

LA NOSTRA SELEZIONE DI BIRRE

LE BIRRE ORIENTALI

ASAHI SUPER DRY

33cl 4.00

50cl 5.50

LA ASAHI SUPER DRY È UNA BIRRA GIAPPONESE A BASE DI RISO PRODOTTA DALLA ASAHI BREWERIES LTD DI TOKYO. VENNE LANCIATA SUL MERCATO GIAPPONESE NEL 1987 COME LA PRIMA BIRRA DRY.

TIPO DI FERMENTAZIONE: BASSA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

TIPO: DRY

ALCOL: 5.0% VOL

GUSTO: SECCO



SAPPORO PREMIUM BEER

65cl 6.00

LA SAPPORO FONDATA INTORNO AL 1870 È UNA DELLE PIÙ ANTICHE FABBRICHE DI BIRRA ASIATICHE, PRODUCE BIRRE A BASSO TENORE ALCOLICO MA DI GRANDE QUALITÀ. QUESTA BIRRA (IL NOME CORETTO È SILVER SAPPORO) IN PARTICOLARE È A BASSISSIMA FERMENTAZIONE, HA UN SAPORE LEGGERMENTE AMAROGLIOLO E UN AROMA DI CEREALI E MANDORLA, SI SERVE IN UN CALICE A CHIUDERE INSIEME ALLA PASTA IN BIANCO (RISO) E CARNI BIANCHE.

TIPO DI FERMENTAZIONE: BASSA FERMENTAZIONE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C

ALC: 5.0% VOL.

COLORE: BIONDO ORO

CONTENUTO NETTO: 650 ML



IKI ALLO ZENZERO

33cl 5.50

ECCO A VOI IKI GINGER, UNA DELIZIOSA BIRRA GIAPPONESE AMBRATA, CONTENENTE TÈ VERDE BIOLOGICO, MA PROFUMATA ALLO ZENZERO.

PER GIUNGERE A QUESTO RISULTATO, IL BIRRIFICIO HA FATTO RICORSO A UNO CHEF STELLATO PER TROVARE UN GUSTO INNOVATIVO ED ESOTICO E RICORDARE LE ORIGINI ASIATICHE DI QUESTA BIRRA. LA IKI GINGER È QUINDI PERFETTA PER ACCOMPAGNARE I PIATTI ASIATICI, ANCHE QUELLI PICCANTI E SPEZIATI. LA CONSISTENZA VELLUTATA ED EQUILIBRATA DI QUESTA BIRRA AL TÈ VERDE BIOLOGICO SI ABBINA ALLA PERFEZIONE AI PEPERONCINI, AL CURRY O AD ALTRE SPEZIE ESOTICHE PRESENTI IN QUESTA BIRRA, MA SENZA ALTERARNE IL GUSTO.

LA IKI BEER GINGER È QUINDI IDEALE PER CHI È AVVEZZO AI SAPORI ASIATICI, MA È ANCHE UNA BELLA OCCASIONE PER UN'INIZIAZIONE AI SAPORI ESOTICI DI QUESTA REGIONE DEL MONDO.

IKI GINGER

STILE: BELGIAN ALE

COLORE: AMBRATA

ALC 5.50% VOL



BIRRFICIO ARTIGIANALLE HITACHINO NEST JAPAN

HITACHINO È LA BIRRA ARTIGIANALE PIÙ FAMOSA IN GIAPPONE, CARATTERIZZATA DALL'ICONICO GUFETTO E PRODOTTA DA KIUCHI BREWERY, ANTICO PRODUTTORE DI SAKE SIN DAL LONTANO 1823.



L'AZIENDA È TUTTORA GUIDATA DALLA FAMIGLIA KIUCHI GIUNTA ORMAI ALL'OTTAVA GENERAZIONE.

IL MOTTO DEL MASTRO BIRRAIO DI HITACHINO È: “LE COMBINAZIONI DI MALTO E LUPPOLO SONO INFINITE, MA IL NOSTRO OBIETTIVO È BILANCIARE IL CARATTERE DI QUESTI DUE INGREDIENTI PER CREARE UNA SINERGIA RAFFINATA E UNA BIRRA PERFETTA”.

DAIDAI ALE

375cl 7.00

IPA DALLE SPICcate NOTE AGRUMATE, GRAZIE ALL'USO DI «FUKURE MIKAN», AGRUME GIAPPONESE SIMILE AL MANDARANCIO. RETROGUSTO UMAMI, RENDE QUESTA BIRRA ESTREMAMENTE BEVERINA.

PRODUTTORE:

 KIUCHI


ALCOL:

 6%

REGIONE:

 IBARAKI

SERVIRE A:

 8-12°C

ABBINAMENTI:

MAKI ROLLS

CARNE ALLA GRIGLIA

FORMAGGI

SALUMI



WHITE ALE


375cl 7.00

BLANCHE WIT RINFRESCANTE E DALLE NOTE AGRUMATE E SPEZiate, IDEALE COME APERITIVO O IN ABBINAMENTO A TUTTO PASTO, SPECIALMENTE CON PIATTI LEGGERI E DI PESCE, MA ANCHE CON FRITTI.

PRODUTTORE:

 KIUCHI


ALCOL:

 5,5%

REGIONE:

 IBARAKI

SERVIRE A:

 8-12°C

ABBINAMENTI:

SUSHI

FRITTI

APERITIVI

OSTRICHE



RED RICE ALE


375cl 7.00

IMPERDIBILE PER GLI AMANTI DEL SAKE, BIRRA ROSATA PRODOTTA CON RISO ROSSO «ASAMURASAKI», DAL GUSTO BILANCIATO TRA IL DOLCE E L'AMAROGNOLO CON NOTE DI FRAGOLINE DI BOSCO SELVATICHE ED IBISCO.

PRODUTTORE:

 KIUCHI


ALCOL:

 7%

REGIONE:

 IBARAKI

SERVIRE A:

 8-12°C

ABBINAMENTI:

SUSHI

AGRODOLCE

TERIAKY

FORMAGGI

