

DAL 04 AL 16 MAGGIO

CARTA BIRRE 2026



CC cash and carry

www.cc-cash.it

gmf
SRL

BIRRA

LA REGINA DELLA SOCIALITÀ

La birra, con le sue caratteristiche di **freschezza e frizzantezza**, si conferma una bevanda perfetta per la stagione calda, da consumare nei frequentatissimi dehor estivi del nostro Paese. Secondo una recente indagine di **AssoBirra-Ipsos Doxa** presso l'Horeca, **la birra si conferma protagonista della socialità nel fuori casa italiano** per oltre 6 gestori su 10 (62%). A livello geografico, l'importanza attribuita alla birra per la socialità raggiunge il **69% nel Centro Italia**, il **61% nel Sud e isole** e il **58% al Nord**.

Diverse le occasioni di consumo. Viene scelta principalmente a **cena (59%)**, ma è fortemente presente anche all'**aperitivo (41%)** e a **pranzo (41%)**. In questo scenario, si rafforza anche la dimensione gastronomica: il **63% dei gestori** dichiara che nel proprio locale ci sono clienti che **scelgono consapevolmente di abbinare la birra al cibo**, quota che sale al **73% nei ristoranti**. Un segnale di evoluzione culturale che avvicina sempre più la birra a logiche tradizionalmente associate al vino. Dal punto di vista dell'offerta, la **Lager/Pils** resta la tipologia di birra più richiesta (56%).

Le birre industriali sono sempre leader di mercato, ma accanto si fanno spazio le **artigianali (36%)**. Più contenuta, ma significativa in prospettiva, la domanda di **birre low/no alcol (10%)**, con un'incidenza più elevata al **Nord (14%)**. Il **gusto** è il principale fattore che influenza la scelta della birra (**52%**), seguito da **marca/brand (24%)** e **prezzo (14%)**.



Quel tocco in più nella mixology

La birra, in tutte le sue molteplici declinazioni, sta diventando un sorprendente ingrediente per cocktail. Con birre amare, tipo Pils, si possono mixare sciroppi dolci e fruttati per risultati soddisfacenti. Con le Stout, Caffè o Champagne brut. Tra le regole da seguire, con distillati chiari si sposano birre chiare, mentre con distillati scuri, birre scure.

Sempre più forte il binomio con la pizza

Un abbinamento riuscitissimo, che continua a confermarsi vincente quello tra il piatto più amato del mondo e la birra. In Italia si consumano 3 miliardi di pizze all'anno (fonte: Assitol), quindi le potenzialità della birra si rivelano sempre molto alte. Sono le Lager a essere privilegiate, ma con il crescente gradimento delle pizze gourmet ecco sorgere nuove opportunità di abbinamento che fanno della birra il perfetto complemento di un piatto arricchito di prodotti speciali. A una pizza con i gamberi possiamo affiancare una fresca Blanche o una profumata White IPA. Con un topping arricchito dal salmone affumicato può andare bene una Bitter o una Keller ambrata. Quando invece è protagonista la salsiccia semi piccante, osiamo una Ale belga o una Pils.

UN SUCCESSO SPUMEGGIANTE

In Italia si consumano oltre 22 milioni di ettolitri di birra con un pro-capite arrivato a 38 litri, superando quello del vino, attestato sui 29,5 litri. Una birra su tre arriva dall'estero con una crescita delle importazioni che recentemente ha toccato il 10%. Dai dati dell'Osservatorio Birra, secondo i ristoranti la chiave del successo della birra rispetto ad altre bevande sta nella sua versatilità, sia nelle occasioni di consumo (40%), che nell'abbinamento a tutto pasto (24%). Lo confermano i consumatori che nell'ultimo anno hanno preferito la birra per il suo gusto (62%), per la sua leggerezza (52%) e perché si abbina bene con tutte le portate (43%). Addirittura, per 8 appassionati su 10, la qualità dell'offerta delle birre è fondamentale per la scelta del locale.

Birra Storie di Malto

BLONDE ALE

BOTTIGLIA 33CL

BOTTIGLIA 75CL

Birra dal colore giallo chiaro, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, leggermente fruttata, poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

INGREDIENTI:
acqua di Gualdo Tadino,
malto d'ORZO, luppoli, lieviti.

PLATO: 12,5 °P
ALC. 5,2% VOL.
IBU: 25
TEMP. 6/8°C



STORIE DI MALTO
Birra Bionda
cl 33

1,19€

campo d'orzo

INDIA PALE ALE

BOTTIGLIA 33CL

BOTTIGLIA 75CL

Birra dal colore ramato, doppio malto, prodotta con malto d'orzo al 100%, marcatamente amara, con note aromatiche e retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati e "dry hopping", schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

INGREDIENTI:
acqua di Gualdo Tadino,
malto d'ORZO, luppoli, lieviti.

PLATO: 16,5 °P
ALC. 6,6% VOL.
IBU: 50
TEMP. 6/8°C



STORIE DI MALTO
Birra Ipa
cl 33

1,19€

verdi colline

TRAPPISTE



La birra TRAPPISTA è una birra che viene prodotta totalmente all'interno delle mura di un'abbazia trappista, da parte di monaci trappisti. Le modalità di produzione e le scelte legate alla commercializzazione della birra dipendono direttamente ed esclusivamente dal monastero in cui la birra viene prodotta.

I ricavi provenienti dalla vendita della birra sono diretti al sostentamento del monastero e ad opere caritatevoli, non al profitto.

IN TUTTO IL MONDO SONO SOLO 11 I MONASTERI CHE PRODUCONO BIRRA TRAPPISTA: 6 IN BELGIO, 2 NEI PAESI BASSI, 1 IN AUSTRIA, 1 NEGLI USA, 1 IN ITALIA.

Varie sono le tecniche di produzione artigianale e le ricette delle birre trappiste, vengono tramandate da secoli, in gran segreto all'interno delle mura abbaziali. Sono prodotte con ingredienti genuini e legati al territorio di provenienza, prevalentemente non filtrate né pastorizzate, contengono lieviti vitali che fanno proseguire la loro maturazione anche dopo l'imbottigliamento.



