

SPECIALE *Birre*



docks
CASH & CARRY

VALIDO DAL 16 MAGGIO AL 12 GIUGNO 2024



Birra Ricetta Originale MORETTI

d 33x3

1,79€

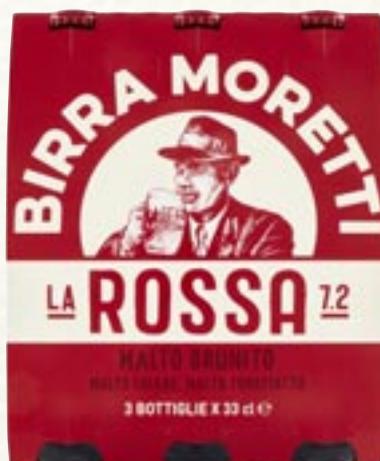
CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore leggermente ambrato, sapore finemente amaro e bilanciato, con note floreali e profumi di malto d'orzo.

Gradazione alcolica 4,6 %

ABBINAMENTI

Carne arrostita, salumi, focacce.



Birra La Rossa Doppio Malto MORETTI

d 33x3

2,52€

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore ambrato carico con riflessi del bronzo. Il profumo è ricco e strutturato, con iniziali note di lampone, frutta candita e caramello, gusto morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia.

Gradazione alcolica 7,2 %

ABBINAMENTI

Antipasti di pesci sia caldi sia affumicati, primi con crostacei, primi con formaggi, primi con pomodoro, secondi di pesce al pomodoro e di carne rossa, dessert semplici.



Birra Bock Chiara 5 Luppoli PORETTI

d 33x3

2,07€

CARATTERISTICHE

Colore chiaro, schiuma fine e compatta, gusto articolato, corpo rotondo con un aroma fruttato, bilanciato da un amaro deciso ma non troppo accentuato.

Gradazione alcolica 6,5 %

ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti dal gusto intenso, salumi e formaggi stagionati o in accompagnamento a sapori forti e preparazioni caratterizzate da grassezza e sapidità.



Birra Bock Rossa 6 Luppoli PORETTI

d 33x3

2,07€

CARATTERISTICHE

Colore ambrato carico, schiuma fine, aroma intenso, aspetto limpido, gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia.

Gradazione alcolica 7 %

ABBINAMENTI

Ideale da abbinare con piatti dal gusto deciso come: tagliatelle al ragu di cinghiale, sformato di patate e gorgonzola, torta giandua.



Birra Radler al Limone MORETTI

d 33x3

2,49€

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione. Nata dall'unione di Birra Moretti e succo di limoni 100% siciliani. Colore paglierino, gusto leggero, con percettibili note amare.

Gradazione alcolica 2 %

ABBINAMENTI

Frittura di pesce, pollo al curry, insalate e carni bianche.



Birra La Bianca MORETTI

d 33x3

2,52€

CARATTERISTICHE

Birra Weiss ad alta fermentazione. Colore chiaro, naturalmente torbido. Gusto delicato e rinfrescante, con un retrogusto elegante ed equilibrato.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Ottima con tramezzini, per l'aperitivo e la pizza, non disdegna un fritto alla romana.



**Birra
Stile Capri
Nastro Azzurro
PERONI**

d 33

0,79 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore giallo dorato intenso, gusto equilibrato di ispirazione mediterranea che vede, nella sua preparazione, la presenza di scorze essiccate di limoni italiani e un leggerissimo tocco di foglie di ulivo.

Gradazione alcolica 4,2 %

ABBINAMENTI

Aperitivo, pizza.



**Birra
MENABREA**

d 33

0,89 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore paglierino, evidenzia un notevole sentore floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati, amaro moderato, equilibrio notevole.

Gradazione alcolica 4,8 %

ABBINAMENTI

Tartare di tonno, alici marinate, prosciutto crudo, zuppe di legumi, pasta al pesto, insalate verdi, pesce arrosto, carni bianchi, uova e formaggi freschi.



