

# FOR S

DAL 21 MAGGIO  
AL 17 GIUGNO  
2026



**SPECIALE**  
**BIRRE**

DOCKSCASHANDCARRY.IT





## Birra Ricetta Originale MORETTI

cl 33 x 3

**1,65 €**

### 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 Bianca MORETTI

cl 33 x 3

**2,29 €**

### 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 La Rossa MORETTI

cl 33 x 3

**2,29 €**

### 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 La Ipa MORETTI

cl 33 x 3

**2,29 €**

### CARATTERISTICHE

Colore dorato con riflessi ambrati. Profumo agrumato che ricorda il pompelmo. Ha un sapore equilibrato tra la nota luppolata e le note dolci del malto caramello.

Gradazione alcolica 5 %

### ABBINAMENTI

Si abbina bene con piatti ricchi di sapore, sia salati che dolci, e soprattutto con carni rosse e bianche, formaggi di media stagionatura, pesce e crostacei. Le note amare e i sapori decisi la rendono ideale anche per piatti speziati o piccanti.



### Birra Nastro Azzurro Zero Alcol PERONI

cl 33 x 3

**1,99 €**

### CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino, aroma secco con piacevoli note di luppolo, sapore secco e corpo asciutto con note amare di luppolo.

Gradazione alcolica 00 %

### ABBINAMENTI

Essendo una birra analcolica, si abbina bene con una vasta gamma di cibi, sia salati che dolci. La sua secchezza e il suo retrogusto luppolico la rendono ideale come aperitivo, ma anche con piatti più strutturati, come pizza, panini gourmet, piatti di pesce e salumi.



**Birra Bock  
Chiara**  
5 Luppoli  
**PORETTI**  
cl 33 x 3

**1,99€**

**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**  
cl 33 x 3

**2,09€**

**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 ragù di cinghiale, sfornato di patate e gorgonzola, torta gianduaia.



**Birra**  
4 Luppoli  
**Zero.Zero**  
**PORETTI**  
cl 33 x 3

**1,69€**

**CARATTERISTICHE**

Colore paglierino, corpo leggero e amaro moderato. Utilizza quattro diverse varietà di luppolo, con aromi agrumati e speziati ben integrati con il malto.

Gradazione alcolica 0 %

**ABBINAMENTI**

Aperitivi, piatti semplici della cucina italiana. Ideale anche con formaggi a crosta fiorita o erborinati dolci.



**Birra  
Senza Glutine  
PERONI**  
cl 33 x 3

**2,39€**

**CARATTERISTICHE**

A bassa fermentazione, senza glutine. Colore giallo paglierino la spuma è fine e persistente. L'aroma è delicato e leggermente luppolato. Al palato è leggera, con un gusto rotondo ed equilibrato fino al finale breve e acidulo.

Gradazione alcolica 4,7 %

**ABBINAMENTI**

Aperitivi, primi piatti, pizza.



**Birra  
RAFFO**  
cl 33 x 3

**1,79€**

**CARATTERISTICHE**

A bassa fermentazione, colore giallo paglierino, corpo morbido e gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale.

Gradazione alcolica 4,7 %

**ABBINAMENTI**

Antipasti magri, insalate di mare, carni bianche, grigliate di pesce, formaggi freschi.



## Birra Tre Luppoli PORETTI

cl 66

**0,79 €**

### CARATTERISTICHE

Colore paglierino, si distingue per il suo equilibrio armonioso tra aroma e gusto, grazie all'utilizzo di tre selezionati tipi di luppolo, che conferiscono fresche note floreali e agrumate. Al palato si presenta con un corpo leggero e piacevolmente amaro.

Gradazione alcolica 4,8 %

### ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare piatti leggeri, come antipasti, insalate e carni bianche.



## Birra MORETTI

cl 66

**0,84 €**

### CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione. Colore giallo paglierino, ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati che le danno un gradevole sapore finemente amaro, e bilanciano con note floreali gli iniziali profumi di malto d'orzo.

Gradazione alcolica 4,6 %

### ABBINAMENTI

Carni bianche, salumi, pasta e pizza.



