



BIRRIFICIO F.LLI TRAMI

BOTTIGLIE DA 0.5 L

EURO 7,00

Gran Risa

Bock, Doppel Bock, Nunchener, Marzen, Dunkel, Rauch

Birra doppio malto a bassa fermentazione, ottenuta dalla miscelazione di ben sei malti differenti e tre luppoli, che ne conferiscono un buon corpo, bilanciandone gli aromi dolci del malto con un finale di gradevole persistenza amaro. Aspetto: limpido, di colore rosso ambrato, con una schiuma beige, fine, abbondante e persistente. Aroma: di malto, intenso e decisamente fine, gradevole di buona persistenza con toni fruttati e lievissimi sentori di agrumato. Sapore: intenso, secco, ben equilibrato e maltato, caratterizzato da un finale piacevolmente amaro di buona persistenza.

Stile: Bock 6,4% vol. Fermentazione: bassa IBU: 38 EBC: 27 ° P: 16,0

Col de Serf

Blanche, Weizen

WEIS

Classica birra di frumento ad alta fermentazione. Il sapore fresco e i delicati aromi, ne fanno una birra amata da tutti. Ideale d'estate per la sua dote rinfrescante, piacevolissima d'inverno per la rotondità del gusto. Aspetto: velato, di colore giallo torbido, con una schiuma bianca, abbondante e persistente. Aroma: fruttato, intenso con toni decisamente agrumati e piccoli sentori di chiodi di garofano. Sapore: fresco, frizzante, rotondo e cremoso dato dal frumento. Deciso il sapore di banana, accompagnato da sapori agrumati che ne conferiscono una lieve acidità citrica.

Stile: Weiss 5,0% vol. Fermentazione: alta IBU: 15 EBC: 11 ° P: 13,5

3 -Tre

Birra chiara, alta fermentazione, alta gradazione di ispirazione belga

Birra ad alta fermentazione in tipico stile Trappista, di gradazione alcolica alta, calda, piena e dal sapore inconfondibile. La triple originariamente era riconosciuta come la birra più forte del birrificio. Aspetto: limpido, dal colore giallo ambrato con riflessi ambrati, la schiuma è persistente e fine. Aroma: decisamente intenso, persistente e fine. Fruttato con toni aromatici e speziati. Sapore: morbido, amabile e decisamente corposo con una buona persistenza e caldo per via della gradazione alcolica. Maltato con aromi di luppolo ben bilanciati.

Stile: Triple 7,3% vol. Fermentazione: alta e rifermentata IBU: 32 EBC: 7 ° P: 17,5

Persek

Dalla più classica tradizione birraia, nasce questa Pils. La più "semplice", ma la più conosciuta e consumata al mondo. Bassa fermentazione e buona maturazione ne conferiscono un sapore fresco, vivace e rinfrescante. Aspetto: limpido, di colore giallo paglierino, con una schiuma bianca, abbondante e persistente. Aroma: fine, gradevole, dai profumi erbacei e floreali. Sapore: intenso, caratterizzato da un buon amaro decisamente persistente, molto fresco dove ritroviamo i sentori erbacei e floreali.

Stile: Pils 4,5% vol. Fermentazione: bassa IBU: 35 EBC: 7 ° P: 11,5



BOTTIGLIE DA 0.5 L EURO 7,00

LA SVELTINA Facile e veloce ma con soddisfazione.

Birra chiara ad alta fermentazione in stile Blonde Ale, prodotta con malto d'orzo Pils italiano a km zero. Lievemente torbida, schiuma bianca molto persistente. Dolce all'inizio, grazie ai pregiati luppoli Saaz dalla Repubblica Ceca e Cascade statunitense.

Amaro leggero sul finale, tipico del tradizionale luppolo tedesco Hallertau Magnum.

Conferisce un aroma delicato ma durevole la generosa luppolatura a freddo.

Alc 5% Vol – IBU 22 Fermentata con lievito Ale. Rifermentata in bottiglia.

LA SBAGLIATA Amara e profumata. Attitudine sfacciata

Birra ambrata ad alta fermentazione riconducibile allo stile IPA. Prodotta con malti d'orzo della tradizione birraria inglese, tipici delle India Pale Ale, e luppoli caratteristici delle più contemporanee American IPA. Da qui il nome "La Sbagliata". Leggermente torbida, schiuma persistente tendente al bianco scarico. Dolce all'inizio, amaro deciso sul finale.

Conferisce un intenso aroma floreale e speziato con note agrumate la miscela di luppoli detta delle tre "C", Citra, Centennial e Cascade, generosamente gettata al termine della bollitura e in dry hopping.

Alc 6% Vol – IBU 45 Fermentata con lievito Ale. Rifermentata in bottiglia.



