



F Abemolle

Fa^b



Birra e Cucina



SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



#conquestociceno

	Canederli in brodo o burro	€ 9,00
	Palle di spinaci su letto di cappuccio	€ 8,00
	Bigoli con polpette	€ 8,00
	Bigoli con sarde	€ 9,00
	Parmigiana di melanzane	€ 10,00
	Stinco di maiale con contorno	€ 14,00
	Costine di maiale con contorno	€ 18,00
	Gulasch ubriaco di Guinness con polenta	€ 16,00
	Lubianska istriana con contorno	€ 16,00
	(vitello panato ripieno di prosciutto crudo e mozzarella)	
	Panino di cotechino	€ 8,00
	(cotechino, crauti e senape)	

#ilbimbohafame

	Würstel con patatine fritte	€ 6,00
	Storti di pollo con patatine fritte	€ 8,00
	(filettini di pollo panati)	



#dicodinoalcoperto




SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



#fametta

Patatine fritte	€ 5,00
Tris di polentina (funghi, gorgonzola e salame)	€ 6,00
Tagliere affettati	€ 10,00
Panino 25cm con affettati e/o formaggio	€ 6,00
Panino 50cm con affettati e/o formaggio	€ 10,00

#fritto

Fritto d'amore (spiedini di polenta, salume panato, polpette e crocchette di patata)	€ 5,00
 Voglia di fritto (polenta, tortellini, mozzarella, crocchette di patate, anelli di cipolla alla Guinness, zucchine e melanzane)	€ 10,00
Valanga di fritto (polenta, tortellini, mozzarella, crocchette di patate, anelli di cipolla alla Guinness, taleggio, salume panato, storti di pollo, polpette e arancini)	€ 15,00

Se hai particolari esigenze, allergie o intolleranze rivolgiti pure al nostro personale, pronto a consigliarti nel migliore dei modi.

[...in questo locale
oltre a gustare birra e cibo
si gusta anche ottima musica...]



#dicodinoalcoperto



SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



THEAKSTON BEST BITTER

TIPOLOGIA:	Bitter
NAZIONE:	Inghilterra
GRADO ALCOLICO:	3.8 %
TEMP SERVIZIO:	6-8° C
FERMENTAZIONE:	Alta



In breve – Bitter inglese per antonomasia, questa birra ha un aroma persistente, con un grande bilanciamento tra il dolce e l'amaro. Caratterizzata da toni citrici e speziati, è molto rinfrescante, deve il suo inconfondibile carattere al luppolo Fuggle ed alla tecnica del dry hopping abbinata al luppolo Bramling Cross.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni ai ferri; crostacei.

CARATTERISTICHE

CASK



Luppolato



Dolce



40 CL - € 5.00



SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



MULLER ALTBAYRISCH HELL

TIPOLOGIA:	Helles
NAZIONE:	Germania
GRADO ALCOLICO:	4.9 %
TEMP SERVIZIO:	4-5° C
FERMENTAZIONE:	Bassa

In breve – Tradizionale prodotto di bavarese, Muller hell è una birra chiara piacevolmente dissetante, con un grande equilibrio tra i toni maltati e il luppolo dell'Hallertau, che le dona grande bevibilità ed eleganza.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, carpacci di carne e insalate fredde di carne, verdure, sughi di carne bianca, sughi a base di pomodoro e sughi di verdure miste. Carni bianche, pesce alla griglia. Formaggi freschi.




