

4,8% Vol.

OAK PILS

CHIARA • PILS



DOPPIO MALTO

7% Vol.

ZINGI BEER

AMBRATA • GINGER ALE

Facciamo birra, facciamo cucina, vi facciamo felici

doppiomalto.com - Seguici su

DOPPIO MALTO DOPPIO VANTO!

Alle nostre birre piace vincere.
Scopri su doppiomalto.com dove, quando e perché

I sapori e i momenti non sono tutti uguali.
Per questo produciamo 15 birre diverse, tutte perfette

FACCIAMO LA BIRRA PENSANDO A VOI



LE NOSTRE BIRRE, DAL NOSTRO BIRRIFICIO

OAK PILS

Classica, stile Pils ad alta fermentazione. Molto dissetante: l'equilibrio perfetto tra la dolcezza dei cereali e la forza del luppolo esalta la sua freschezza. Giallo paglierino.

4,8% alc./vol.

Bitterness

LEILA LAGER

Tedesca a bassa fermentazione (lager). La chiara per eccellenza. Non filtrata, schiuma densa, il luppolo aggiunto a freddo intensifica i profumi d'erbe e cereali. Facile da bere e apprezzare.

4,8% alc./vol.

Bitterness

BRASS WEISS

Lievitata, stile Weiss ad alta fermentazione. Prevalgono floreali sentori di lievito accompagnati dal fruttato di banana e pera Williams. Marcata e dissetante freschezza.

5,0% alc./vol.

Bitterness

SUMMER IPA

Stile Session IPA, estiva leggera. È pura freschezza. Velata e dissetante, gli agrumi sono nel colore e nel sapore. Preparata con scorze d'arancio.

4,3% alc./vol.

Bitterness

BITTER LAND

Americana, stile Extra Special Bitter con 5 luppoli americani. Secca e dissetante, dorata in cui l'amaro del luppolo non è mai stato così aromatico, convincente e seducente.

5,0% alc./vol.

Bitterness

CRASH BEER

Triple Honey IPA ad alta fermentazione. Generosa di emozioni e fragranze. Birra forte, dolce e amara. Miele di castagno, luppolo americano e caramello in un blend perfetto.

7,5% alc./vol.

Bitterness

STONE ALE

Forte, stile English Ale ad alta fermentazione. Doppio malto, ben strutturata, la nota dolce del malto e il tono caldo del caramello sono riflessi nel magnifico colore ambrato.

6,5% alc./vol.

Bitterness

ZINGI BEER

Speziata, Ginger Ale ad alta fermentazione. Si presenta con schiuma persistente e aranciato color di rame: bella fusione tra lo speziato, piccante di zenzero e amaro agrumato di luppolo americano.

7,0% alc./vol.

Bitterness

COCOA IPA

Stile American IPA ad alta fermentazione. Prodotta con fave di cacao brasiliano tostate, aggiunte in infusione. Un'esperienza tropicale, intensa e meravigliante.

7,0% alc./vol.

Bitterness

RUST ALE

Fruttata, stile English Ale ad alta fermentazione. Ricca all'occhio e al palato: colore ambrato, con riflessi nocciola e castagna, gusto fruttato di prugna e uva sultanina.

5,5% alc./vol.

Bitterness

MAHOGANY IPA

Coloniale, stile IPA ad alta fermentazione. Mogano d'ambra nel colore, pompelmo e agrumi nel sapore. Un gusto lungo, importante, equilibrato.

6,0% alc./vol.

Bitterness

IMPERIAL IPA

Stile Black Imperial IPA. Birra scura, corposa, extra-forte, ad alta fermentazione. Il vigore del malto tostato nel finale è ingentilito dalla freschezza del fruttato.

9,0% alc./vol.

Bitterness

OLD JACK

Stile Chocolate Stout ad alta fermentazione. È una birra scura, dalla schiuma all'ultimo riflesso. Tostata, sfacciata, prevalgono con decisione cioccolato e liquirizia.

6,3% alc./vol.

Bitterness

HOME BEER HOME

La nostra birra ti è piaciuta? Portatela a casa, in bottiglia. A lei piace vedere il mondo!

3€



PER INIZIARE

Alette di pollo LEILA LAGER 6,4

Alette di pollo* croccanti, marinate e fritte. Leggermente piccanti, sono accompagnate da maionese alla birra

Bocconcini di Gorgonzola LEILA LAGER 6,2

Croquette di patate* farcite con Gorgonzola classico, sono accompagnate da maionese alla birra

Anelli di cipolla OAK PILS 5,2

Anelli di cipolla* dolce in pastella alla birra, sono accompagnati da maionese alla birra

Rondelle di melanzana OAK PILS 5,6

Rondelle dorate di melanzana* con panatura al mais. Leggermente speziate, sono accompagnate da maionese alla birra

Bruschette, Stracciatella e acciughe OAK PILS 5,8

Stracciatella pugliese, acciughe di Cetara e pomodori secchi sott'olio su crostoni di pane* di grano tenero

Gnocco fritto e Crudo di Parma BRASS WEISS 6,8

Gnocco fritto* servito con prosciutto crudo di Parma DOP e stracciatella pugliese

Porcini e polenta BITTERLAND 5,4

Funghi Porcini trifolati e cotti al forno, rifiniti con foglie di menta fresche e serviti con bastoncini di polenta frita

Mortadella e salsa tonnata ZINGIBER 5,4

Mortadella di Bologna DOP servita con salsa tonnata, cetriolini in agrodolce e crostoni di pane* tostati e aromatizzati

Tomino di capra con miele RUST ALE 6,2

Tomino di capra al forno con miele Millefiori, gherigli di noci, origano, servito con crostoni di pane* tostati e aromatizzati

Guttiau, Cheddar e bacon OAK PILS 5,4

Chips fritte di pane Guttiau, Cheddar e bacon grigliato



~ IL PIACERE DI CONDIVIDERE ~

Fritto assoluto MAHOGANY IPA 12,8

Alette di pollo, bocconcini di Gorgonzola, anelli di cipolla, rondelle di melanzana, serviti con maionese alla birra e salsa BBQ

Salumi e salami STONE ALE 12,8

Crudo di Parma DOP, mortadella di Bologna DOP, salame Cacciatorino, accompagnati da salsa tonnata, cetriolini in agrodolce, olive taggiasche e serviti con crostoni di pane* tostati e aromatizzati



Il buono non ti basta mai?

Extra bacon 1 Extra Cheddar 1 Extra burger 3,5

I BURGER

Serviti con pan brioche* di farina di malto di grano tenero e, a scelta, con patate fritte a spicchi con buccia ed aromatizzate alla paprika o patate* fritte a stick

Classico LEILA LAGER 9,2

Hamburger di Black Angus fresco con pomodoro ramato a fette, rondelle di cipolla rossa, cetriolo a fette, insalata verde e maionese al limone

Bacon e Cheddar STONE ALE 10,2

Hamburger di Black Angus fresco con formaggio Cheddar a fette, bacon grigliato e insalata verde

Tartare di Fassona SUMMER IPA 12,2

Tartare di Fassona con maionese al wasabi, cetrioli a fette e insalata verde

Crudo e Bufala SUMMER IPA 12,8

Hamburger di Black Angus fresco con prosciutto crudo di Parma DOP, mozzarella di Bufala campana DOP, pomodorini confit, maionese al limone e insalata verde

Stracciatella e 'Nduja BITTERLAND 11,8

Hamburger di Black Angus fresco con stracciatella pugliese, 'Nduja calabrese piccante e insalata verde

Caprino e cipolla OAK PILS 11,2

Hamburger di Black Angus fresco con formaggio Caprino, melanzana grigliata, bacon grigliato, cipolla in agrodolce e insalata verde

BBQ BITTERLAND 11,8

Hamburger di Black Angus fresco con battuto di costine di suino affumicate, foglie di rucola, scaglie di Grana Padano DOP e salsa BBQ

Scamorza e patè di olive OLD JACK 9,8

Hamburger di Black Angus fresco con Scamorza campana affumicata, patè di olive nere, olive taggiasche e insalata verde

Doppio Malto STONE ALE 15,8

Doppio hamburger di Black Angus fresco con formaggio Cheddar a fette, bacon grigliato, pomodoro ramato a fette, maionese alla birra e insalata verde

~ GLI SPECIALI ~

Tagliata e Porcini BITTERLAND 11,2

Tagliata di Black Angus cotta alla brace, funghi Porcini trifolati e cotti al forno, scaglie di Grana Padano DOP, foglie di rucola, maionese alla birra e olio EVO a crudo

Chicken wrap LEILA LAGER 9,2

Tortilla, straccetti di pollo affumicato alla brace, insalata verde, formaggio Cheddar e peperoni al forno

Pollo panato e Primosale OAK PILS 9,2

Cotoletta di pollo panata e frita, formaggio Primosale, pomodoro ramato a fette, cetriolo a fette, insalata verde e maionese al limone

Melanzana panata e Scamorza OAK PILS 9,2

Cotoletta di melanzana panata e frita, Scamorza campana affumicata, foglie di rucola, pomodorini confit, pesto al basilico e insalata verde

Ancora qualcosa?

Patate a spicchio 3

Spicchi di patata con buccia in doppia cottura: dal forno alla brace

Patate con buccia alla paprika 3

Spicchi di patata con buccia cotte al forno e fritte, aromatizzate alla paprika

Patate stick 3

Patate* fritte, tagliate fiammifero

Orto fresco 3

Insalata verde, pomodorini e olio EVO a crudo

Spinaci al vapore 3

Spinaci* cotti al vapore e rifiniti con burro e pomodorini confit

Caponata di verdure 3

Caponata frita di melanzane, peperoni, zucchine e cipolle rifinita con olio EVO a crudo

Salse in barattolo 1

Ketchup, maionese, senape

LA BRACE

Serviti con patate a spicchio, insalata di cavolo cappuccio e rucola, maionese alla birra e pane* rustico di grano tenero



Gran tagliata **OAK PILS** 13,8

Tagliata di cappello del prete, razza Black Angus, 220 gr. Taglio tenero e saporito, rifinito con fiocchi di sale Maldon e olio EVO

Bistecca di lombatello **CRASH BEER** 15,6

Bistecca di lombatello, razza Black Angus, 250 gr. Questa bistecca "fuori dal comune" presenta un gusto deciso e succulento, esaltato da fiocchi di sale Maldon e olio EVO

Filetto Premium **STONE ALE** 17,8

Filetto di Black Angus Premium, 220 gr. Taglio tenero e burroso, rifinito con fiocchi di sale Maldon e olio EVO

Bistecca di controfiletto **OAK PILS** 16,8

Controfiletto di Black Angus Premium, 220 gr. Una bistecca succosa e saporita, selezionata da noi ed esaltata da fiocchi di sale Maldon e olio EVO



Spare ribs **CRASH BEER** 12,8

Costine di suino cotte a bassa temperatura, affumicate e rifinite con glassa di salsa BBQ

Salsiccia allo spiedo **STONE ALE** 10,2

Spiedi di salsiccia di luganega classica con peperoni, cotti alla brace

Grigliata di würstel **LEILA LAGER** 11,8

Tre tipi di würstel: Bavarese ripieno di Emmental di Baviera, Brat di suino e vitello cotto lentamente al vapore e Servelade affumicato con legno di faggio



Lollipop barbecue **MAHOGANY IPA** 10,8

Fuselli di pollo al forno, cotti lentamente, glassati con salsa BBQ e guarniti con bacon e chips croccanti di pane Guttiau

Suprema di pollo **LEILA LAGER** 10,6

300 gr di tagliata di petto di pollo. Taglio dalla lenta cottura al forno con paprika dolce, pepe nero e zucchero di canna

Cosce di pollo in crosta **BRASS WEISS** 9,2

Dopo una marinatura speziata, le cosce di pollo sono cotte alla brace in crosta di caffè

~ IL PIACERE DI CONDIVIDERE ~

I profumi della brace si esaltano con la **BRASS WEISS**

Brace mista

Gran tagliata, Cosce in crosta, Spare ribs, Würstel Brat, serviti con pane* di grano tenero, caponata di verdure, patate a spicchio con buccia, maionese alla birra, salsa BBQ, maionese al limone

16,4 a persona

min. 2 persone



Cottura alla brace con legna di **CARRUBO BIANCO**, il sapore è memorabile



RIFINITO ALLA BRACE

I RUSPANTI

Serviti con patate a spicchio, insalata di cavolo cappuccio e rucola, maionese alla birra e pane* rustico di grano tenero

Galletto mediterraneo **LEILA LAGER** 13,8

Galletto* ruspante marinato con spezie

Galletto alla birra **OAK PILS** 14,8

Galletto* ruspante marinato con spezie e glassato alla birra

Galletto barbecue **STONE ALE** 14,8

Galletto* ruspante marinato con spezie, dorato alla brace con glassa BBQ

LE PIZZE ALLA PALA

Pomodoro e basilico **LEILA LAGER** 6,8

Pomodoro maturo a cubetti, salsa al basilico, origano e foglie di basilico fresco

Patate e Fiordilatte **BRASS WEISS** 8,2

Spicchi di patate con buccia dorata, mozzarella Fiordilatte, pomodoro sott'olio, foglie di spinacino, origano e olio EVO a crudo

Crudo di Parma e Grana **OAK PILS** 10,8

Pomodoro maturo a cubetti, prosciutto crudo di Parma DOP, scaglie di Grana Padano DOP, foglie di basilico fresco e olio EVO a crudo

Mortadella e Straciatella **OAK PILS** 9,8

Mortadella Bologna DOP, foglie di rucola, Straciatella pugliese, pomodorini a spicchio e olio EVO a crudo

Porcini e pancetta **ZINGIBER** 8,8

Funghi porcini trifolati e cotti al forno, pancetta croccante, pomodorini semi dry e foglie di spinacino

Battuto di Spare ribs **BRASS WEISS** 9,2

Battuto di costine di suino affumicate, spinacino in foglie e salsa BBQ



LE INSALATE

Servite con pane* rustico di grano tenero

Pomodoro, olive e mandorle **OAK PILS** 7,8

Insalata verde, pomodoro maturo e pomodorini a spicchi, olive taggiasche, mandorle tostate e foglie di basilico fresco, serviti con olio al basilico e origano

Finocchi, arance e acciughe di Cetara **ZINGIBER** 8,2

Insalata verde, finocchi a fette, pomodorini di Pachino e arance a spicchi, filetti di acciughe di Cetara, serviti con olio al basilico e origano

Pecorino, pere e miele **BITTERLAND** 8,6

Insalata verde, Pecorino fresco sardo DOP, pere Williams a fette, gherigli di noci, pomodorini secchi sott'olio, crostini* di pane fritti, serviti con miele Millefiori

Manzo e Bufala **LEILA LAGER** 10,6

Insalata verde, tagliata di Black Angus cotta alla brace, Bufala campana DOP, pomodorini confit a spicchi e crostini* di pane fritti

Pollo panato **LEILA LAGER** 9,2

Insalata verde, filetti di pollo panati e fritti, pomodorino di Pachino a spicchi, cetrioli a fette, crostini* di pane fritti e salsa Caesar



Pizza* STIRATA A MANO dopo 36 ore di LIEVITAZIONE NATURALE

I DOLCI ARTIGIANALI

Birramisù OLD JACK 5

Bianco tiramisù con biscotti savoardi inzuppati nella birra Old Jack e polvere di cioccolato

Torta di cioccolato IMPERIAL IPA 5

Torta al cioccolato con profumo di birra Mahogany IPA e gelato alla vaniglia

Semifreddo Amaretto OLD JACK 5

Gelato semifreddo ai croccanti di amaretto, servito con salsa al cioccolato, foglie di menta e biscotti lingue di gatto

Semifreddo Zuppa inglese STONE ALE 5

Gelato semifreddo alla Zuppa inglese, pan di Spagna e liquore Alchermes, servito con salsa al cioccolato, foglie di menta e biscotti lingue di gatto

Cheesecake RUST ALE 5

Crema fresca di formaggio e crumble di biscotti, con salsa al cioccolato o ai frutti di bosco

Spuma di mascarpone CRASH BEER 5

Crema fresca di mascarpone con meringhe, servita con salsa ai frutti di bosco e scaglie di cioccolato fondente

Gran Coppa Fiordilatte RUST ALE 5

Gelato al fiordilatte, salsa al cioccolato, crumble di biscotti, scaglie di nocciole e panna

Gran Coppa cioccolato IMPERIAL IPA 5

Gelato al cioccolato, salsa al cioccolato, crumble di biscotti, scaglie di nocciole e panna



LA FELICITÀ HA UN PREZZO. GIUSTO

OAK PILS Pils 3 € / 20 cl. 5 € / 40 cl. 18 € / 150 cl.	LEILA LAGER Lager 3 € / 20 cl. 5 € / 40 cl. 18 € / 150 cl.	BRASS WEISS Weiss 3 € / 20 cl. 5 € / 40 cl. 18 € / 150 cl.	SUMMER IPA Ipa 3 € / 20 cl. 5 € / 40 cl. 18 € / 150 cl.	BITTER LAND Bitter 3 € / 20 cl. 6 € / 40 cl. 20 € / 150 cl.	CRASH BEER Honey Ipa 3 € / 20 cl. 6 € / 40 cl. 20 € / 150 cl.	STONE ALE English Ale 3 € / 20 cl. 6 € / 40 cl. 20 € / 150 cl.	ZINGI BEER Zinger Ale 3 € / 20 cl. 6 € / 40 cl. 20 € / 150 cl.
COCOA IPA Ipa 3 € / 20 cl. 6 € / 40 cl. 20 € / 150 cl.	RUST ALE English Ale 3 € / 20 cl. 6 € / 40 cl. 20 € / 150 cl.	MAHOGANY IPA Ipa 3 € / 20 cl. 6 € / 40 cl. 20 € / 150 cl.	IMPERIAL IPA Ipa 3 € / 20 cl. 6 € / 40 cl. 20 € / 150 cl.	OLD JACK Stout 3 € / 20 cl. 6 € / 40 cl. 20 € / 150 cl.	LIVE BEER EXPERIENCE Guarda il menù dedicato e prova una delle nostre tre proposte: un giro di luppolo, di malto o di aromi 8€		

NON SOLO BIRRA

BIBITE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	bottiglia 33 cl	3
Chinotto, Acqua Tonica	bottiglia 27 cl	3
Acqua Panna/Sanpellegrino	bottiglia 50 cl	1,7

CAFFETTERIA

Caffè	1,4
Caffè d'orzo / Decaffeinato	1,4
Caffè corretto	1,8
Cappuccino	1,8

VINI

Ribolla Gialla D.O.C. Torre Rosazza	calice 5	bottiglia 18
Morellino di Scansano D.O.C.G. Poggio Lungo	calice 5	bottiglia 16
Prosecco D.O.C. extra dry Contarini	calice 5	bottiglia 16

AMARI E LIQUORI

Averna, Braulio, Amaro del Capo, Montenegro, Ramazzotti, Sambuca Molinari, Baileys	4
--	---

A MEZZO-GIORNO da **8,5€**

Se hai poco tempo e voglia di cose buone! Chiedi il menù dedicato

PER I PICCOLI MASTRI BIRRAI **5€**

Piccole forchette crescono, felici! Chiedi il menù dedicato

VIETATO AI MAGGIORI DI 10 ANNI