuno

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

TAGLI FORTI dall'Argentina

GRAN TAGLIATA 18,4

Tagliata di scamone di manzo argentino, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon

Piatto piccolo 12,8

GRAN TAGLIATA SPECIALE 21,5

Tagliata di entrecôte di manzo argentino, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon

Piatto piccolo 14,9

LA GIGANTE 26,2

350 g di bistecca di entrecôte di manzo argentino su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon

COSTINE DI MAIALE 18,2

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



Brace mista per due persone

TAGLIATA DI POLLO 16

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

Piatto piccolo 10

COSCE IN CROSTA 16

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

GALLETTO ruspante

MEDITERRANEO ALLA BIRRA 19,4

Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie, su foglie di rucola

Piatto piccolo 13,5

TUTTI INSIEME Appassionatamente

BRACE MISTA

Minimo 2 persone, prezzo a persona 24

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

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



Galletto

C'È DI PIÙ

POLPO E PATATE 26

Polpo* fritto, servito con patate, pomodorini Piccadilly, limone e dadolata* di melanzane, peperoni e zucchine

TARTARE ZUCCA E FUNGHI 18,2

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

IL MANZO DOPPIO 16

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 19,6

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

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

Hip, hip, BURGER!

IL BUONO NON TI BASTA MAI? Extra Burger 4,8

SUPER CLASSICO 11,5

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

Piatto piccolo 8,5

'NDUJA E CIPOLLA 13,6

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

Piatto piccolo 9,6

PANCETTA E PROVOLA 15,6

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

Piatto piccolo 10,6

CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 16,2

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

Piatto piccolo 11,2

TARTARE E BELLA LODI 13,6

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

PULLED PORK ALL'ITALIANA 14,7

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

Piatto piccolo 9,7

POLLO FRITTO E PANCETTA 14,7

Pollo panato* e fritto con pancetta piacentina, Pecorino Sardo Dolce DOP, crema alla carbonara e insalata riccia

SALMONE E POMODORI 16

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

Piatto piccolo 10,6

POLPO E STRACCIATELLA 17,2

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

VEGETARIANI felici

PROVOLA E VERDURE 13,6

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

VEGETALE E QUALE 13,4

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 4,5
Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra

PATATE A FIAMMIFERO 4,5
Patate* con buccia, taglio fiammifero, con maionese alla birra

CHIPS DI PATATE 4,5
Chips* di patate fritte servite con maionese alla birra

ORTO FRESCO 4,5
Insalata verde, rucola, cavolo cappuccio e pomodori ramati. Servito con pane*

Ehi! DOLCEZZA

- BIRRAMISÙ** 6,6  Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato fondente
- CHEESECAKE ALL'ITALIANA** 6,6  Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con NUTELLA® o amarene Fabbri
- CAFFÈ GOURMAND** 7,8  Caffè servito con una selezione di mini dolci della casa: Birramisù, Cannolo scomposto*, Mousse al pistacchio* e mousse al cioccolato* con crumble di Sbrisolona
- LA SBRISOLONA** 5,8  Mantovana con mandorle, servita con mousse al cioccolato*

- PIZZA E NUTELLA®** 5,6  Spicchi di pizza* con NUTELLA®, panna, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo
- TORTA CAPRESE** 7,2  Torta* con cacao e mandorle, servita con gelato al fior di latte e zucchero a velo
- TRIONFO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA** 8,4  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** 6,6  Gelato alla birra, crumble di Sbrisolona, scaglie di cioccolato e zucchero a velo

Fatti un dolce,
è fatto in casa!



Brioche con gelato alla birra

Millefoglie cioccolato e pistacchio



Mini cannoli siciliani



Torta caprese

IL PIACERE DI condividere

- MINI CANNOLI SICILIANI** 10  6 mini cialde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con crema di ricotta* in sac à poche. Servite con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente

- BRIOCHE CON GELATO ALLA BIRRA** 5,6  Pan brioche* con gelato alla birra, scaglie di cioccolato fondente, panna spray e zucchero a velo
- MILLEFOGLIE CIOCCOLATO E PISTACCHIO** 5,6  Millefoglie di pane Guttiau con mousse al pistacchio*, mousse al cioccolato* e zucchero a velo
- COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®** 6,6  Gelato al fior di latte con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona
- SORBETTO POMPELMO ROSA** 6,6  Sorbetto artigianale al pompelmo. Servito con crumble di Sbrisolona, sciroppo di amarene e foglie di menta

Le strane COPPIE

- Caffè & distillati IRLANDESE** 4,2  Caffè con liquore Baileys, panna montata e scaglie di cioccolato fondente
- Caffè & birra IMPERIALE** 4,2  Caffè shakerato con la nostra Imperiale, zucchero, panna montata, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro
- Caffè & cioccolato CAPADOLCE** 4,2  Caffè con panna montata, NUTELLA®, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Non solo BIRRA

BIBITE 27,5 € ARTIGIANALI 4,2

- LIMONATA**
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** 4,2
-  **Red Bull** 4,2
Regular o Sugarfree

ACQUA 4,5 € MINERALE 2,5

- PANNA SAN PELLEGRINO**

CAFFÈ con coccola

- Caffè 2,2
Caffè d'orzo / Decaffeinato 2,2
Caffè al ginseng 2,2
Cappuccino / Caffè corretto 2,8

AMARI E LIQUORI 5 € 4,8

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

DISTILLATI 5 €

- WHISKY**
Lagavulin 8Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Caol Ila 12Y 9,2

- Johnnie Walker 5Y 5,8

- RHUM**
Kraken, Pampero Anniversario 5,8

- Zacapa 9,2

- GRAPPE** 5

- Poli Sarpa Classica
Chardonnay Frattina
Barrique

VINI

- CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC** 6 26
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** 6 24
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** 7 28
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** 6 26
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** 6 26
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** 7 28
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** 6 26
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** 26
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



6 26

6 24

7 28

6 26

6 26

7 28

6 26

26