WORLD BEER CUP 2014
Medaglia d'oro

CARATTERISTICHE

	Luppolato					
	Dolce					



 50 CL - € 5.00

 25 CL - € 3.00



#labirrapiccolaèimmorale



SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



MULLER HOPFENLAND PILS

TIPOLOGIA:	Pilsner
NAZIONE:	Germania
GRADO ALCOLICO:	5.0 %
TEMP SERVIZIO:	4-5° C
FERMENTAZIONE:	Bassa



In breve – Birra morbida dal retrogusto amarognolo, lavorata con malto fino ed il luppolo coltivato nelle piantagioni di proprietà. Prodotta esclusivamente con malto d'orzo, luppolo, lievito ed acqua secondo la legge della purezza del 1516. Si distingue tra le pils per la sua classe ed eleganza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Verdure, Sughì di pesce misto, sughì di molluschi e crostacei e sughì di verdure miste. Carni bianche, pesce al forno.

CARATTERISTICHE

	Luppolato					
	Dolce					



50 CL - € 5.00

25 CL - € 3.00



#labirrapiccolaèimmorale



SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



STRAFFE HENDRIK TRIPEL

TIPOLOGIA:	Abbey Tripel
NAZIONE:	Belgio
GRADO ALCOLICO:	9.0%
TEMP SERVIZIO:	7-8° C
FERMENTAZIONE:	Alta



In breve – Straffe Hendrik è una Tripel Ale belga prodotta secondo un'antica ricetta che comprende un'attenta selezione di sei varietà di malto e due di luppolo. La sua schiuma è cremosa, fine e compatta ed in bocca esprime un'ottima complessità di aromi a livello del fruttato e dello speziato, con un'interessante sensazione di dolce che termina con note di luppolo.

Sono sei i tipi di malto usati, luppoli Saaz e Styrian Goldings a profusione.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Sughi a base di pomodoro e sughi a base di verdure miste. Carne al forno, carni bianche, pesce alla griglia, crostacei, verdure. Formaggi erborinati e freschi. Frutta secca

CARATTERISTICHE



Luppolato



Dolce



33 CL - € 5.00



SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



BRUGSE ZOT DUBBEL

TIPOLOGIA:	Abbey Dubbel
NAZIONE:	Belgio
GRADO ALCOLICO:	7.5%
TEMP SERVIZIO:	6-7° C
FERMENTAZIONE:	Alta



In breve – Dubbel Ale belga di colore rosso rubino con riflessi ramati. E' la versione scura della birra di Brugse, prodotta con 6 varietà di malti speciali. Molto amata dagli intenditori, per la sua complessità data da note di caramello speziato e leggero affumicato che ne completano l'aroma.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, carpacci di carne. Sughì di carne rossa,, sughì di carne selvaggina. Carne alla griglia, carni rosse. Formaggi stagionati. Frutta secca.

CARATTERISTICHE

	Luppolato					
	Dolce					



25 CL - € 3.50



SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



BRUGSE ZOT BLOND

TIPOLOGIA:	Belgian Ale
NAZIONE:	Belgio
GRADO ALCOLICO:	6.0%
TEMP SERVIZIO:	5-6° C
FERMENTAZIONE:	Alta



In breve – Birra chiara ad alta fermentazione dalla ricca schiuma e dall'aroma fruttato. E' prodotta utilizzando quattro varietà di malti speciali e due di luppoli, che la rendono unica per gusto e caratteristiche. Esprime con eleganza l'alta qualità degli ingredienti utilizzati. Il 6% di gradazione alcolica contribuisce a farne una birra piacevolmente equilibrata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Insalate di mare/crudite', carpacci di pesce e verdure. Sughì di carne bianca e sughì di verdure miste. Carni bianche, pesce al forno, crostacei. Formaggi freschi.

CARATTERISTICHE



Luppolato					
Dolce					



25 CL - € 3.50



SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



THE FULL IRISH IPA

TIPOLOGIA:	Ipa Single Irish Malt
NAZIONE:	Irlanda
GRADO ALCOLICO:	6 %
TEMP SERVIZIO:	8° C
FERMENTAZIONE:	Alta



In breve – Full irish è una single malt, ossia prodotta con il 100% di malto irlandese, selezionando il miglior orzo della città di Cork. Una bomba di luppolo con sentori di agrumi e profumi floreali, pompelmo, lime, meloni e litchi.

