

ER G S

DAL 16 LUGLIO
AL 29 LUGLIO
2026

SPECIALE
BIRRE

DOCKSCASHANDCARRY.IT





Birra La Bianca MORETTI

d 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 Ipa MORETTI

d 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 La Rossa MORETTI

d 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 PORETTI Non Filtrata 4 Luppoli

d 33 x 3

1,89 €

CARATTERISTICHE

Una birra beverina dal sapore fresco e dissetante, in cui gli aromi dei luppoli e le fragranze del malto si integrano alla gentile ruvidità del lievito. Anche nella 4 Luppoli Non Filtrata i nostri mastri birrai usano una varietà di luppolo coltivato in Italia.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Ideale da abbinare a primi strutturati e secondi come: amatriciana, risotto ai funghi, pollo alla cacciatora e sfornato di verdure.



Birra Bock Chiara 5 Luppoli PORETTI

d 33 x 3

1,89 €

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 33 x 3

1,99 €

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 gianduia.



Birra PERONI

d 33 x 3

1,69 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore giallo paglierino, aroma equilibrato tra cereali e malto tostato, con luppolo persistente, gusto moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto

Gradazione alcolica 4,7 %

ABBINAMENTI

È perfetta per antipasti, insalate di mare, carni bianche e formaggi freschi, pizza.



Birra Chill Lemon PERONI

d 33 x 3

1,59 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore giallo chiaro, gusto naturale di limoni freschi 100% italiani, gradevolmente aspro e bilanciato con una nota di amaro della birra.

Gradazione alcolica 1,3 %

ABBINAMENTI

Servita fredda, preferibilmente a circa 3°C, con antipasti leggeri, pizza bianca, focacce o piatti estivi a base di verdure.



Birra Strong Ale CERES

d 33 x 3

3,45 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore dorato con una leggera schiuma in superficie. Il suo profumo rivela note di frutta secca mentre il gusto sprigiona un intenso sentore di malto. Il retrogusto finale è leggermente amarognolo.

Gradazione alcolica 7,7 %

ABBINAMENTI

Ideale da gustare fredda, in abbinamento con primi piatti e secondi in umido. È perfetta da servire anche come aperitivo insieme a tartine, tramezzini e salati.



Birra HEINEKEN

d 33 x 3

2,29 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, colore giallo chiaro molto luminoso e schiuma fine e persistente. Al naso prevale la nota agrumata di pompelmo, seguita da un floreale di fiori d'arancio su uno sfondo lievemente caramellato. L'assaggio è fine, fresco ed equilibrato nella nota lievemente amarognola del luppolo.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Si adatta a molte occasioni di consumo: ai pasti, dopo cena o come aperitivo.



Birra BUD

d 33 x 3

2,19 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione, al naso si percepiscono note floreali e fruttate molto leggere. In bocca mostra una ridotta frizzantezza ed un corpo leggero, un aroma sfumato di luppolo ed un retrogusto dolciastro accompagnato da una lieve punta alcolica.

Gradazione alcolica 5 %

ABBINAMENTI

Pizza, hamburger, carni grigliate.



Birra TUBORG

d 33 x 3

1,59 €

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.



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 Grezza RAFFO

cl 33

0,75 €

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 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 FAXE

cl 33

0,89 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione. Colore giallo dorato con un gusto deciso e non troppo gassata caratterizzata da note di luppolo e un finale leggermente amaro.

Gradazione alcolica 10 %

ABBINAMENTI

Carni alla griglia, carni bianche e selvaggina, piatti piccanti, formaggi stagionati.



Birra Blonde LEFFE

cl 75

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

cl 75

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 Cannabis X-MARK

cl 33

0,99 €

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 Pet
Pils Lager
DORT

lt 20

38,90€



Birra Var
Pils Lager
DORT

lt 20

33,90€



Birra Analcolica
Premuim Lager
BECK'S

cl 33

0,79€

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino, gusto deciso e limpido, profumo fresco e pungenti del luppolo di Hallertau.

Gradazione alcolica 0,3 %

ABBINAMENTI

Aperitivi, salumi e formaggi freschi, pizza, panini gourmet, piatti dal sapore semplice.



Birra
Original
HOFBRAU

cl 33

0,99€

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione. Colore giallo dorato, schiuma compatta e persistente, sapore maltato con sensazioni di biscotto e miele d'acacia, e una leggera amarezza.