GRIMBERGEN

Tipo:	Abbazia
Colore:	Giallo chiaro
Gusto:	Rinfrescante, intenso, aroma fruttato
Gradi:	5%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	5° C
Abbinamenti:	Ideale con pesce e crostacei, ma anche con carni bianche e formaggi
Paese:	Belgio

GRIMBERGEN

Tipo:	Abbazia
Colore:	Ambrato scuro
Gusto:	Morbido
Gradi:	6,5%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Abbinamenti:	Carni rosse servite calde, formaggi stagionati.
Paese:	Belgio



GRIMBERGEN blonde cl 33

0,95€



GRIMBERGEN Double Ambrée cl 33

0,95€

LEFFE

Tipo:	Abbazia
Colore:	Rosso rubino
Gusto:	Morbido.
Gradi:	6,6%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	5°-6° C
Abbinamenti:	Formaggi a pasta molle. Primi a base di carne.
Paese:	Belgio



LEFFE rouge cl 33

1,19€



LEFFE rouge cl 75

2,89€

LEFFE

Tipo:	Abbazia
Colore:	Dorato
Gusto:	Rotondo leggermente maltato vellutato
Gradi:	6,6%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	7° C
Abbinamenti:	Superba con carni rosse, formaggi, salmone affumicato.
Paese:	Belgio



LEFFE blonde cl 33

1,19€



LEFFE blonde cl 75

2,89€

MASTRI BIRRAI UMBRI



Tipo:	Artigianale al farro
Colore:	Biondo e velato
Gusto:	Delicato
Gradi:	5%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	Una birra a tutto pasto, particolarmente indicata per aperitivi, pizza, formaggi freschi, pesce, crostacei.
Paese:	Italia



MASTRI BIRRAI UMBRI
Cotta 21 Birra Speciale
Bionda Artigianale
cl 50

1,89€

MASTRI BIRRAI UMBRI



Tipo:	Italian Pale Ale
Colore:	Ambrato
Gusto:	Secco con note fruttate.
Gradi:	6,5%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	Carni, formaggi stagionati, salumi stagionati o affumicati, piatti speziati e aromatici.
Paese:	Italia



MASTRI BIRRAI UMBRI
IPA Birra Speciale
Artigianale
cl 50

1,89€

MASTRI BIRRAI UMBRI



Tipo:	Artigianale alla cicerchia
Colore:	Ramato intenso e naturalmente velato
Gusto:	Equilibrato
Gradi:	5,5%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Abbinamenti:	Una birra a tutto pasto, articolamente indicata per pizza, primi piatti, zuppe, carni bianche e formaggi semi stagionati.
Paese:	Italia



MASTRI BIRRAI UMBRI
Cotta 37 Birra Rossa
Artigianale Non Filtrata
Non Pastorizzata
cl 50

1,89€

MASTRI BIRRAI UMBRI



Tipo:	Artigianale alla lenticchia
Colore:	Bruno intenso
Gusto:	Intenso, dal finale dolce e complesso.
Gradi:	6%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	10° - 12° C
Abbinamenti:	Una birra a tutto pasto, particolarmente indicata per carni rosse, formaggi stagionati, salumi, pizza e dolci.
Paese:	Italia



MASTRI BIRRAI UMBRI
birra doppio malto
bionda artigianale
cl 50

1,89€

MA.MA



Tipo:	Italian Pale Ale
Colore:	Ambrato
Gusto:	Birra umbra non filtrata e non pastorizzata offre un profilo aromatico intenso che pulisce il palato
Gradi:	5,9%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	Carni e Grigliate, Piatti Speziati ed Etnici, Formaggi e Salumi, Fritti
Paese:	Italia



MA.MA
IPA
cl 50

1,89€

MA.MA



Tipo:	Rossa artigianale
Colore:	Ambrato
Gusto:	Intenso, secca, leggermente amara e con retrogusto di caramello.
Gradi:	5,9%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Abbinamenti:	A tutto pasto, ottima con salumi stagionati e formaggi.
Paese:	Italia



MA.MA
Chiara
cl 50

1,89€



MA.MA

Tipo:	Rossa artigianale
Colore:	Ambrato
Gusto:	Intenso, secca, leggermente amara e con retrogusto di caramello.
Gradi:	5,9%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Abbinamenti:	A tutto pasto, ottima con salumi stagionati e formaggi.
Paese:	Italia



MA.MA
Rossa
cl 50

1,89€

La BIRRA ARTIGIANALE è una birra di norma non filtrata, né pastorizzata, creata, con ingredienti di altissima qualità e senza l'utilizzo di succedanei, da un piccolo produttore in quantità limitata. Il Italia in pochi anni il numero dei birrifici artigianali ha visto una crescita esponenziale arrivando ad occupare oltre il 3% del mercato. Molte sono le ricette creative ed originali proprie di ogni mastro birraio. Svariati sono gli ingredienti che possono essere utilizzati, come il farro, il miele, le castagne, la frutta, sempre con l'attenzione verso prodotti direttamente legati al territorio di produzione.

ARTIGIANALI

MASTRI BIRRAI UMBRI

Tipo:	Italian Pale Ale
Colore:	Ambrato
Gusto:	Secco con note fruttate.
Gradi:	6,5%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	6°-8° C
Abbinamenti:	Carni, formaggi stagionati, salumi stagionati o affumicati, piatti speziati e aromatici.
Paese:	Italia



MASTRI BIRRAI UMBRI
Umbrian IPA Birra
Italiana Artigianale
cl 44

1,59€

MASTRI BIRRAI UMBRI

Tipo:	Artigianale
Colore:	Biondo velato
Gusto:	Sensazioni di pane appena sfornato e di erba tagliata
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	5°-6° C
Abbinamenti:	primi piatti di pasta, grigliate di carni bianche o pesce, focacce e pizza margherita
Paese:	Italia



MASTRI BIRRAI UMBRI
Birra Pils 100% Italiana
Artigianale Cotta 40
cl 44

1,59€

SAN BIAGIO SAISON

Tipo:	Stong ale
Colore:	Giallo intenso
Gusto:	Al naso sono delicate le note di banana e vaniglia oltre che di lievito e frutta. Al palato si percepisce una frizzantezza decisa seguita da un corpo dolce e dal gusto pieno
Gradi:	6,0%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	8° C
Abbinamenti:	Provala con un Secondo di carne importante, con salumi, formaggi stagionati e pizze speciali.
Paese:	Italia



SAN BIAGIO SAISON
blonde
cl 50

2,29€

SAN BIAGIO SAISON

Tipo:	Stong ale
Colore:	Rosso
Gusto:	Al naso sono delicate le note di banana e vaniglia oltre che di lievito e frutta. Al palato si percepisce una frizzantezza decisa seguita da un corpo dolce e dal gusto pieno
Gradi:	6,9%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	8° C
Abbinamenti:	Accompagna la birra con formaggi a pasta erborinata come il Gorgonzola. La combinazione di sapori intensi e la dolcezza del miele possono creare un contrasto equilibrato
Paese:	Italia



SAN BIAGIO SAISON
rouge
cl 50

2,29€

IPA

CARTA
BIRRE
2026



MORETTI

Tipo:	Ipa
Colore:	biondo dorato
Gusto:	Dorato con riflessi ambrati
Gradi:	5,2%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	Formaggi a pasta dura con aceto balsamico, piatti di pesce
Paese:	Italia



MORETTI
Birra Ipa Pale Ale
3 bott x cl 33

2,49€

La birra IPA, acronimo di India Pale Ale, è uno stile birraio della famiglia delle ALE.