## Birra Rossa 150° Anniversario MANABREA

cl 33

**1,09 €**

### 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 150° Anniversario MENABREA

cl 66

**1,19 €**

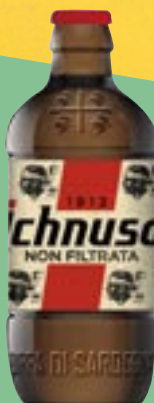
### CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione. Colore paglierino, schiuma bianca e persistente. Al palato, si percepisce un gusto morbido ed equilibrato, con note di malto e luppolo fresco.

Gradazione alcolica 4,8 %

### ABBINAMENTI

Aperitivi, pizza e piatti di carne.



## Birra Non Filtrata ICHNUSA

cl 33

**0,79 €**

### CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione. Colore dorato e luminoso, presenta una piacevole velatura, conservando profumi erbacei e note di frutta gialla e albicocca. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale.

Gradazione alcolica 5 %

### ABBINAMENTI

Aperitivi, pizza,



## Birra Metodo Lento ICHNUSA

cl 50

**0,99 €**

### CARATTERISTICHE

Colore dorato brillante e velato, con schiuma fine e persistente, corpo pieno rinfrescante ed equilibrato, con un finale moderatamente amaro.

Gradazione alcolica 4,3 %

### ABBINAMENTI

Perfetta in abbinamento a formaggi e salumi sardi.



## Birra Grezza RAFFO

cl 45

**0,99 €**

### CARATTERISTICHE

Colore dorato, con leggera velatura e un gusto piacevolmente fresco con un aroma maltato e note luppolate sul finale. La sua lavorazione grezza è arricchita con cereali non raffinati di Puglia, in particolare grano duro e orzo pugliesi.

Gradazione alcolica 4,8 %

### ABBINAMENTI

Crudi di mare, orecchiette con cime di rapa, salumi e formaggi focacce e pizze.





## Birra BECK'S cl 33

**0,65 €**

### CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore biondo chiaro e limpido, bouquet fiorito e fragrante, sapore delicato e finitura luppolata elegante.

Gradazione alcolica 5 %

### ABBINAMENTI

Può essere bevuta sia da sola come drink dissetante che in abbinamento con piatti di pesce e carne.



## Birra BECK'S cl 60

**0,99 €**

### CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore biondo chiaro e limpido, bouquet fiorito e fragrante, sapore delicato e finitura luppolata elegante.

Gradazione alcolica 5 %

### ABBINAMENTI

Può essere bevuta sia da sola come drink dissetante che in abbinamento con piatti di pesce e carne.



## Birra Premium Weissbier FRANZISKANER cl 50

**1,15 €**

### 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 Pet Pils Lager DORT

lt 20

**37,90 €**



## Birra Bock Rossa DORT

lt 20

**54,90 €**



## Birra Pils Lager DORT

lt 30

**47,90 €**





## Birra Blonde GRIMBERGEN

cl 33

**1,19 €**

### 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 Double Ambree GRINBERGEN

cl 33

**1,19 €**

### 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 Blanche GRINBERGEN

cl 33

**1,19 €**

### 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 Original 8.6

cl 33

**0,89 €**

### 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

cl 33

**0,89 €**

### 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 DELTA IPA

cl 33

**1,79 €**

### CARATTERISTICHE

Colore dorato intenso con una schiuma bianca persistente e un profumo intenso di agrumi, litchi e frutto della passione, è caratterizzata da un gusto amaro ma non eccessivo, con sentori di agrumi e una nota maltata.

Gradazione alcolica 6,5 %

### ABBINAMENTI

Aperitivi, piatti speziati,  
carni grigliate.



## Birra TRIPEL BERTHA

cl 33

**1,79 €**

### CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione. Colore dorato, con una schiuma bianca, persistente e cremosa, un gusto complesso e deciso, con un equilibrio armonioso tra dolcezza, amaro e alcol. Il finale è secco, moderatamente amaro, speziato e fruttato.