Gradazione alcolica 5,1 %

ABBINAMENTI

Cibi tradizionali tedeschi come wurstel e crauti, pizza.



Birra
BECK'S

cl 60

0,95€

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 TRIPLE Secret Des Moines

cl 75

2,99 €

CARATTERISTICHE

Birra chiara dal colore **dorato** limpido, con schiuma fine e carbonazione vivace. Aromi di cereali, banana matura e mandorla. Al palato è morbida e maltata, con note di mela e spezie e finale delicatamente amaro.

Gradazione alcolica 8 %

ABBINAMENTI

Formaggi a media stagionatura, crostacei, pesce alla griglia, risotti delicati, carni bianche e arrosto. Cucina leggermente speziata, quiche e torte salate, dessert a base di mele o frutta secca.

Birra Super Strong Doppio Malto HILL

cl 33

0,69 €

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato con una schiuma bianca, mediamente fine e di discreta persistenza. Aroma morbido e fruttato di mela gialla, mandorla bianca e crema al limone, con note di cereali, malto e miele. Gusto corposo e caldo, risulta secca con un amaro impercettibile e assenza di acidità.

Gradazione alcolica 9 %

ABBINAMENTI

Abbinamenti Carni rosse, pizze saporite formaggi stagionati.



Birra Ipa HILL

cl 33

0,59 €

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato, con una schiuma bianca, fine e compatta. aroma intenso e fruttato, con note morbide di mango, limone candito e scorza d'arancia dolce, unite a sentori di malto chiaro e miele. al gusto risulta essere molto secca e scorrevole al palato. L'amaro tipico dello stile IPA è poco percettibile, lasciando spazio a un profilo morbido e rinfrescante.

Gradazione alcolica 7 %

ABBINAMENTI

Perfetta con formaggi freschi, carni bianche e piatti speziati.



Birra Analcolica Gluten Free AMBAR

cl 33

0,99 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione. Colore ambrato, aspetto limpido, è una birra senza glutine e senz'alcool, la scelta di luppoli amari e aromatici conferisce alla birra note amaricanti e fresche.

Gradazione alcolica 0,0 %

ABBINAMENTI

Formaggi, carni bianchi e pesce alla griglia.



Birra Extra Strong Doppio Malto HILL

cl 33

0,65 €

CARATTERISTICHE

Ad alta fermentazione, colore giallo dorato ed una schiuma bianca abbastanza compatta, di media persistenza. Al naso è moderatamente intensa, con profumi morbidi e fruttati di mela gialla matura, mandorla bianca e crema al limone; poi note di cereali, malto e miele millefiori, a cui si aggiungono ricordi sfumati di luppolo e di paglia. In bocca è secca, con un amaro poco percettibile, una acidità ed una spacidità assenti; è calda, con una frizzantezza media.

Gradazione alcolica 8,5 %

ABBINAMENTI

Arrosto di vitello con verdure, pizza provola e salsiccia.



Birra Lager Especial Gluten Free AMBAR

cl 33

1,19 €

CARATTERISTICHE

A bassa fermentazione. Colore ambrato, aspetto limpido, è una birra senza glutine, l'attento mix di malti, ottenuto dalle più selezionate varietà di orzo, conferisce al palato corpo, rotondità e un inconfondibile finezza.

Gradazione alcolica 5,2 %

ABBINAMENTI

Formaggi, carni bianche e pesce alla griglia.



**Birra
Pale Ale
SHIPYARD**

cl 50

1,99€

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
Kirin Ichiban
JAPAN**

cl 33

0,89€

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
Punk
BREWDOG**

cl 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 5,6 %

ABBINAMENTI

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



**Birra
Session
Ipa
HOBGOBLIN**

cl 44

1,39€

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino, corpo leggero, profilo aromatico agrumato, tropicale ed erbaceo, con finale fresco e appena amarognolo.

Gradazione alcolica 3,4 %

ABBINAMENTI

Pizza margherita, verdure grigliate, formaggi freschi o semi stagionati, fritti leggeri, pollo alla griglia.



**Birra Gold
HOBGOBLIN**

cl 50

1,49€

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 bevibile.

Gradazione alcolica 4,2 %

ABBINAMENTI

Cibo piccante, carne e dolci.



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
Super
TENNENT'S**
cl 33

1,15€





Calice Birra SOMMELIER

cl 40
pz 6

15,90€

cad.
2,65 €



Calice Birra
EXECUTIVE
cl 26
pz 3



cad.
1,67 €

4,99€

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

0,79 €

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.



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