Con questo termine si indicano le birre ad alta fermentazione, preparata a temperature tra i 15° e i 25° circa.

La birra IPA ha un colore giallo ambrato e una schiuma compatta mediamente persistente.



PORETTI 9

Tipo:	Ipa
Colore:	Ambrato Chiaro
Gusto:	Fresco
Gradi:	5,9%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Abbinamenti:	Selvaggina, Formaggi Erborinati
Paese:	Italia



PORETTI
birra IPA 9 luppoli
3 bott x cl 33

2,29€

LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

CORONA

Tipo:	Lager
Colore:	Giallo paglierino brillante
Gusto:	Leggermente secco, se ne esalta la freschezza con l'aggiunta della classica fetta di limone nel collo della bottiglia
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Perfetta con aperitivi salati e con frutta fresca
Paese:	Messico



CORONA
Extra
cl 33

0,98€



CORONA
Birra Lager
Messicana
3 bott x cl 33

2,79€

CERES TOP ROYAL

Tipo:	Lager
Colore:	Giallo paglierino
Gusto:	il suo gusto deciso, unico e pieno, fa di Royal una birra di grande carattere da condividere in occasioni speciali.
Gradi:	5,60%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° - 6° C
Abbinamenti:	Un sapore intenso e deciso, da abbinare a risotti, piatti di pesce e divertenti momenti in compagnia
Paese:	Danimarca



CERES TOP ROYAL
Premium Beer
cl 50

0,65€

TENNET'S

Tipo:	Strong lager
Colore:	Chiaro
Gusto:	Forte e leggermente dolce maltato.
Gradi:	9%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° - 8° C
Abbinamenti:	Grigliate, insaccati, salse, tortino di verdure.
Paese:	Scozia

TENNET'S SUPER
Birra strong lager
doppio malto
cl 44

1,19€



TENNET'S SUPER
Birra Strong Lager
Doppio Malto
3 bott x cl 27,5

2,98€



DREHER

Tipo:	Lager
Colore:	giallo paglierino
Gusto:	gusto moderatamente luppolato con leggere note di miele.
Gradi:	4,7%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° - 6° C
Abbinamenti:	Provala con un Secondo di carne importante, con salumi, formaggi stagionati e pizze speciali.
Paese:	Italia



DREHER
Birra
cl 66

0,85€



MORETTI FILTRATA FREDDO

Tipo:	Lager
Colore:	Alla vista è limpida dal colore giallo paglierino brillante, con schiuma bianca e compatta
Gusto:	Si presenta con una grande aromaticità e freschezza al naso, che colpisce ancora prima di assaggiarla. E' floreale ed agrumata
Gradi:	4,3%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Ideale per paste con sughi bianchi a base di pesce e verdure, insalate mediterranee, focacce con formaggi a pasta morbida, ma anche dolci come crostate alla frutta.
Paese:	Italia



MORETTI
Birra Filtrata
a Freddo
3 bott x cl 33

1,75€



MORETTI
birra filtrata
a freddo
cl 50

0,88€

MORETTI

Tipo:	Lager
Colore:	Giallo chiaro
Gusto:	sapore finemente amaro e bilanciato, con note floreali, gli iniziali profumi di malto d'orzo
Gradi:	4,6%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	si abbina perfettamente con la cucina italiana, come pizza, pasta, carni bianche e insalate.
Paese:	Italia



MORETTI
birra
cl 66

0,85€



MORETTI
Birra Ricetta
Originale
3 bott x cl 33

1,78€



MORETTI
birra
pz 2 x cl 33

1,19€

LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

ICHNUSA

Tipo:	Lager
Colore:	Dorato
Gusto:	Moderatamente amaro.
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Primi piatti, insalate, piatti rustici.
Paese:	Italia



ICHNUSA
Birra Anima Sarda
cl 66

0,95€

ICHNUSA

Tipo:	Lager filtrata
Colore:	Dorato con sfumature ambrate limpido
Gusto:	Erbaceo. Equilibrio unico tra ricchezza, intensità e freschezza che la rende piacevole e facile da bere
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Primi piatti e piatti rustici
Paese:	Italia



ICHNUSA
birra
Ambra Limpida
cl 45

0,99€

ICHNUSA

Tipo:	Lager
Colore:	Dorato
Gusto:	Moderatamente amaro.
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Primi piatti, insalate, piatti rustici.
Paese:	Italia



ICHNUSA
Birra Lager
3 bott x cl 33

1,79€

ICHNUSA

Tipo:	Lager
Colore:	Dorato
Gusto:	Moderatamente amaro.
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Primi piatti, insalate, piatti rustici.
Paese:	Italia



ICHNUSA
Birra Anima Sarda
2 latt x cl 33

1,45€

ICHNUSA

Tipo:	Lager
Colore:	Giallo dorato
Gusto:	Moderatamente amaro.
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Prosciutto di cinghiale e di pecorino sardo, risotti e primi piatti conditi con sughi saporiti e leggermente piccanti, salsicce cotte sulla brace, formaggi di fossa.
Paese:	Italia



ICHNUSA
birra non filtrata
cl 44

0,85€



ICHNUSA
Birra non Filtrata
3 bott x cl 33

2,59€



HEINEKEN

Tipo:	Lager
Colore:	Oro chiaro
Gusto:	Fine ed equilibrato, delicatamente maltato e luppolato
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Primi piatti, insalate, piatti rustici
Paese:	Olanda

HEINEKEN
Original
cl 40

0,69€

HEINEKEN
Mini
8 x 15 cl

3,59€

HEINEKEN
Birra Original
3 bott x cl 33

2,19€

HEINEKEN
cl 33

0,69€

PORETTI 3



Tipo:	Lager
Colore:	Giallo chiaro
Gusto:	Una birra beverina dal sapore fresco e maltato perfetta per accompagnare i pasti quotidiani
Gradi:	4,8%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° - 6° C
Abbinamenti:	Ideale con i sapori della tradizione mediterranea o piatti con pochi ingredienti e cotture veloci.
Paese:	Italia



PORETTI
Birra 3 Luppoli
cl 66

0,80€



BECK'S

Tipo:	Premium Pilsner
Colore:	Chiaro
Gusto:	Caratteristico e fresco.
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° - 6° C
Abbinamenti:	Ideale per ogni tipo di pizza e durante l'aperitivo
Paese:	Germania

BECK'S
Birra Pilsner Tedesca
cl 60

0,95€

BECK'S
Birra
cl 33

0,69€

BECK'S
Birra pilsner tedesca
bottiglia 3x33cl

2,08€

PORETTI 5

Tipo:	Bock
Colore:	Chiaro
Gusto:	Aroma fruttato, bilanciato da un amaro deciso ma non troppo accentuato
Gradi:	6,5%
Fermentazione:	Xxxxxx
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Abbinamenti:	Ideale con primi piatti dal gusto intenso, salumi e formaggi stagionati o in accompagnamento a saporiti forti e preparazioni caratterizzate da grassezza e sapidità
Paese:	Italia



ANGELO PORETTI
Birra 5 Luppoli Chiara
3 bott x cl 33

1,98€



PORETTI 4

Tipo:	Lager
Colore:	Paglierino
Gusto:	note aromatiche fruttate
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° - 6° C
Abbinamenti:	Ideale con primi piatti dal gusto rotondo e formaggi di media stagionatura o in accompagnamento a piatti a base di cereali, verdure, pesci bianchi.
Paese:	Italia

ANGELO PORETTI
Birra Lager 4 Luppoli
cl 66

0,95€

ANGELO PORETTI
Birra 4 Luppoli
3 bott x cl 33

1,69€



BUD

Tipo:	Premium Lager
Colore:	Oro paglierino
Gusto:	Morbido e facile da bere, rinfrescante, pulito e dissetante.
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° - 4° C
Abbinamenti:	Pizzette e stuzzichini per un aperitivo e hamburger con salse appetitose o panini farciti in stile fast food. E' inoltre grande amica di tutti i tipi di pizza.
Paese:	Stati Uniti



BUD
Birra
3 bott x cl 33

1,98€



MENABREA

Tipo:	Lager
Colore:	Chiara
Gusto:	Note erbacee secche e sentori fruttati dolci unite ad un gradevole tocco di amaro.
Gradi:	4,5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	Ideale per il fuori pasto. Ottima con l'insalata, la pizza, con zuppe e passate vegetali. Si accompagna bene con formaggi freschi e leggeri oppure con salumi dolci.
Paese:	Italia



MENABREA
Birra Original
3 bott x cl 33

1,79€

MENABREA
Birra Original
cl 66

0,95€

KOZEL

Tipo:	Premium Lager
Colore:	Chiario
Gusto:	Delicata, leggermente luppolata e con una nota amara
Gradi:	4,6%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	6° C
Abbinamenti:	Ottima con pizza, primi piatti e aperitivi.
Paese:	Repubblica Ceca



KOZEL
Birra Dark Lager
Premium
cl 50

0,98€

FORST

Tipo:	Lager
Colore:	Chiario
Gusto:	Austo fresco e leggero
Gradi:	4,8%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	può accompagnare una chiacchierata fuori pasto o arrotondare il gusto di uno spuntino veloce
Paese:	Italia



FORST
Birra
Premium
cl 66

0,82€

VIKTOR

Tipo:	Pils
Colore:	Giallo Chiaro
Gusto:	Fresco
Gradi:	7,2%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	5° - 8° C
Abbinamenti:	Come Aperitivo, Arrosti
Paese:	Belgio



VIKTOR
birra chiara
cl 66

0,59€

DESPERADOS

Tipo:	Aromatizzata
Colore:	Oro chiaro
Gusto:	Fresco e dissetante con l'aroma di tequila.
Gradi:	5,9%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° - 5° C
Abbinamenti:	Formaggi a pasta semicotta e semidura: pasticceria, biscotteria o pasta da forno con frutta candita.
Paese:	Francia



DESPERADOS
Birra aromatizzata
con tequila
cl 33

1,19€

OBERBURGER

Tipo:	Lager
Colore:	Giallo chiaro
Gusto:	dal gusto fresco, con nota di piacevole amarezza e retrogusto rinfrescante
Gradi:	5,3%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° - 6° C
Abbinamenti:	pizza, formaggio, panini farciti, ricette fresche e poco elaborate.
Paese:	Germania



OBERBURGER
Birra lattina
cl 33

0,33€

DU DEMON

Tipo:	Strong Lager
Colore:	Oro
Gusto:	Gradevole estremamente corposo.
Gradi:	12%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	8° C
Abbinamenti:	Formaggio di Camembert, lardo di Colonnata, fiorentina alla brace e hamburger.
Paese:	Francia



LA BIÈRE DU DEMON
Birra Doppio Malto
cl 33

1,59€



MESSINA

Tipo:	Lager
Colore:	Dorato
Gusto:	Acidulo
Gradi:	4,7%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	Antipasti di salumi. Risotti a base vegetale
Paese:	Italia



MESSINA
Birra Vivace
3 bott x cl 33

2,15€



MESSINA
Birra cristalli di sale
3 bott x cl 33

2,69€



MESSINA
Birra Cristalli
di Sale
cl 50

1,19€

MESSINA

Tipo:	Lager
Colore:	Giallo paglierino
Gusto:	Fine, fresco ed equilibrato.
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	6° C
Abbinamenti:	Perfetta per un aperitivo a base di salumi e formaggi non stagionati e torte rustiche.
Paese:	Italia

TUBORG LAGER

Tipo:	Lager
Colore:	Biondo chiaro
Gusto:	Avvolgente e perfettamente bilanciato, deciso e rinfrescante
Gradi:	8%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Aperitivi
Paese:	Danimarca



TUBORG
Birra
bott 3 x cl 33

1,69€



TUBORG
birra
cl 66

0,82€



BAVARIA
Birra premium
cl 66

0,80€



BAVARIA LAGER

Tipo:	lager
Colore:	giallo dorato
Gusto:	Gusto forte e deciso, ben equilibrato, con note di liquirizia e frutta secca che rafforzano il retrogusto lievemente amaro
Gradi:	8,6%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	da abbinare a tartine con foie gras, prosciutti affumicati e stagionati, salsicce essiccate, formaggi erborinati, tapas piccanti
Paese:	Olanda

BAVARIA
Birra Premium
Beer 5.0%
cl 50

0,69€

SAN MIGUEL

Tipo:	Lager
Colore:	Chiaro
Gusto:	Estremamente versatile grazie al suo equilibrio tra dolcezza del malto e una leggera nota amara
Gradi:	5,4%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° - 6° C
Abbinamenti:	Tapas spagnole, piatti di pesce (grigliato o crudo), carni bianche, insalate, piatti speziati/etnici e formaggi freschi o a pasta molle.
Paese:	Spagna



SAN MIGUEL
litri 1

1,59€

FISCHER

Tipo:	Lager
Colore:	Chiaro
Gusto:	Con uno spiccato sentore di malto e luppolo dal gusto bilanciato
Gradi:	6%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	6° C
Abbinamenti:	Antipasti a base di carne e salumi. Primi piatti a base di cereali. Formaggi a pasta semicotta di media stagionatura
Paese:	Francia



FISCHER
Birra Blonde
Tradition
cl 66

2,10€

RAFFO

Tipo:	Lager non filtrata
Colore:	Dorato con una leggera velatura
Gusto:	Rotondo e fresco, con un aroma maltato e sul finale note luppolate
Gradi:	4,8%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Crudi di mare, Orecchiette con cime di rapa, Bombette pugliesi, Focacce e pizze saporigie
Paese:	Italia



RAFFO
Birra lavorazione
grezza
cl 45

0,95€

RAFFO

Tipo:	Lager
Colore:	Giallo Paglierino
Gusto:	Corpo morbido e gusto secco molto rinfrescante
Gradi:	4,7%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Antipasti magri, Insalate di mare, Carni bianche, Pesce in grigliate, Formaggi freschi o primo sale.
Paese:	Italia



RAFFO
Birra con orzo
di Puglia
3 bott x cl 33

1,79€

BEAR BEER

Tipo:	Lager
Colore:	Biondo chiaro
Gusto:	Gusto amaro ma gradevole
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	7° - 9° C
Abbinamenti:	ideale da gustare in ogni occasione
Paese:	Danimarca

HARBOE PREMIUM
BEAR BEER
Lager Pure Malt
Imported 500 ml

0,59€



BEAR BEER 12°

Tipo:	Strong lager
Colore:	Oro intenso
Gusto:	Pieno sapore e piena forza
Gradi:	12%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	6° - 7° C
Abbinamenti:	carne di maiale in padella o alla griglia, accompagnata da patate, anche qualche pesce al forno
Paese:	Danimarca



BEAR BEER
birra strong lattina
cl 50

1,25€



BJØRNE

Tipo:	Lager
Colore:	Giallo paglierino
Gusto:	il suo gusto deciso, unico e pieno, fa di Royal una birra di grande carattere da condividere in occasioni speciali.
Gradi:	5,6%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° - 6° C
Abbinamenti:	Un sapore intenso e deciso, da abbinare a risotti, piatti di pesce e divertenti momenti in compagnia
Paese:	Danimarca



BJØRNE BEER
Birra Doppio Malto
cl 33

0,98€

LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

NASTRO AZZURRO

Tipo:	Lager
Colore:	Giallo Paglierino
Gusto:	Il gusto risulta secco e rinfrescante grazie alla presenza del Mais Nostrano e di una delicata nota amara
Gradi:	5,1%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° - 6° C
Abbinamenti:	Indicata per pizza, antipasti e frittura, pesce alla griglia e formaggi freschi
Paese:	Italia



PERONI
Birra Nastro Azzurro
3 bott x cl 33

2,09€



PERONI
Birra Nastro Azzurro
cl 62

0,89€



PERONI
birra Nastro Azzurro
pz 2 x cl 33

1,29€

PERONCINO

Tipo:	Lager
Colore:	Giallo paglierino
Gusto:	Secco e rinfrescante, con giusto bilanciamento di malto e mais
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Aperitivo
Paese:	Italia



PERONCINO
6 x 25 cl

2,98€

PERONI

Tipo:	Lager
Colore:	Giallo oro
Gusto:	Il gusto risulta moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto
Gradi:	4,7%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° - 6° C
Abbinamenti:	Da abbinare a pizza, pasta e piatti della tradizione italiana.
Paese:	Italia



PERONI
Birra
2 latt
x cl 33

0,95€

WEIZEN

La Birra WEIZEN è la tipica birra bavarese prodotta non solo con orzo ma anche con frumento, tendenzialmente leggera e dissetante. Particolare è il servizio: deve essere versata in 7 step per un totale di 3 minuti in modo da far produrre più schiuma possibile, alla fine si scuote la bottiglia per versare anche il lievito.

Weizenbier in tedesco significa birra di frumento, mentre la parola weiss si traduce letteralmente bianca, dal colore della schiuma di questa birra bionda.

Si serve in un particolare bicchiere weizenbecker, stretto e allungato, in formato sempre da 50 cl. Essendo una birra di frumento, soprattutto se artigianale, ha straordinarie proprietà benefiche per il nostro organismo, tanto da essere considerata un tempo, un nutriente pane liquido. L'enorme diffusione di questa birra è dovuta sia all'ampia varietà disponibile sia alla sua versatilità.



ERDINGER

Tipo:	Weizen
Colore:	Chiaro
Gusto:	Fresco e frizzante di lievito.
Gradi:	5,3%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Abbinamenti:	Aperitivi, antipasti di salumi e formaggi, carni bianche e suino.
Paese:	Germania

ERDINGER
Birra Hefe Weizen
cl 50

0,92€



FRANZISKANER

Tipo:	Weizen
Colore:	Chiaro
Gusto:	Frizzante ma amarognolo
Gradi:	5%
Fermentazione:	Alta rifermentata in bottiglia
Temperatura di servizio:	6° - 7° C
Abbinamenti:	Carne di maiale, bolliti, torte salate al formaggio, formaggi affumicati e wurstel
Paese:	Germania



FRANZISKANER
Birra Weisse
Bavarese
cl 50

1,09€



PAULANER

Tipo:	Weizen
Colore:	Chiaro opalescente
Gusto:	Dal gusto frizzante e rinfrescante, ideale per qualsiasi momento dell'aggiornata. Dissetante.
Gradi:	5,5%
Fermentazione:	Alta, rifermentata in bottiglia
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Abbinamenti:	Antipasti freddi e caldi. Primi piatti di cereali, pesce o carni bianche arrosto. Salsicce, salumi freschi; formaggio a mediae lunga stagionatura ma non piccanti.
Paese:	Germania



PAULANER
Birra Weissbier
cl 50

0,95€

Le birre rosse o ambrate prendono chiaramente il nome dal colore che può variare dal rame lucente, all'ambra fino al bronzo scuro. Comprendono la maggior parte delle Ale, le Bitter, le Pale Ale e le India Pale Ale.



BAVARIA

Tipo:	Doppio Malto Rossa
Colore:	Rosso intenso cangiante
Gusto:	Note dolci e amare e sfumature di malto e caramello
Gradi:	7,9%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	Salumi stagionati, formaggi erborinati, tapas piccanti
Paese:	Olanda



8.6
birra Red
cl 50

1,19€



PERONI

Tipo:	Vienna Style
Colore:	Rosso rubino grazie all'utilizzo di Malto Italiano Ambrato
Gusto:	Corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello conferito dal processo produttivo tradizionale di "tripla decozione"
Gradi:	5,4%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	salumi stagionati e formaggi dal sapore deciso, ma anche con una gustosa pizza condita con ingredienti robusti come salame piccante o formaggio stagionato.
Paese:	Italia



PERONI
Gran Riserva Rossa Birra
pz 3 x cl 33

2,25€



MORETTI

Tipo:	Rossa
Colore:	Ambrato chiaro
Gusto:	Maltato con toni speziati
Gradi:	7%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	5° - 7° C
Abbinamenti:	Antipasti di pesce sia caldi sia affumicati, primi con crostacei, primi con formaggi, primi con pomodoro, secondi con pesce al pomodoro, secondi con carne rosse e dessert semplici.
Paese:	Italia



MORETTI
birra La Rossa 7.2
3 bott x cl 33

2,49€



PORETTI

Tipo:	Bock
Colore:	Ambrato Carico
Gusto:	Maltotostato con venature di caramello e liquirizia.
Gradi:	7%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	8° C
Abbinamenti:	Ideale con formaggi stagionati erborinati, selvaggina e dolci al cioccolato.
Paese:	Italia



ANGELO PORETTI
birra 6 Luppoli
Bock Rossa
bott 3 x cl 33

2,09€

SCURE

ALTA FERMENTAZIONE

Birre ad ALTA FERMENTAZIONE e i due stili più famosi sono STOUT e PORTER. Di colore scurissimo, quasi nero, con schiuma di color nocciola, abbondante, persistente e cremosa, dal gusto speziato e molto amaro, con note di caffè, cacao e caramello. Le birre scure, con i loro toni profondi e intensi, offrono un'esperienza sensoriale unica. I malti tostati o bruciati conferiscono loro aromi di caffè, cioccolato e caramello, creando un profilo gustativo ricco e complesso. Ideali per accompagnare piatti robusti o per essere gustate da sole, le birre scure sono un vero piacere per gli amanti della birra.



PERONI

Tipo:	Bock italiana
Colore:	Oro intenso grazie all'utilizzo di Malto Italiano Bronzato
Gusto:	Intenso ed equilibrato con aroma di cereali e malto tostato, leggermente speziato, conferito dal lungo processo di ammostamento a bassa temperatura e dall'utilizzo di malti speciali.
Gradi:	6,6%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	Piatti di carne, pizza, wurstel con patate e affettati.
Paese:	Italia



PERONI
Gran Riserva Doppio
Malto Birra pz 3 x cl 33

2,29€



KOZEL

Tipo:	Scura
Colore:	Marrone scuro
Gusto:	Morbido
Gradi:	3,5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	Arrosti, formaggi stagionati
Paese:	Repubblica Ceca



KOZEL
birra Lager Dark
cl 50

0,98€

Rispetto alle birre tradizionali, che contengono generalmente quantitativi di glutine superiori alla soglia limite dei 20 ppm e pertanto non sono adatte ai celiaci, le birre gluten free sono appositamente formulate con malti di cereali naturalmente privi di glutine, come riso o miglio.



MASTRI BIRRAI UMBRI

Tipo:	Bock italiana
Colore:	Senza Glutine dal colore ambrato, intenso e velato
Gusto:	L'aroma è caratterizzato dall'intensità dei luppoli ed un gusto che si contraddistingue per una pronunciata ma equilibrata amarezza
Gradi:	6,5%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	6° - 8° C

Abbinamenti: La IPA Senza Glutine è l'accompagnamento perfetto per piatti piccanti e speziati, grazie alla sua capacità di bilanciare e arricchire i sapori intensi. Si abbina splendidamente anche con formaggi stagionati, esaltandone la complessità e il carattere deciso.

Paese: Olanda

MASTRI BIRRAI UMBRI
Birra IPA Senza Glutine
Artigianale
cl 44

1,59€



ESTRELLA

Tipo:	Lager premium senza glutine
Colore:	Giallo paglierino
Gusto:	Corpo leggero ma rotondo, con limitate note d'amaro.
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	Piatti delicati, antipasti a base di frutti di mare.
Paese:	Spagna



ESTRELLA DAURA
Birra senza glutine
cl 33

1,09€



PERONI

Tipo:	Lager
Colore:	Giallo paglierino
Gusto:	amara, equilibrata di luppolo e malto
Gradi:	4,7%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° - 6° C
Abbinamenti:	pizza senza glutine, pasta senza glutine, piatti di tradizione italiana senza glutine.
Paese:	Italia



PERONI
Birra Senza Glutine
3 bott x cl 33

2,69€

ANALCOLICHE



La birra analcolica, con una percentuale alcolica che varia tra lo 0,0% e l'1,2%, è sempre più popolare. Grazie al suo ridotto o nullo contenuto di alcol, questo tipo di birra rappresenta un'ottima alternativa per tutte le persone che cercano delle bevande analcoliche. Credevi che la birra analcolica non avesse gusto a causa del suo basso contenuto di alcol? Ricrediti, perché oggi scoprirai che non è così! Una birra analcolica è buona tanto quanto una che contiene alcol. E se ancora non ci credi, prova alcune delle birre analcoliche presenti nel nostro assortimento.