BOTTIGLIE DA 0.5 L EURO 7,00

RUSTICA

Birra dorata, che ricorda i frutti rossi, miele e fiori bianchi, il finale rimane asciutto e leggermente erbaceo, con richiami di agrumati. Sempre piacevole si accompagna a molte tipologie di piatti, carni bianche, pesce, formaggi di stagionatura, verdure castellate

Alc 5.5% Vol

SCARLATA

Birra di colore rubino, con riflessi marrone tonaca di frate, esplodono in luppoli americani che vanno dal pino balsamico ad agrumati, con sottofondo di caramello scuro. In bocca ritroviamo il sapore del caramello intenso, legno e il colore dell'etilico. Birra importante per piatti importanti, come formaggi erborinati, carni in umido e crostate di frutta.

Alc 7% Vol



BUCOLICA

BOTTIGLIE DA 75cl

EURO 9,00

ABBINAMENTO piatti leggeri e freschi, carni bianche, verdure, formaggi freschi, stuzzichini
Birra chiara ispirata alle antiche Kolsch di colonia, tra le birre di puro malto d'orzo ad alta fermentazione tedesche. Velata dalla schiuma bianca e persistente. Sentori di cereali, miele d'acacia, erbaceo. Gusto dolce e gradevolmente amaro nel finale

GEORGICA

BOTTIGLIE DA 75cl

EURO 9,00

ABBINAMENTO Carpaccio di carne o pesce, insalata di mare, coniglio, insaccati vari, formaggi morbidi. Birra giallo paglierino, torbida dall'aspetto lattiginoso. Schiuma bianca e compatta. Profumi di spezie, agrume, miele, camomilla e cereale. Gusto dolce e delicato con una leggera nota acidula che richiama un altro sorso.

ROSEA

BOTTIGLIE DA 75cl

EURO 9,00

ABBINAMENTO antipasti, pizza, primi con sughi di carne, carni rosse, crostacei
Birra ambrata di ispirazione inglese, schiuma avorio, con grana fine. Sentori di caramello, agrumi e resina. Gusto inizialmente dolce ma decisamente amara nel finale.

ENEIDE

BOTTIGLIE DA 75cl

EURO 9,00

ABBINAMENTO: carni di selvaggina, formaggi stagionati. E' ottima anche come birra da meditazione
Birra color mogano con schiuma color crema, abbondante e persistente. Luppolatura ricca, con sentori di agrume, citronella e frutta tropicale; note tostate ed etiliche danno sostegno alla struttura complessa della birra. Gusto inizialmente dolce che lascia subito spazio a un amaro lungo e persistente in bocca.



BOTTIGLIE DA 0.5 L EURO 7,00

ARLISA

Birra speciale a bassa fermentazione di colore rosso ramato carico, prodotta con malto Monaco. Gusto leggermente caramellato-tostato.
4,9% Vol.

PETRA

Birra doppio malto stile Helles-Bock. Birra chiara doppio malto a bassa fermentazione di colore giallo dorato prodotta con malti chiari tedeschi. Gusto intenso e persistente di malto. Note erbacee nel finale
6,6% Vol

KLARA PILS

Birra chiara a bassa fermentazione dal colore giallo paglierino prodotta con malto Pilsner. Gusto abboccato dal finale leggermente amaro. Evidenti profumi erbacei e floreali.
4,8% vol

GHEBA WEIZEN

Birra speciale chiara prodotta con malto di frumento e malto d'orzo giallo intenso. Gusto dolce ed agrumato. Evidenti sentori di banana. Aspetto velato.
5,2% vol



BOTTIGLIE DA 0.5 L EURO 7,00

ALIZÉE BIONDA

birra bionda al alta fermentazione, colore oro volutamente torbido, schiuma cremosa e persistente, amaro leggermente percepibile, beverina e fresca al palato. Mix di luppoli tedeschi e inglesi.

gradi 5% gradi plato 11

MEMORY AMBRATA

birra ambrata ad alta fermentazione, decisi sentori di malto, schiuma corposa, leggero retrogusto dato dall'aggiunta di scorza d'arancio. Mix di luppoli cechi, inglesi e tedeschi.

gradi 5% gradi plato 11



BOTTIGLIE DA 0.5 L **EURO 7,00**

EGERIA

Birra dal colore giallo paglierino in stile helles Germania con profumo di note delocate erbacee e floreali. Gusto leggera e beverina con note di malto e una delicata luppolatura

Gradi 4,50

ARADIA

Birra dal colore giallo intenso dorato in stile weiss Germania con profumo tipico di banana e chiodi di garofano. Gusto acidulo, leggero e dissetante

Gradi 5,5

Le birre artigianali alla spina

"BUCOLICA"

_agribirrificio Il Luppolajo

BIONDA

piccola **euro 3,00**

media **euro 4,50**

ABBINAMENTO *piatti leggeri e freschi, carni bianche, verdure, formaggi freschi, stuzzichini*

"COL DE SERF"

_agribirrificio F.Ili Trami

WEISS

piccola **euro 3,00**

media **euro 4,50**

Stile: Weiss 5,0% vol. Fermentazione: alta IBU: 15 EBC: 11 ° P: 13,5