IBU: 65
LUPPOLO: Ahtanum, Centennial, Citra e Amarillo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grigliate di pesce, pollo alla griglia e anche con anatra affumicata.

CARATTERISTICHE

	Luppolato					
	Dolce					



40 CL - € 5.00

25 CL - € 3.00



#labirrapiccolaèimmorale



SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



GUINNESS STOUT

TIPOLOGIA:	Stout
NAZIONE:	Irlanda
GRADO ALCOLICO:	4.2%
TEMP SERVIZIO:	5-8° C
FERMENTAZIONE:	Alta



In breve – Prodotta con malto di altissima qualità che, previa tostatura, conferisce il caratteristico colore scuro, tendente al nero. All'olfatto si presenta con note di caffè appena tostato. Il sapore è secco, deciso e intenso. Questa birra, che di diritto viene considerata la stout numero uno al mondo, è caratterizzata da una schiuma densa, molto compatta e assolutamente persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Affumicati di pesce . Molluschi crudi (Ostriche). Sughì di verdure miste. Carne alla griglia e pesce alla griglia. Filetto alla Guinness. Stufato alla Guinness. Dessert a base di cioccolato.

CARATTERISTICHE

	Luppolato					
	Dolce					



PINTA - € 5.50



SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



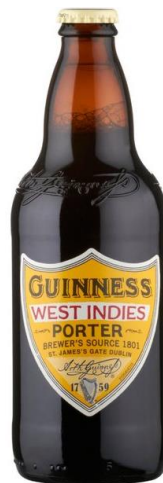
GUINNESS DUBLIN PORTER

TIPOLOGIA: Porter
NAZIONE: Irlanda
GRADO ALCOLICO: 3,8 %
TEMP SERVIZIO: 8° C
FERMENTAZIONE: Alta

In breve – Nuova Porter creata dalla casa Guinness, con gradazione leggera, si ispira alle classiche Porter delle epoche operaie del 1796. Molto presente il gusto di Toffie, cioccolato e note di caramello. Quello che contraddistingue la nuova Porter e la sorella West Indies è il design volutamente vintage.



50 CL - € _____



GUINNESS WEST INDIES PORTER

TIPOLOGIA: Porter
NAZIONE: Irlanda
GRADO ALCOLICO: 6 %
TEMP SERVIZIO: 8° C
FERMENTAZIONE: Alta

In breve – Nel 1801, i mastri birrai Guinness, accettarono la sfida di creare una Porter che potesse mantenere le sue qualità nella stiva di una nave per 4-5 settimane di viaggio in climi tropicali. Sulla base della antica ricetta di allora ecco la nuova West Indies Porter, Si tratta di una Porter, molto luppolata e con note di caramello e cioccolato.



50 CL - € _____



STRAFFE HENDRIK QUADRUPEL

TIPOLOGIA: Strong Brown Ale
NAZIONE: Belgio
GRADO ALCOLICO: 11.0 %
TEMP SERVIZIO: 8-10° C
FERMENTAZIONE: Alta

In breve – imponente strong brown ale belga a quadrupla fermentazione che al naso sorprende per un equilibrio perfetto tra note di cioccolato, caffè' e cacao amaro. in bocca una sensazione vellutata che rilascia una intensità gustativa elevata tra' il fruttato della carruba e prugna con note di liquirizia e vaniglia. la traccia finale e' lievemente amarognola.



33 CL - € _____



SIERRA NEVADA PALE ALE

TIPOLOGIA: Pale Ale
NAZIONE: U.S.A. - California
GRADO ALCOLICO: 5.6 %
TEMP SERVIZIO: 4-5° C
FERMENTAZIONE: Alta

In breve – imponente strong brown ale belga a quadrupla fermentazione che al naso sorprende per un equilibrio perfetto tra note di cioccolato, caffè' e cacao amaro. in bocca una sensazione vellutata che rilascia una intensità gustativa elevata tra' il fruttato della carruba e prugna con note di liquirizia e vaniglia. la traccia finale e' lievemente amarognola.