MORETTI

Tipo:	Analcolica
Colore:	Chiaro
Gusto:	Bilanciato ed aromatico.
Gradi:	0%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Ottima come aperitivo e tartine con formaggi freschi
Paese:	Italia

MORETTI
Birra Zero
3 bott x cl 33

2,09€



FORST

Tipo:	analcolica
Colore:	Chiaro
Gusto:	caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici
Gradi:	0%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	6° C
Abbinamenti:	insalate estive, piatti di pasta con verdure e carni bianche alla griglia
Paese:	Italia

FORST
Birra analcolica 0,0%
3 bott x cl 33

2,29€



HEINEKEN

Tipo:	Analcolica
Colore:	Oro chiaro
Gusto:	Morbido.
Gradi:	0%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° - 6° C
Abbinamenti:	Carni bianche servite fredde.
Paese:	Italia

HEINEKEN
Birra analcolica 0.0%
3 bott x cl 33

1,89€



CORONA

Tipo:	analcolica
Colore:	giallo paglierino brillante
Gusto:	Si può apprezzare un lieve retrogusto erbaceo
Gradi:	0%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	ideale come aperitivo, si accompagna con tutto e in particolare con stuzzichini salati, piatti delicati, verdure grigliate, pesce, carni bianche, insalate e pizze semplici.
Paese:	Messico



CORONA CERO
Birra analcolica
cl 33

0,98€

BAVARIA

Tipo:	analcolica-IPA - Indian Pale Ale
Colore:	Giallo dorato
Gusto:	Luppolato, lievemente amaro, con note dolci
Gradi:	0%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4° C
Abbinamenti:	Aperitivi, formaggi stagionati, carne alla griglia
Paese:	Olanda



BAVARIA
IPA 0.0%
cl 50

0,85€

TOURTEL

Tipo:	Analcolica
Colore:	Giallo paglierino
Gusto:	Pieno e deciso.
Gradi:	0%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	5°-6° C
Abbinamenti:	Ottima per aperitivi, salumi, formaggi molli e piccanti, pesce fritto.
Paese:	Francia



TOURTEL
Birra Analcolica
cl 66

0,95€

NASTRO AZZURRO

Tipo:	Analcolica
Colore:	Chiaro
Gusto:	Il gusto è secco e rinfrescante con note amare di luppoli nobili finemente aromatici
Gradi:	0%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	aperitivi, salumi e formaggi freschi, crudi, pizza, panini gourmet e piatti dal sapore semplice
Paese:	Italia



PERONI
Nastro Azzurro
birra 0.0%
analcolica
pz 3 x cl 33

2,09€

TOURTEL

Tipo:	Analcolica
Colore:	Giallo paglierino
Gusto:	Pieno e deciso.
Gradi:	0%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	5°-6° C
Abbinamenti:	Ottima per aperitivi, salumi, formaggi molli e piccanti, pesce fritto.
Paese:	Francia



TOURTEL
Birra analcolica
3 bott x cl 33

1,65€

BIANCHE

BLANCHE DE NAMUR

Tipo:	Weisse
Colore:	Dorato
Gusto:	Amabile, dovuto alla rifermentazione. Note di cereali.
Gradi:	5%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	5° C
Abbinamenti:	Riso alle erbe e carni bianche.
Paese:	Belgio



BLANCHE DE NAMUR
Birra Blanche
cl 33

1,29€

HOEGAARDEN

Tipo:	Speciale
Colore:	Dorato
Gusto:	Amabile, dovuto alla rifermentazione. Note di cereali.
Gradi:	5%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	4° C
Abbinamenti:	Riso alle erbe e carni bianche.
Paese:	Belgio



HOEGAARDEN
Birra Blanche Belga
cl 33

1,09€

MORETTI

Tipo:	Weiss
Colore:	Chiaro, naturalmente torbido
Gusto:	Rinfrescante con una nota piacevole di acidità
Gradi:	5%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	6°-8° C
Abbinamenti:	Ideale con aperitivi, tramezzini e stuzzichini speziati
Paese:	Italia



MORETTI
Birra Bianca
3 bott x cl 33

2,49€

RADLER



DREHER RADLER

Tipo:	Radler
Colore:	Giallo paglierino chiaro
Gusto:	Fresco e acidulo, con un equilibrio tra la dolcezza del malto e la vivacità del limone. Finale dissetante e persistente
Gradi:	2%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	4°-6° C
Abbinamenti:	aperitivi leggeri: olive, patatine, stuzzichini. Piatti estivi: insalate, piatti a base di pesce, carni bianche.
Paese:	Italia



DREHER
birra Radler
bott 3 x cl 33

1,89€



MORETTI

Tipo:	Radler
Colore:	Paglierino
Gusto:	Leggero di limone con percettibili note amare date dalla luppolatura della birra.
Gradi:	2%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Dessert, insalate, carni bianche e piatti freddi.
Paese:	Italia



MORETTI
Radler limone
3 bott x cl 33

2,19€



PERONI

Tipo:	Radler
Colore:	Giallo chiaro
Gusto:	Gusto naturale di limoni freschi, gradevolmente aspro e bilanciato con una nota di amaro della birra
Gradi:	2,5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	2°-4° C
Abbinamenti:	Si abbina perfettamente con rosticcerie, frittore e antipasti di mare.
Paese:	Italia



PERONI
Chill Lemon
pz 3 x cl 33

1,59€



PERONI

Tipo:	Lager aromatica
Colore:	giallo dorato intenso
Gusto:	presenza di scorze essiccate di limoni italiani e un leggerissimo tocco di foglie di ulivo
Gradi:	4,2%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Aperitivo, pizza
Paese:	Italia



PERONI
birra Nastro Azzurro
Stile Capri cl 33

0,82€

FUSTI

HEINEKEN

Tipo:	Lager
Colore:	Oro chiaro
Gusto:	Fine ed equilibrato, delicatamente maltato e luppolato.
Gradi:	5%
Fermentazione:	Bassa
Temperatura di servizio:	3° C
Abbinamenti:	Primi piatti, insalate, piatti rustici.
Paese:	Olanda

HEINEKEN
Original Birra Fusto
litri 5

12,50€



Si consiglia di attendere 24/48 ore prima di collegare il fusto allo spillatore, mantenendoli a riposo in un luogo fresco, asciutto e al riparo dal sole. I fusti possono essere installati esclusivamente su spillatori con attacco di tipo "Micro Matic universale" (baionetta Europea ed Americana). I fusti in PET sono progettati per il monouso e possono essere facilmente riciclati nei circuiti di recupero del PET (plastica). Terminato il fusto, quindi con assenza di birra all'interno, è sufficiente staccare l'attacco dello spillatore.

