



### My Antonia

Una delle poche incursioni nel mondo della bassa fermentazione made in Borgorose. Luppoli europei e luppoli americani per un Dry-Hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Più Alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata. Una bionda "tosta" di cui vi innamorerete, proprio come la protagonista del romanzo di Willa Cather da cui prende il nome.

STILE Imperial Pilsner - COLORE dorato - GRADI 7,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C / 0,75 lt



### Cortigiana

Come una dama d'altri tempi, la cortigiana usa le sottili armi della seduzione per conquistare ogni palato. Dapprima irretisce con la sua disarmante freschezza, per poi rivelare un carattere appena più deciso, che conduce senza indugi al secondo sorso. Difficile resistere al suo aroma ammaliante, in cui i profumi agrumati e floreali dati dal luppolo si sposano alle note mielate del malto, con una intrigante nota speziata nel finale che aggiunge complessità ad una birra decisamente beverina!

STILE Golden Ale - COLORE dorato - GRADI 5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C / 0,75 lt



### Duchessa

Lasciatevi conquistare dalla Duchessa, la nostra birra al farro, prodotto tipico del territorio. Prendendo ispirazione dalle classiche Saison Belge, conquista con la sua piacevolezza e la sua fresca eleganza. La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, annas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. La gasatura fine, la leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una birra fresca, mai stucchevole, piacevole dall'inizio alla fine.

STILE Saison - COLORE dorato - GRADI 5,8%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C / 0,75 lt



### Reale

La prima birra brassata a Borgorose continua ad essere una delle più amate. Ispirata alle tradizionali India Pale Ale Inglesi (dall'abbondante luppolatura per affrontare i lunghi viaggi dalla madrepatria alle colonie Indiana) ha un profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. La gasatura è bassa. L'assaggio regala un percorso avvincente che conduce verso l'amaro finale, intenso e persistente.

STILE India Pale Ale - COLORE ambrato - GRADI 6,4%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 11-14°C / 0,75 lt



### Reale Extra

Una variazione della nostra "Classica" ReAle tutta giocata sul luppolo! Diverse varietà vengono aggiunte tutte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose 3 volte superiore rispetto alla ReAle. Il risultato è un'esplosione di profumi che vanno dall'agrumato al resinoso (pino ed incenso). Al primo sorso le papille gustative sono piacevolmente investite da una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino. Attenti, crea assuefazione!

STILE American Pale Ale - COLORE American Pale Ale - GRADI 6,4%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C / 0,75 lt

# Carta delle Birre



Ristorante - Pizzeria  
"Le Due Querce"



### Landbier Export Hell - bionda

è una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Il nome landbier è sinonimo di export ed è tipico della regione della Franconia

**TIPOLOGIA** bassa fermentazione

**SAPORE** corpo maltato e rotondo, con un piacevole retrogusto amabile

**SCHIUMA** leggera, con aroma di malto speziato fine e persistente

**COLORE** luminoso, color oro

**ALCOL** 5,4% vol. alc.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 7°C

0,50 lt



### Gutsherrn Pils - bionda pils

Grazie al luppolo dello Spalt profumato e aromatico, questa birra elegante e chiara ha un aroma e un sapore gradevolmente amaro. Fine ed elegante, ha un equilibrio unico.

**TIPOLOGIA** bassa fermentazione

**SAPORE** amaro di luppolo elegante e fine, rinfrescante

**SCHIUMA** piacevolmente luppolata e persistente

**COLORE** chiaro trasparente, brillante

**ALCOL** 5,1% vol. alc.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 7°C

0,50 lt



### 6 Korn Bier - 6 cereali

Si tratta di una speciale non filtrata, fatta con sei tipi diversi di cereali. È stata realizzata dal mastro birraio della Pyser ed è unica in Germania.

**TIPOLOGIA** alta fermentazione

**SAPORE** piacevole, leggermente fruttato e maltato, decisamente abboccato, con un piacevole retrogusto rinfrescante

**SCHIUMA** fine aroma di malto e lieviti

**COLORE** oro luminoso

**ALCOL** 4,6% vol. alc.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 7°C

0,50 lt



### Schwarzbier - scura

Scura come la notte, è prodotta secondo l'antica ricetta bavarese di Monaco con Luppolo selezionato e malto tostato, che le conferiscono un dolce aroma e un sapore unico, rotondo e aromatico.

**TIPOLOGIA** alta fermentazione

**SAPORE** leggermente maltato, forte carattere di malto tostato, leggermente amaro di luppolo con retrogusto amabile

**SCHIUMA** piacevole aroma di malto e lieviti

**COLORE** scuro intenso

**ALCOL** 5,2% vol. alc.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 7-8°C

0,50 lt



### Rotbier - rossa

La Birra Rossa è un'espressione dell'arte birriaria della Franconia, dove ha una lunga tradizione. Riprendendo questa storia antica, la birreria Pyraser ha voluto riproporre la ricetta tradizionale. Il malto viennese moderatamente essiccato, ottenuto con l'orzo di Pyras, conferisce a questa birra colore e carattere.

**TIPOLOGIA** bassa fermentazione

**SAPORE** birra di carattere, non troppo alcolica, fresca, finemente luppolata e con un marcato sentore di malto torrefatto.

**SCHIUMA** fine e persistente - **COLORE** rosso ramato

**ALCOL** 4,6% vol. alc. - **TEMPERATURA DI SERVIZIO** 7- 8°C / 0,50 lt



### Kellerbier - non filtrata

Birra naturale non filtrata, è la birra cruda per eccellenza perché viene solamente stabilizzata a freddo con una sapiente maturazione a bassa temperatura. Ricca di profumi e sapori autentici, è una birra assai ricercata dagli estimatori e gradita da un numero sempre crescente di consumatori.

**TIPOLOGIA** bassa fermentazione

**SAPORE** ricca di profumi e sapori autentici, piena di fragranza ma leggermente frizzante perché contenente poca anidride carbonica.

**SCHIUMA** fine e persistente con bollicine sottili e di colore ambrato, naturalezza di birra non filtrata e non pastorizzata.

**COLORE** ambrato chiaro, torbido e opalescente (indice della sua naturalezza di birra non filtrata e non pastorizzata)

**ALCOL** 4,8% vol. alc. - **TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8-10°C / 0,50 lt



### Enkir

L'Enkir (l'origine di ogni cosa) è anche all'origine di questa birra. Il 55% di Triticum Monococcum (il primo cereale addomesticato sulla Terra) viene aggiunto al malto d'orzo, diventando l'attore protagonista di questa birra. Questo antico cereale dona alla birra meravigliose note resinose e speziate che si sposano alla perfezione con quelle di frutta a polpa gialla. Il risultato è una birra di grande equilibrio, delicata e morbida, che accarezza il palato e soddisfa ogni senso.

**STILE** saison - **COLORE** dorato carico - **GRADI** 6,1%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10-12°C / 0,75 lt



### Ducale

Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale, con il suo elevato tenore alcolico si presta a tenere compagnia in serate solitarie in poltrona in cui riflettere sul senso della vita, ma anche ad accompagnare sostanziosi banchetti. Dal colore piuttosto scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca. Al palato è dolce, rotonda, di buon corpo ma piacevole da bere. Molto lunga, offre un bel percorso suadente verso un finale di cacao e note tostate.

**STILE** Belgian Strong Ale - **COLORE** tonaca di frate - **GRADI** 8,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 14-18°C / 0,75 lt



Ristorante - Pizzeria  
"Le Due Querce"



Ristorante - Pizzeria  
"Le Due Querce"