**Birra
150° Anniversario
Rossa
MENABREA**

d 33

1,19 €

CARATTERISTICHE

Doppio malto con schiuma abbondante e persistente, caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna.

Gradazione alcolica 7,5 %

ABBINAMENTI

Salumi, carni rosse, formaggi erborinati, dolci al cacao.



**Birra
Non Filtrata
MENABREA**

d 33

0,95 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, bionda corposa dall'aspetto tipicamente velato per la presenza di lieviti in sospensione. Sapore pieno, corposo e dal retrogusto morbido.

Gradazione alcolica 5,2 %

ABBINAMENTI

Tempura, carne di maiale, formaggi freschi e addirittura con i dolci.



**Birra
DREHER**

d 66

0,79 €

CARATTERISTICHE

È una birra Lager, quindi birra a bassa fermentazione. Ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati, una schiuma fine, compatta e aderente. Gli aromi sono delicati e riconducibili al cereale, con un gusto moderatamente luppolato con leggere note di miele.

Gradazione alcolica 4,7 %

ABBINAMENTI

Pollo fritto, carne rossa, oppure per un aperitivo, accompagnata da stuzzichini e snack salati.



**Birra
Ambra Limpida
ICHNUSA**

d 45

1,29 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore ambrato velato con schiuma compatta e delicatamente persistente. Il profumo esalta una spiccata nota erbacea. La presenza del riso dona al sapore rotondità e alleggerisce il tratto amaricante del luppolo.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

È perfetta per gli aperitivi estivi e per accompagnare formaggi di media stagionatura.



**Birra
Blonde
LEFFE**

d33

d75

1,29 € 2,99 €

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione, bionda leggermente speziata, secca e fruttata, con note di vaniglia, gusto pieno e vellutato.

Gradazione alcolica 6,6 %

ABBINAMENTI

Carni rosse, piatti in agrodolce, formaggi freschi.



**Birra
Rouge
LEFFE**

d33

d75

1,29 € 2,99 €

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione, colore ambrato, schiuma corposa e persistente, intenso profumo di caffè tostato, con sentori di frutta candita.

Gradazione alcolica 6,5 %

ABBINAMENTI

Primi e secondi piatti strutturati, formaggi di lunga stagionatura.

**Birra
Ambrée
LEFFE**

d33

1,29 €

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione, colore ramato con una spessa testa beige. Al naso ricca di aromi di spezie, malto tostato e scorza d'arancia, aroma speziato con note tostate, luppolate e sentori di scorza d'arancia, sapore deciso.

Gradazione alcolica 6,6 %

ABBINAMENTI

Primi piatti dal gusto deciso, pizze gourmet, fritti misti, carni rosse dalle cotture molto prolungate, crostacei, formaggi semiduri stagionati o affumicati, cheesecake, dolci con panna o cioccolato.



**Birra Rituel 9°
Specialità Abbazia
LEFFE**

d33

1,59 €

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione, colore ambrato, filtrata, aroma di cereali tostati, note di caffè torrefatto, gusto alcolico tra il tostato e il dolce.

Gradazione alcolica 9 %

ABBINAMENTI

Cibi affumicati, salumi, formaggi e tapas.



**Birra Triple
Specialità Abbazia
Belgio
LEFFE**

d33

1,69 €

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione, naturalmente torbida, aroma ricco e sfumato, eccellente equilibrio tra dolce e amaro, corpo pieno, gusto rotondo.

Gradazione alcolica 8,2 %

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, primi e secondi piatti strutturati.



**Birra
Blonde
GRIMBERGEN**

d 33

1,29 €

CARATTERISTICHE

Birra chiara e morbida dal profumo di frutti gialli maturi, con una nota speziata di chiodi di garofano e una densa schiuma color crema. Al gusto, questa birra sviluppa i sapori agrodolci tipici degli aromi di liquirizia, ananas, albicocca e susina.