STORIE DI MALTO

Tipo:	Red ale
Colore:	Ambrato scuro tendente al rosso
Gusto:	schiuma compatta e bruna. All'olfatto è maltata, con note dolci di torrone e caramello. Al palato è intensa, secca e leggermente amara, con cenni di nocciola e frutta secca.
Gradi:	6,9%
Fermentazione:	Alta
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Abbinamenti:	Paste al Sugo Delicate, Carni bianche, Pesci Delicati, Insalate
Paese:	Italia

STORIE DI MALTO
birra rossa
litri 20

59,90€



STORIE DI MALTO

Tipo:	Blond Ale
Colore:	giallo chiaro
Gusto:	Fresco, leggermente fruttato poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente.
Gradi:	5,2%
Fermentazione:	rifermentata in bottiglia.
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Paese:	Italia

STORIE DI MALTO
birra Blond Ale
litri 20

59,90€



STORIE DI MALTO

Tipo:	Blond Ale
Colore:	giallo chiaro
Gusto:	fresco, leggermente fruttato, poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente.
Gradi:	5,2%
Fermentazione:	rifermentata in bottiglia.
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Paese:	Italia

STORIE DI MALTO
birra Ipa
litri 20

59,90€



CARTA BIRRE 2026

Professionisti al servizio della qualità

www.cc-cash.it

PONTE SAN GIOVANNI (PG)

Str. Ferrini, 42 - SS E45 Uscita Balanzano
Tel 075 5973279 - Fax 075 5973278
cash.perugia@gruppounicomm.it

dal lunedì al sabato
orario continuato 7.00-19.00
domenica aperto 8.00-13.00

FOLIGNO (PG)

Sant'Eraclio - Via delle Industrie, 40
Tel 0742 670032 - Fax 075 5973510
cash.foligno@gruppounicomm.it

dal lunedì al sabato
orario continuato 7.00-19.00
domenica aperto 8.00-13.00

TERNI

Strada di Sabbione, 65/A
Tel 0744 813335 - Tel e Fax 0744 814328
cash.terni@gruppounicomm.it

dal lunedì al sabato
orario continuato 7.00-19.00
domenica aperto 8.00-13.00

CHIUSI SCALO (SI)

Fondovalle, 6 Loc. Le Biffe
Tel 0578 223017
cash.chiusi@gruppounicomm.it

dal lunedì al sabato
orario continuato 07.00 - 19.00
domenica aperto 8.00-13.00

VITERBO

S.S. Cassia km.86,8
Tel 0761 385582 - Fax 0761 385582
cash.viterbo@gruppounicomm.it

dal lunedì al sabato
orario continuato 7.00-19.00
domenica aperto 8.00-13.00

GROSSETO

Via Aurelia km.186 - Ingresso Via Zircono, 2
Tel 0564 467005 - Fax 0564 467003
cash.grosseto@gruppounicomm.it

dal lunedì al venerdì
orario continuato 8.00-19.00
sabato mattina 8.30-12.30 pomeriggio 14.30-18.00
domenica 8.30-12.30

CITTADUCALE (RI)

Via Salaria per l'Aquila km.91.200 Loc. Rufina
Tel 0746 606506 - Fax 0746 606555
cash.rieti@gruppounicomm.it

dal lunedì al sabato
orario continuato 7.00-19.00
domenica aperto 8.00-13.00

CAPENA (ROMA)

Via della Buona Fortuna, 1
Tel 06 90380353
cash.capena@gruppounicomm.it

dal lunedì al sabato
orario continuato 7.00-19.00
domenica aperto 8.00-13.00

AREZZO

Via Gianbattista Vico, 7
Tel 0575 383880
cash.arezzo@gruppounicomm.it

dal lunedì al sabato
orario continuato 7.00-19.00
domenica aperto 8.00-13.00

MONTECOSARO (MC)

Via della Maggiola
Tel 0733 862500 - Fax 0733 566710
cash.montecosaro@gruppounicomm.it

dal lunedì al sabato
orario continuato 7.00-19.00
domenica aperto 8.00-13.00

SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

Via Terenzio Mamiani
Tel 0735 751947 - Fax 075 5973595
cash.sanbenedetto@gruppounicomm.it

dal lunedì al sabato
orario continuato 7.00-19.00
domenica aperto 8.00-13.00

DISEGNI E FOTO RIPORTATE SU QUESTO VOLANTINO
SONO SOLO RAPPRESENTATIVE DEL PRODOTTO.

LA MERCE OFFERTA È DISPONIBILE SALVO ESAURIMENTO DELLE SCORTE. LA SOCIETÀ SI RISERVA IL DIRITTO DI STABILIRE UN LIMITE MASSIMO PER OGNI SINGOLO ACQUISTO. I PEZZI SI RIFERISCONO AGLI ACQUISTI PER CARTONI (OD IMBALLI C+C) IVA ESCLUSA E POSSONO NON EQUIVALERE SOLO IN CASO DI ERRORE TIPOGRAFICO O MODIFICA ALLE LEGGI FISCALI. L'INGRESSO È RISERVATO A COMMERCianti, UTILIZZATORI PROFESSIONALI, UTILIZZATORI IN GRANDE TITOLARI DI TESSERA PER L'ACQUISTO DI PRODOTTI CHE FORMANO OGGETTO DI ATTIVITÀ PROPRIA O DI QUELLI DESTINATI AL FUNZIONAMENTO DELL'IMPRESA. L'INOSSERVAZIONE DI QUESTA NORMA COMPORTA IL RITIRO DELLA TESSERA. IN CASO DI CESSAZIONE DI ATTIVITÀ I NOSTRI CLIENTI SONO TENUTI A RESTITUIRE LA TESSERA D'ACQUISTO C+C. LE FOTO SONO PURAMENTE INDICATIVE.