

# Birre alla spina fisse

## *Jupiler*

Piccola (0,25cl): 3€

Media (0,50cl): 5€

(Pils 5,2% vol.)

Classica pils belga dal gusto raffinato, leggermente luppolato e rinfrescante che la rende particolarmente beverina. Birra chiara, a bassa fermentazione, prodotta dal birrificio Piedboeuf a Jupille, nella Provincia di Liegi in Vallonia (Belgio).

## *Leffe Rouge*

Piccola (0,25cl): 4€

Media (0,33cl): 5€

(Belgian Red Ale 6,6% vol.)

Leffe è la birra belga d'Abazia più famosa al Mondo, le sue origini risalgono al 1240 e deve il nome all'Abbazia di Notre Dame de Leffe, fondata nel 1200. La produzione della birra da parte dell'Abazia iniziò quando i Padri Norbertini comprarono la vicina birreria; iniziarono così a produrre birra, sia per la comunità che per i pellegrini. Dal colore ambrato scuro, con schiuma abbondante e persistente, ha un olfatto intenso che richiama il caffè tostato e la frutta candita. Il corpo è caldo e morbido, in cui il malto la fa da padrone.

## *Leffe Royale*

### *Whitbread Golding*

Piccola (0,25cl): 4€

Media (0,33cl): 5€

(Abazia 7,5% vol.)

La Leffe Royale Whitbread Golding è pura raffinatezza fatta birra. Il suo colore biondo, la delicata amarezza, le note di limone e di resine nonché i suoi aromi floreali definiscono la finezza del suo carattere. Birrificazione con Whitbread Golding, una delle migliori qualità di luppolo, coltivato nella regione di Poperinge, nelle Fiandre Occidentali. Questo nobile luppolo è uno dei grandi motivi d'orgoglio della casa Leffe.

## *Hoegaarden*

(Piccola (0,25cl): 3,5€

Media (0,50cl): 5€

Blanche 5,0% vol.)

La "Hoegaarden" è una birra di frumento prodotta in Belgio, tanto famosa da essere considerata "La Regina delle Blanche". È inconfondibile già alla vista: biondo pallido opaco, quasi platino con una schiuma bianca, ricca e persistente. L'aroma è ricco, speziato (coriandolo) e fruttato (scorze d'arancio al curacao). In bocca è fresca e acidula, con una deliziosa nota dolce di miele; finale lungo con una leggera punta acida di limone.