35,5 CL - € _____



SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



THE FULL IRISH IPA

TIPOLOGIA:
Ipa Single Irish Malt
NAZIONE: Irlanda
GRADO ALCOLICO: 6 %
TEMP SERVIZIO: 8° C
FERMENTAZIONE: Alta

In breve – Full irish è una single malt, ossia prodotta con il 100% di malto irlandese, selezionando il miglior orzo della città di Cork. Una bomba di luppolo con sentori di agrumi e profumi floreali, pompelmo, lime, meloni e litchi.



33 CL - € _____



HOWLING GALE ALE

TIPOLOGIA: Irish Pale Ale
NAZIONE: Irlanda
GRADO ALCOLICO: 5.0 %
TEMP SERVIZIO: 8° C
FERMENTAZIONE: Alta

In breve – Fresca e rinfrescante. Dal colore giallo dorato, la sua dolcezza è ben bilanciata dai luppoli americani Summit, Centennial e Mosaic, sprigionando un gradevole aroma di pompelmo ed agrumi. Proprio come affrontare le Ballyhoura Mountains in bici con un vento gelido dritto in faccia, questa rinfrescante pale ale prende a schiaffi il tuo palato.



33 CL - € _____



SUNBURNT IRISH RED

TIPOLOGIA: Red Ale
NAZIONE: Irlanda
GRADO ALCOLICO: 5.0 %
TEMP SERVIZIO: 8° C
FERMENTAZIONE: Alta

In breve – Dal colore rosso e dal tocco morbido, questa birra tradizionale irlandese presenta note sottili di caramello con un piacevole aroma di fragranti luppoli australiani e neo zelandesi. Come un Irlandese in vacanza alle Canarie, questa birra è di un rosso accecante ma con una rilassante sensazione di dolcezza. Stile tradizionale irlandese reinterpretato, ha note sottili di caramello bilanciate dall'aroma del luppolo.



33 CL - € _____



KNOCKMEAL DOWN STOUT

TIPOLOGIA: Dry Irish Stout
NAZIONE: Irlanda
GRADO ALCOLICO: 5.0 %
TEMP SERVIZIO: 8° C
FERMENTAZIONE: Alta

In breve – Una birra robusta, intensa, caratterizzata dall'utilizzo di malto scuro impreziosito da sofisticati luppoli amari europei. Non appesantisce e sprigiona un aroma ricco, con sentori di cioccolato e caffè espresso. Come tentare la scalata ai monti Knockmealdown in una tempesta di neve, questa birra non è per femminucce!



33 CL - € _____



SEGUI I NOSTRI EVENTI
SU FACEBOOK



GANTER HELLES LAGER

TIPOLOGIA: Helles
NAZIONE: Germania
GRADO ALCOLICO: 5.5%
TEMP SERVIZIO: 4-5° C
FERMENTAZIONE: Bassa

In breve – La birra per festeggiare il 150° anniversario della fondazione del birrificio Ganter. Ricetta originale del fondatore Ludwig Ganter. È una birra chiara piacevolmente dissetante, con un grande equilibrio tra i toni maltati e luppolo, che le dona grande bevibilità ed eleganza.



50 CL - € _____



GANTER URTRUNK

TIPOLOGIA: Keller /
Landbier
NAZIONE: Germania
GRADO ALCOLICO: 4.9%
TEMP SERVIZIO: 4-5° C
FERMENTAZIONE: Bassa

In breve – tradizionale kellerbier tedesca di Friburgo, al naso esprime subito note di luppolo e lievito con il piacevole aroma della "cotta". In bocca è secca e precisa con un rinfrescante e dissetante amaro luppolato nel finale.



33 CL - € _____



MