

**O sole mio**  
24 lbu | 4,9% vol.

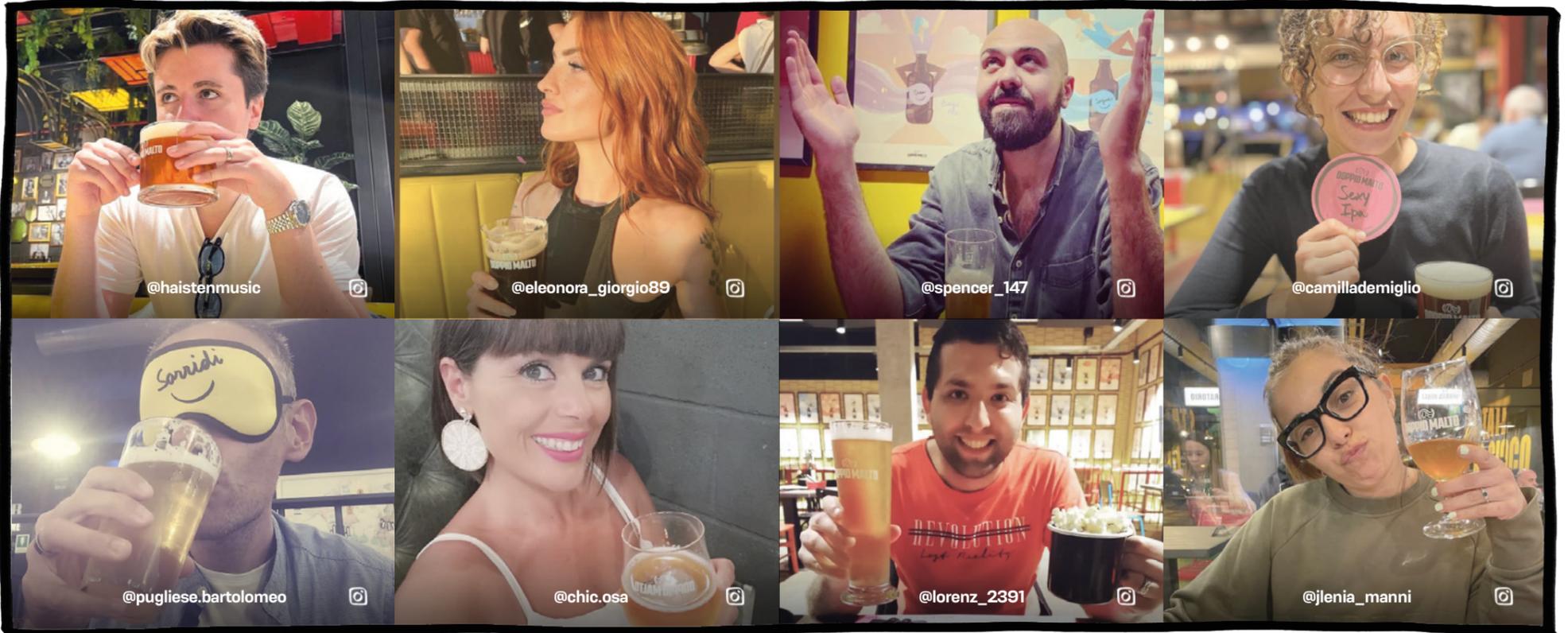
# DOPIO MALTO

**Zingi Ale**  
30 lbu | 7% vol.

*Facciamo birra, facciamo cucina, vi facciamo felici*

**I NOSTRI CLIENTI HANNO TUTTI LA FACCIA DA COPERTINA**

Posta la tua foto con tag **@doppiomalto\_people** e ti sbattiamo in prima pagina!



## FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

La vuoi senza glutine?  
BOTTIGLIA 3€ 33cl  
**Super Chiaro**  
**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 oziare 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.

**Cocoa Ipa**  
**SELVAGGIA ED ESPLORATRICE**  
49 lbu | 7% vol.

**Stile American IPA. Ad alta fermentazione.**  
Da consumarsi se vi hanno proibito assolutamente il cioccolato. Effetti collaterali: se assunta regolarmente potrebbe farvi cambiare idea sulla samba.

**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.

**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.

**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).

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

## 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 SUL NOSTRO EHI!-COMMERCE **DOPIOMALTO.COM**

# Tanto per COMINCIARE

## BURRATA E PICCADILLY 6,4

Burrata, pomodori Piccadilly, chips di Guttiau, emulsione al basilico e foglie di basilico. Servita con crostoni\* di pane ai cereali

## MINI GNOCO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA 7,6

Mini gnocco fritto\*, prosciutto crudo, porchetta e salsa di Grana Bella Lodi

## POLLO FRITTO 7,8

Alette di pollo fritto e glassate con salsa leggermente piccante

## CHIPS DI POLENTA AL PARMIGIANO E TARTUFO 5,6

Chips di polenta e Grana Bella Lodi con salsa al parmigiano e tartufo nero

## CARCIOFI FRITTI 6,4

Carciofi\* fritti serviti con salsa tartara

## ANELLI DI CIPOLLA 6,8

Anelli di cipolla\* pastellati alla birra, serviti con maionese ai pomodori secchi

## MOZZARELLA IN CARROZZA 6,2

Triangoli\* ripieni di prosciutto cotto, serviti con maionese di peperoni

## NACHOS ALL'ITALIANA 4,6

Chips di pane Guttiau fritto, servite con salsa agrodolce mediterranea e maionese alla birra

Burrata e Piccadilly



Mini gnoccos fritti con crudo e porchetta

Tartare stracciatella e piccadilly



## FRISELLA BURRATA E PICCADILLY 5,8

Stracciatella di burrata, pomodori Piccadilly, pepe, foglia di basilico su frisella integrale

## BRUSCHETTA AL SALMONE 6,8

Sashimi di salmone\*, rucola, panna acida su bruschetta\* ai cereali



Fritto siciliano

## Le nostre TARTARE

### STRACCIATELLA E PICCADILLY 8,6

Tartare di battuta piemontese, stracciatella di Burrata, cipolla rossa in agrodolce, pomodori Piccadilly a spicchi, pepe, foglie di basilico e chips di Guttiau

### GIARDINIERA, ACCIUGHE E SALSA TARTARA 8,6

Tartare di battuta piemontese, cipolle rosse agrodolci, acciughe, battuto di giardiniera, salsa tartara e foglie di basilico

## SIATE BUONI, condividete

### FRITTO SICILIANO 13,8

Panelle\*, crocchè\* e mini arancine\* alla norma servite con maionese ai pomodori secchi e salsa tartara

### FRITTO ASSOLUTO 14,8

Pollo fritto, mozzarella in carrozza\*, anelli di cipolla\*, rondelle di melanzane\* e nachos all'italiana con maionese alla birra e maionese ai pomodori secchi

# Cose PIZZE

## SAN MARZANO E GRANA BELLA LODI 8,8

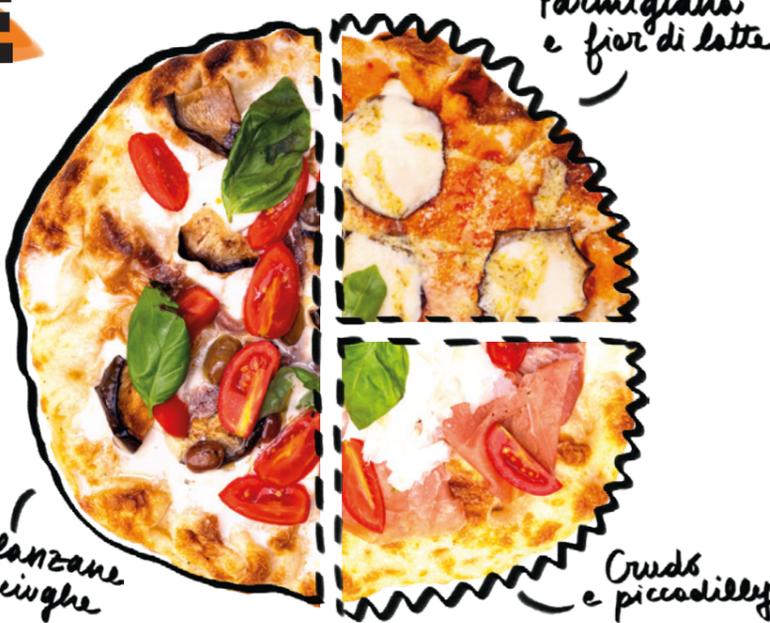
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, raspadura di Grana Bella Lodi ed emulsione al basilico

## MELANZANE E ACCIUGHE 12,8

Melanzane alla griglia, Fior di latte, pomodori Piccadilly, acciughe, olive taggiasche e foglie di basilico

## PANCETTA E FIORDILATTE 11,8

Pancetta piacentina, Fior di latte, raspadura di Grana Bella Lodi, rucola e glassa di aceto balsamico di Modena IGP



Parmigiano e fior di latte

Melanzane e acciughe

Crudo e piccadilly

36 ore di lievitazione\*

## PARMIGIANA E FIORDILATTE 9,8

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, Grana Bella Lodi, melanzane al forno, salsa di Grana e pesto e foglie di basilico

## BURRATA E 'NDUJA 11,8

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, 'Nduja, Burrata, cipolla rossa ed emulsione al basilico

## CRUDO E PICCADILLY 12,8

Prosciutto crudo, Fior di latte, pomodori Piccadilly, raspadura di Grana Bella Lodi e basilico

# INSALATE furbe!

## MANZO E BURRATA 12,8

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di manzo, burrata, pomodori ramati e crostini\* di pane fritti. Servita con pane\* ai cereali

## ORTOLANA 8,8

Indivia riccia, pomodoro ramato, finocchi, carote, peperoni rossi e gialli, cipolla rossa, cetrioli e citronette alla menta

## POLLO FRITTO E PECORINO 9,8

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, pollo panato\* e fritto, Pecorino Sardo dolce DOP, carote, crostini di pane\* e glassa all'aceto balsamico

## VERDURE AL FORNO E BURRATA 8,8

Zucchine, melanzane e peperoni al forno, pomodori Piccadilly, burrata, olive e basilico

## SUPREMA E SALSA GRANA 9,8

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di filetto di pollo, pomodoro ramato e crostini\* di pane fritti. Servita con salsa di grana e pane\* ai cereali

## SALMONE 13,8

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, sashimi di salmone\*, pomodori ramati, cetrioli e crostini\* di pane fritti. Servita con citronette alla menta e pane\* ai cereali



Manzo e burrata



Salmone

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

## GIARDINIERA CAMPAGNOLA 4

Giardiniera di verdure (cavolfiore, carote, peperoni rossi e gialli, cetriolini e peperoncini verdi) con aceto di mele. Servita con pane\* ai cereali

## VERDURE AL FORNO 4

Melanzane, zucchine, peperoni rossi e gialli, cipolle, olive nere al forno, sale e olio EVO

## ORTO FRESCO 4

Insalata verde e pomodori ramati. Servito con pane\* ai cereali

## SALSE IN BARATTOLO 1

Ketchup, maionese, senape

# Dalla CARNE alla BRACE

Con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio, dadolata di melanzane, zucchine, peperoni, cipolle rosse, olive taggiasche al forno e maionese alla birra



## GRAN TAGLIATA 17,8

Tagliata di controfiletto di Black Angus, 220 gr, rifinita con fiocchi di sale e olio EVO



## GRAN TAGLIATA SPECIALE 19,8

Tagliata di controfiletto di Black Angus, 220 gr, servita con ricotta salata e pomodori Piccadilly freschi, rifinita con fiocchi di sale e olio EVO



## LA GIGANTE 21,6

Bistecca di entrecôte di Black Angus, 350 gr, rifinita con fiocchi di sale e olio EVO



## FILETTO PREMIUM LARDELLATO 21,6

Filetto di Black Angus, 250 gr, con lardo alle erbe, rifinito con fiocchi di sale e olio EVO



Polpo alla brace



Brace mista



## BOMBETTE PUGLIESI 17,8

Bombette di coppa di maiale accompagnate da cime di rapa saltate in padella

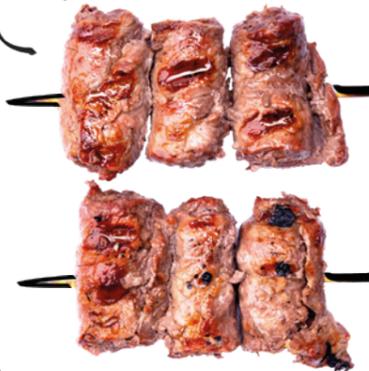


## COSTINE DI MAIALE 17,8

Costine di suino, 560 gr, marinate con spezie e laccate con salsa bbq all'aceto balsamico di Modena IGP. Accompagnate da giardiniera di verdure e salsa agrodolce



Bombette pugliesi



## SUPREMA DI POLLO 13,8

250 gr di tagliata di filetto di pollo marinato con paprika dolce, pepe nero e zucchero di canna



## COSCE IN CROSTA 13,8

Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè



## I GALLETTI ruspanti

Con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio e maionese alla birra

### MEDITERRANEO ALLA BIRRA 16,8

Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie



### AL FUOCO ROSSO 16,8

Galletto ruspante, marinato con olio e peperoncino piccante e accompagnato da salsa piccante



## TUTTI INSIEME Appassionatamente

### BRACE MISTA Prezzo a persona, min. 2 persone 21,6

Gran tagliata, Costine di maiale, Cosce in crosta, Salamelle alla birra, serviti con giardiniera di verdure, patate a spicchio con buccia, fiocchi di sale e maionese alla birra



Galletto al fuoco rosso



## POLPO ALLA BRACE 21,6

Polpo\* fritto e rifinito alla brace, servito con patate, pomodorini Piccadilly, limone e olive



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

# Hip, hip, BURGER!

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



## PECORINO E VESUVIANO 11,8

Hamburger fresco di manzo con Pecorino Sardo dolce DOP, pomodoro Vesuviano semi secco, cipolla rossa in agrodolce, insalata riccia e maionese



## PANCETTA E FONTAL 12,4

Hamburger fresco di manzo con Fontal, pancetta piacentina, insalata riccia e maionese alla birra



## CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 13,8

Hamburger fresco di manzo con prosciutto crudo, stracciatella di burrata, pomodoro Vesuviano semi secco, insalata riccia e maionese ai pomodori secchi



## CAPRINO E CIPOLLA 12,4

Hamburger fresco di manzo con Robiola di capra, pancetta piacentina, cipolla rossa in agrodolce, insalata riccia e maionese



## IL BUONO NON TI BASTA MAI?

Extra Burger 3,8

Pecorino e vesuviano



## SUINO, GRANA E PICCADILLY 11,8

Hamburger di suino, crema di Grana Bella Lodi, cipolla rossa in agrodolce, pomodori Piccadilly, maionese e insalata riccia



## POLLO FRITTO E PANCETTA 11,8

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



## SALMONE E VERDURE AL FORNO 14,8

Sashimi di salmone\*, dadolata di verdure al forno, cavolo cappuccio, insalata riccia e maionese ai pomodori secchi



## POLPO E STRACCIATELLA 14,8

Polpo\* fritto, stracciatella di Burrata, insalata riccia e pomodori Piccadilly



## VEGETARIANI felici

### MAIS E VERDURE 10,8

Hamburger di mais\*, dadolata di melanzane, zucchine, peperoni, cipolle rosse, olive taggiasche al forno, pomodoro Vesuviano semi secco, cipolla rossa in agrodolce, cavolo cappuccio e maionese



Crudo e stracciatella di burrata

Polpo e stracciatella



# Ehi! DOLCEZZA

## BIRRAMISÙ

Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato

5,8



## MOUSSE CIOCCOLATO E CAFFÈ

Doppia mousse: al cioccolato\* fondente e al caffè\* con amaretti inzuppati nella birra Black Stout, granella di pistacchio e scaglie di cioccolato

5,8



## CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con salsa al cioccolato o ai mirtilli

6,4



## NU BBABÀ

Babà\* al rum servito con panna e salsa al cioccolato o ai mirtilli

5,8



Fatti un dolce, è fatto in casa!

Sorbetto mandarini



## SEMIFREDDO PISTACCHIO

Gelato semifreddo al pistacchio\*, servito con salsa al cioccolato, menta e crumble di Sbrisolona

5,6



## COPPA FIORDLATTE E NUTELLA

Gelato al fiordilatte con Nutella. Servito con panna e crumble di Sbrisolona

5,8



## LA SBRISOLONA

Mantovana con mandorle, servita con crema allo zabaione\*

5,2



## MINI STECCO FIOR DI PANNA

Stecco al gelato fior di panna ricoperto di cioccolato fondente

3



## TORTA CAPRESE

Torta\* con cacao e mandorle, servita con crema allo zabaione\* e zucchero a velo

6,4



## SORBETTO MANDARINO

Sorbetto artigianale al mandarino\* e foglia di menta. Servito con biscotti ricoperti al cioccolato

5,8



Mini cannoli siciliani



Torta caprese

La Sbrisolona

## IL PIACERE DI condividere

### MINI CANNOLI SICILIANI

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

9



### PIZZA ALLA NUTELLA

Pizza\* con Nutella, panna e amarene Fabbri

11



## Le strane COPPIE

### Caffè & birra IMPERIALE

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

3,5

### Caffè & distillati IRLANDESE

Caffè Illy con liquore Baileys, panna montata e scaglie di cioccolato fondente

3,5

### Caffè & cioccolato CAPADOLCE

Caffè Illy con panna montata, cioccolato, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

3,5

# Non solo BIRRA

## BIBITE ARTIGIANALI

27,5 cl

3,8

### 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

### GASSOSA

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

### TONICA

Dal retrogusto aromatico e amaro al chinino, un estratto naturale

### THE AL LIMONE / ALLA PESCA

## ACQUA MINERALE

45 cl

2

### PANNA

### SAN PELLEGRINO

## CAFFÈ

Caffè 1,5  
Caffè d'orzo / Decaffeinato 1,5  
Caffè al ginseng 1,5  
Cappuccino / Caffè corretto 2

## AMARI E LIQUORI

5 cl

4

Averna, Braulio, Amaro del Capo, Baileys, Montenegro, Ramazzotti, Anima Nera, Sambuca Molinari, Jägermeister, Limoncello, Mirto Tremontis  
Lamaro Doppio Malto 3,5

## DISTILLATI

5 cl

### WHISKY

8

Dalwhinnie 15Y, Lagavulin 16Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Bowmore Whisky 12Y, Johnnie Walker 5Y, Caol Ila 12Y

### RHUM

5

Kraken, Diplomatico Reserva Exclusive 12Y, St. James Zacapa 8

### GRAPPE

5

Poli Sarpa Moscato  
Poli Sarpa Classica  
Chardonnay Frattina

## VINI

### CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

Senes riserva 2018, Argiolas

Dal colore rosso rubino intenso alla vista. Al naso si possono percepire note carnose di mora e prugna, unite a sensazioni di fiori macerati, spezie dolci e liquirizia. Al palato risulta denso, caldo e corposo, con sapore fruttato che persiste nella lunga scia aromatica



6

30

### DOLCETTO D'ALBA DOC

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

5

22

### VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Is Argiolas, Argiolas

Dal colore paglierino carico, offre un bouquet intenso di frutta esotica, zagara, miele ed agrumi. Ha un profilo olfattivo di grande eleganza con un finale leggermente ammandorlato

5

24

### ROSATO DEL SALENTO IGT

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

5

24

### PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE

Leonte Extra Dry, Fasol Menin

Un sapore delicato e floreale. Profumo di acacia e rosa canina con note di pesca bianca e mela matura

5

24

### GEWÜRZTRAMINER

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

6

28



COPERTO: 2 €

\*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine o abbattuti. Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!