Gradazione alcolica 6,7 %

ABBINAMENTI

Formaggi di media stagionatura. Carne bianca, verdure, pizza margherita.



**Birra
Blanche
GRIMBERGEN**

d 33

1,29 €

CARATTERISTICHE

Fresca e bilanciata, si riconosce dal suo aspetto velato color giallo paglierino e una piacevole schiuma bianca. All'olfatto, si possono apprezzare aromi fruttati di agrumi, chiodi di garofano e coriandolo uniti a note di cereali e vaniglia. Al gusto, questa rinfrescante birra sviluppa a pieno il carattere fruttato e agrumato con note che ricordano il bergamotto.

Gradazione alcolica 6 %

ABBINAMENTI

Formaggi freschi, carne bianca, crostacei e pesce.



**Birra
Double Ambree
GRIMBERGEN**

d 33

1,29 €

CARATTERISTICHE

Colore ambrato, tendente al mogano unito ad una densa schiuma avorio. All'olfatto, è possibile apprezzare la fragranza del caramello, i sentori di liquirizia e prugne. All'olfatto, prevale inizialmente la fragranza del caramello, a cui seguono sentori di liquirizia combinati a note di frutti rossi, prugne e malto tostato che dona un aroma complesso e coinvolgente.

Gradazione alcolica 6,5 %

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati e carne rossa.



**Birra
Rosée
BLANCHE DE NAMUR**

d 33

1,65 €

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione, colore rosato, aspetto velato, corpo leggero. L'aroma dei lamponi ai toni agrumati, creano un gusto dolce e rinfrescante.

Gradazione alcolica 3,4 %

ABBINAMENTI

Perfetta per aperitivi. Può essere accompagnata da spiedini di frutta, macedonia con gelato, pasticceria alla vaniglia o al limone e frutta fresca, dolci al cioccolato.



**Birra
Triple
TETE DU MORT**

d 33

1,69 €

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione, colore biondo, aspetto limpido, corpo deciso. I toni dolci, si arricchiscono di note floreali in un'esplosione di aromi bilanciati dalle note fresche del frumento.

Gradazione alcolica 8,1 %

ABBINAMENTI

Carni bianche e selvaggina, in generale ottima con piatti dalle note citriche.



**Birra
BLANCHE
DE NAMUR**

d 75

3,29 €

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione, colore biondo, aspetto velato, corpo leggero. Ricca di suggestioni date dalla buccia d'arancia amara delle Antille, dal coriandolo e dal cumino.

Gradazione alcolica 4,5 %

ABBINAMENTI

Ottima con insalata di polpo, tagliolini al limone, carpaccio di carne o pesce, coniglio.



**Birra Bruin
CRUS**

d 75

3,89 €

CARATTERISTICHE

Intenso colore ramato rossiccio con schiuma color crema, abbondante, densa e persistente. Aroma complesso di malto con sentori di caramello, leggero sentore di frutti rossi e secchi, alcool appena percettibile.

Gradazione alcolica 8 %

ABBINAMENTI

Carni stracotte, formaggi stagionati e dolci.



**Birra
Doppio Malto
CRUS**

d 75

3,89 €

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione, colore ambrato, schiuma compatta, profumo intenso di malti con note di frutta in particolare fico.

Gradazione alcolica 7 %

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, pasticceria secca e dolci in genere.





Birra Corsican Pietra IPA

d 33

1,59€

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione, colore biondo arancione leggermente velato, schiuma generosa con ottima tenuta, intenso profumo floreale di frutto della passione e mango, gusto amaro.

Gradazione alcolica 6 %

ABBINAMENTI

Carne alla griglia e formaggi di media stagionatura, dessert Creme Brulée.



Birra Du Demon IPA

d 33

1,09€

CARATTERISTICHE

Il tenore alcolico imponente e l'intensa luppolatura caratterizzano questa Imperial IPA in perfetto stile Demon. L'aroma enfatizza le note resinose e balsamiche dei luppoli; in bocca è ben bilanciata tra una dolcezza di malto iniziale e un lunghissimo e persistente finale amaro, che rende la bevuta pulita, calda e appagante.

Gradazione alcolica 10 %

ABBINAMENTI

Hamburger con formaggio cheddar, bacon e salsa barbecue, pollo thai in salsa agrodolce o al latte di cocco e curry.



Birra Ambree LA GOUDALE

d 75

2,59€

CARATTERISTICHE

Specialità dal bellissimo colore ambrato, presenta una schiuma bianca e abbondante che sprigiona profumi speziati e leggermente agrumati. In bocca è rotonda e ricca di sentori tostati e caramellati, con una decisa amarezza nel finale.

Gradazione alcolica 7,2 %

ABBINAMENTI

Adatta a grigliate di carne con patatine fritte, secondi di pesce, formaggi molto stagionati. Pizza Diavola.



Birra Blonde LA GOUDALE

d 75

2,69€

CARATTERISTICHE

Birra dal carattere deciso ma equilibrato, in perfetta sintonia tra le note di frutta a polpa gialla e quelle erbacee conferite dall'accurata selezione di luppoli fiamminghi. Al palato, sentori di cereale leggermente tostato anticipano un finale secco e pulito.

Gradazione alcolica 7,2 %

ABBINAMENTI

Piatti di pesce, ottima anche con carni bianche come pollo e tacchino e formaggi. Ideale per pizze bianche oppure con un ottimo prosciutto alla brace come protagonista.



Birra Cuvée 1898 GRAIN D'ORGE

d 75

2,69€

CARATTERISTICHE

Colore ambrato, schiuma soffice ma persistente, aromi maltati di caramello, di frutta secca accompagnati da tocchi erbacei che ricordano i luppoli, sapore morbido e zuccherino di malto con note di alcool.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Qualsiasi varietà di pesce e frutti di mare.



Biere DU DEMON

d 33

1,49€

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore biondo limpido, schiuma persistente, aroma intenso e forte di fiori bianchi, malto e luppolo, gusto gradevole e corposo.

Gradazione alcolica 12 %

ABBINAMENTI

Ottima con hamburger, fiorentina alla brace, formaggio Camembert, lardo di Colonnata, pizza diavola, salamino e olio piccante.



Birra Doppio Malto BJORNE

d 33

1,15€

CARATTERISTICHE

Colore giallo intenso con venature rossastre, schiuma persistente e compatta, gusto fresco e lievemente amaro, aroma maltato ed erbaceo.

Gradazione alcolica 8,3 %

ABBINAMENTI

Pasta al ragù, carne rossa e agnello.





**Birra
BAVARIA**

d 66

0,79 €

CARATTERISTICHE

Birra pilsner dal gusto estremamente fresco, caratterizzata da lievi note di luppolo e malto, dissetante e facile da bere.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Carni bianche, pulled pork, formaggi freschi e cremosi, vitello tonnato, verdure cotte, dolci con frutta candita, puncake con burro d'arachidi.



**Birra
Premium
BAVARIA**

d 33

0,53 €

CARATTERISTICHE

Birra pilsner dal gusto estremamente fresco, caratterizzata da lievi note di luppolo e malto, dissetante e facile da bere.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Carni bianche, pulled pork, formaggi freschi e cremosi, vitello tonnato, verdure cotte, dolci con frutta candita, puncake con burro d'arachidi.



**Birra Ipl,
Original Strong,
Red Strong**

8.6

d 33

1,05 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, prodotta con malto di frumento e malto d'orzo e con i luppoli Cytra e Calypso.

Gradazione alcolica 7 %

ABBINAMENTI

Ideale con secondi di carne bianca, piatti a base di pesce, formaggi.