Gradazione alcolica 7,5 %

### ABBINAMENTI

Carni rosse, formaggi, pizze  
saporite, salumi.



## Birra 0.0 HEINEKEN

cl 33

**0,65 €**

### CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore oro chiaro, la schiuma è candida e fine, compatta e persistente. Aroma fresco e fruttato. Gusto morbido, maltato con note fruttate.

Gradazione alcolica 0,0 %

### ABBINAMENTI

Aperitivi, formaggi freschi, carni  
rosse leggere, carni bianche,  
verdure grigliate, pesce, pizze..



**La Bière  
Super  
DU DEMON**  
cl 33



**1,19€**

**CARATTERISTICHE**

A bassa fermentazione. Colore oro brillante con una schiuma fine di media persistenza, gusto secco e mielato, è conosciuta per il suo aroma di malto, caramello e miele, con un sapore ben bilanciato tra dolcezza e amarezza.

Gradazione alcolica 12 %

**ABBINAMENTI**

Formaggi, lardo, carni alla brace.



**Birra  
Ipa  
DU DEMON**  
cl 33



**1,49€**

**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  
DU DEMON**  
cl 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  
Corsa  
PIETRA**  
cl 33



**1,39€**

**CARATTERISTICHE**

A bassa fermentazione, colore ambrato carico, limpido, con schiuma densa e persistente. Prodotta con una miscela di malti d'orzo e farina di castagne della Corsica, utilizzata nella fase di ammostamento. Sapore strutturato e morbido, che combina la dolcezza della castagna con una leggera nota amara finale.

Gradazione alcolica 6 %

**ABBINAMENTI**

Ottima con salumi, formaggi di media stagionatura e piatti della cucina corsa.



**Birra  
Corsa Ipa  
PIETRA**  
cl 33



**1,49€**

**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  
DESPERADOS**  
cl 33

**1,15€**

**CARATTERISTICHE**

A bassa fermentazione, colore giallo dorato con riflessi ambrati, una schiuma leggera ed evanescente, aromatizzata alla tequila.

Gradazione alcolica 5,9 %

**ABBINAMENTI**

Carni e formaggi freschi.

**Birra  
Blonde  
LA GOUDALE**  
cl 75



**2,49€**

**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  
Ambree  
LA GOUDALE**  
cl 75



**2,49€**

**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 Super TENNENT'S

cl 33

**1,15 €**

### CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato luminoso con una schiuma bianca leggera e di breve persistenza. Realizzata con malto d'orzo 100% scozzese. Al naso prevalgono note alcoliche ben definite, bilanciate da profumi di malto e fiori bianchi, con lievi sfumature di lupolo. Gusto ricco e avvolgente, con un perfetto equilibrio tra dolcezza maltata e sensazione calorica alcolica. Il finale è caratterizzato da un leggero sentore amaro persistente.

Gradazione alcolica 9 %

### ABBINAMENTI

Carni alla griglia, stufati di carne, piatti speziati, formaggi stagionati e salumi.



## Birra TENNENT'S SUPER

cl 44

**1,09 €**

### CARATTERISTICHE

Colore giallo ramato e una schiuma scarsa e poco persistente. Al naso, si percepisce un aroma intenso dominato dal profumo di malto e di mela. Al palato, il gusto iniziale dolce si stempera subito nell'amaro e quindi nell'intensità alcolica. Nel finale, si possono percepire note zuccherine di caramello.

Gradazione alcolica 9 %

### ABBINAMENTI

Carni rosse, formaggi stagionati e salumi. È ideale anche per accompagnare piatti speziati e piccanti.

## Birra KOZEL

cl 33

**0,85 €**

### 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 Pale Ale SHIPYARD

cl 50

**1,89 €**

### 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 Ipa SHIPYARD

cl 50

**1,99 €**

### 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 TUBORG

cl 66

**0,95 €**

### CARATTERISTICHE

Colore biondo chiaro limpido. Gusto secco, fresco e dissetante, con note di cereale e un amaro moderato ma persistente. Aroma leggero e caratterizzato da sentori di malto.