**Birra Original
Strong Lager**

8.6

d 33

1,05 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore biondo, doppio malto dal gusto intenso e deciso, amaro contenuto, presenta note fruttate e maltate, con un tocco di anice.

Gradazione alcolica 8,6 %

ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti e secondi di carne rossa che ne esaltano il gusto intenso.



**Birra
Red Strong**

8.6

d 33

1,05 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, doppio malto rossa, ricca e corposa, note dolci e amare e sfumature di malto e caramello, con un leggerissimo gusto amaro.

Gradazione alcolica 7,9 %

ABBINAMENTI

Da abbinare a carni grigliate o arrosto, formaggi erborinati, piatti dal gusto deciso (primi piatti o pizze con pomodoro), formaggi stagionati.

Birra Ipa 5° HOBGOBLIN

d 50



1,39€

CARATTERISTICHE

Birra fedele alle sue tradizioni ancestrali attraverso l'utilizzo dei luppoli fuggles, golding e stiria, poi ampliati con l'aggiunta di alcuni potenti luppoli americani. La collisione di luppoli del vecchio e nuovo mondo, fornisce una esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa unica.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Pasta e Carne.

Birra Gold HOBGOBLIN

d 50



1,39€

CARATTERISTICHE

La combinazione tra quattro differenti varietà di luppolo, il malto d'orzo e il grano conferisce a questa birra degli aromi tropicali di agrumi e frutto della passione. Le fresche note di limone e scorza di lime rendono questa pale ale molto beverina

Gradazione alcolica 4,2 %

ABBINAMENTI

Cibo piccante, carne e dolci.

Birra Guinness Blonde IPA

d 44



1,85€

CARATTERISTICHE

Caratterizzata da una ricca luppolatura ma bilanciata con un gusto agrumato d'arancia, con note floreali ed un perfetto tocco di amaro. Malti caramellati e note agrumate e floreali si sviluppano nel retrogusto ben luppolato.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Indicata con piatti sia a base di pesce che di carne, specie se affumicati o cotti alla griglia, desserts a base di cioccolato.

Birra Punk Ipa BREWDOG

d 33



1,99€

CARATTERISTICHE

Colore oro carico, leggermente velato, schiuma abbondante e cremosa, esplosione di profumi, di frutta tropicale e agrumi come il pompelmo.

Gradazione alcolica 6 %

ABBINAMENTI

Formaggi, secondi speziati e piccanti, etnici o comunque ricchi di carattere.

Birra Cannabis X-MARK

d 33



1,09€

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore biondo limpido, amaro delicato, realizzata con estratto di canapa con note erbacee, quasi balsamiche.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Ottima con pietanze speziate, sushi con alghe, con formaggi morbidi ed erborinati.

Birra Apa SHIPYARD

d 50



1,79€

CARATTERISTICHE

Birra audace, scorrevole e con un'interessante luppolatura. Gli aromi fruttati e agrumati iniziali lasciano poi spazio a un finale gradevolmente amaro e rinfrescante.

Gradazione alcolica 4,5 %

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare carni e formaggi saporiti. Pasta e carne.

Birra Shipyard IPA

d 50



1,79€

CARATTERISTICHE

Birra dissetante e audace allo stesso tempo. Al naso e al gusto risaltano gli aromi agrumati del limone e del pompelmo. Secca e leggermente amara sul finale.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Pasta e carne.

Birra Kirin Ichiban Premium Lager JAPAN

d 33



1,16€

CARATTERISTICHE

Prodotto davvero delizioso. Una Premium Lager di puro malto d'orzo prodotta con il metodo della prima pressatura, dal sapore morbido e ricco e dal retrogusto rinfrescante.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Perfetta in accompagnamento alla cucina giapponese, che è nota per i suoi sapori sottili e delicati. Pizza quattro stagioni e verdure.



**Birra
Pils Lager
DORT**

lt 20

37,49€



**Birra
Pils Lager
DORT**

lt 30

47,95€



**Birra
Premium Weissbier
FRANZISKANER**

cl 50

1,19€

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione, colore torbido dato dalla presenza di lievito non filtrato, tipico sapore dolciastro.

Gradazione alcolica 5,2 %

ABBINAMENTI

Insalate di carne o di mare, tipico accostamento con wurstel e verdure.



**Birra Dunkel
Germania
FRANZISKANER**

cl 50

1,19€

CARATTERISTICHE

Gusto pieno, moderatamente acidulo e con toni caldi dei malti tostati. Scura e dall'aroma intenso, con note fruttate

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati e carne da barbecue.



**Birra
KOZEL**

cl 33

0,79€

CARATTERISTICHE

Colore chiaro, schiuma soffice, gusto ricco e morbido, con un delicato aroma di malto e luppolo.

Gradazione alcolica 4,6 %

ABBINAMENTI

Adatta ad aperitivi a base di salumi e formaggi non stagionati.



**Birra
PILSNER URQUELL**

cl 33

0,99€

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore dorato brillante, schiuma compatta e abbondante, corpo leggero, al naso aroma di malto, accompagnato da note floreali.

Gradazione alcolica 4,4 %

ABBINAMENTI

Aperitivo, piatti delicati a base di pesce.





Pop Corn
Gusto Salato
AMICA CHIPS
g 32

0,45 €



Patatine
AMICA CHIPS
g 100

0,69 €



Patatine
La Blanca
AMICA CHIPS
g 160

0,99 €

Patatine
PATA
g 40 / 50

0,39 €



Patatine
Emotion
Gusto Ketchup
PATA
g 45

0,45 €



Patatina
Classica
PATA
g 500

2,49 €



Pomita Salata
FIOR DI CAMPAGNA
g 450

4,29 €



Coni di Mais
FIOR DI CAMPAGNA
g 500

4,49 €



Corn Chips
FIOR DI CAMPAGNA
kg 1

6,99 €



Arachidi Salate
FIORI DI CAMPAGNA
kg 2

9,99 €



**Bicchiere Birra
NONIX**
cl 29,4
pz 12

cad.
0,85 €



**Bicchiere Birra
NONIX**
cl 58,5
pz 12

cad.
1,00 €



**Calice Birra
EXECUTIVE**
pz 3

cl 26

cad.
1,50 €

cl 39

cad.
2,00 €

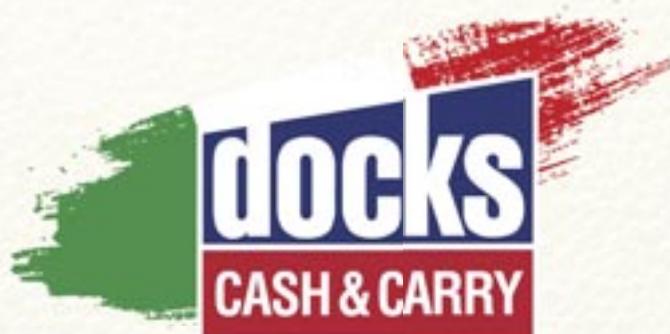
cl 53

cad.
2,35 €



**Calice Birra
SOMMELIER**
cl 40
pz 6

cad.
2,35 €



**Birra
Filtrata a Freddo
MORETTI**

cl 50

0,89 €

CARATTERISTICHE

Lager a bassa fermentazione. Colore paglierino brillante; aroma elegante, con nota fruttata e di fiori bianchi; gusto fresco, dissetante, bilanciato, dall'amarezza gradevole.

Gradazione alcolica 4,3 %

ABBINAMENTI

Ideale per paste con sughi bianchi a base di pesce e verdure (ad esempio, la classica zucchine e gamberetti), insalate mediterranee (con pollo, uova, tonno, ecc.), focacce con formaggi a pasta morbida.