Gradazione alcolica 5 %

### ABBINAMENTI

Grazie al suo profilo leggero e alla sua natura frizzante, è una birra ideale per accompagnare grigliate, pizze, salumi e carni rosse.



## Birra TUBORG

cl 33 x 3

**1,69 €**

### CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore giallo paglierino con riflessi dorati, schiuma bianca e compatta, gusto secco con note dolci di cereali e un amaro delicato ma persistente.

Gradazione alcolica 5 %

### ABBINAMENTI

Aperitivi, pizza, carni bianche, piatti di mare



**Tortilla Chips  
Paquita  
PATA**

g 400



**1,99 €**

**Tortilla  
Gusto  
Formaggio  
PATA**

g 400



**1,99 €**

**Arachidi  
Tostate  
Salate  
PATA**

kg 1



**4,89 €**

**Ondine  
Gusto Pizza  
FIOR DI  
CAMPAGNA**

g 350



**4,39 €**

**Triangoli  
Salati  
FIOR DI CAMPAGNA**

g 300



**4,39 €**

**French Fries  
Bacon  
FIOR DI CAMPAGNA**

g 350



**4,49 €**

**Pomita  
Salata  
FIOR DI CAMPAGNA**

g 450



**4,69 €**

**Coni  
di Mais  
FIOR DI CAMPAGNA**

g 500



**4,99 €**

**Patatina  
Classica  
PATA**

g 500

**2,19 €**



## Calice Birra SOMMELIER

cl 40  
pz 6

**16,90€**

cad.  
**2,83€**



Bicchiere Birra  
NONIX  
cl 29,4  
pz 12



cad.  
**0,91€**

**10,90€**

Bicchiere Birra  
NONIX  
cl 58,5  
pz 12



cad.  
**1,25€**

**14,90€**

Bicchiere  
Birra  
Polipropilene  
ml 400  
pz 50



**2,69€**

Calice Birra  
EXECUTIVE  
cl 26  
pz 3



cad.  
**1,83€**

**5,49€**

Calice Birra  
EXECUTIVE  
cl 39  
pz 3



cad.  
**2,33€**

**6,99€**

Calice Birra  
EXECUTIVE  
cl 53  
pz 3



cad.  
**2,50€**

**7,49€**



## Birra BULLDOG

cl 33

**0,75 €**

### CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione. Colore ambrato brillante, schiuma compatta, fine e persistente.

Al naso si percepiscono note di malto maturo, talvolta con sfumature erbacee.

Il gusto è pieno e rotondo, caratterizzato da una decisa dolcezza maltata iniziale bilanciata da un finale luppolato.

Gradazione alcolica 9 %

### ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse, formaggi stagionati e pizza.

**docks**  
CASH & CARRY

Per ottenere la tessera di ingresso ai Docks Cash&Carry occorre presentare l'iscrizione alla C.C.I.A.A., il certificato di attribuzione partita Iva e il documento d'identità del titolare. La merce offerta è disponibile fino ad esaurimento scorte. Docks Cash&Carry si riserva il diritto di stabilire un limite massimo per ogni singolo acquisto. I prezzi si riferiscono ad acquisti per cartoni (o imballi Docks Cash&Carry) Iva esclusa e possono non equivalere solo in caso di errore tipografico o di modifica delle leggi fiscali. Riservato a commercianti, utilizzatori professionali e titolari di tessera per l'acquisto di prodotti che formano oggetto di attività propria e di quelli destinati al funzionamento dell'impresa. L'inosservanza di queste norme comporta il ritiro della tessera. In caso di cessazione di attività i nostri clienti sono tenuti a restituire la tessera d'acquisto Docks Cash&Carry. L'ingresso non è consentito ai minori di 12 anni. Le fotografie dei prodotti hanno valore puramente illustrativo. Alcuni articoli, in offerta su questo volantino, possono non essere presenti in tutti i punti vendita. I prezzi sono validi solo per acquisti effettuati all'interno del punto vendita.



DOCKSCASHANDCARRY.IT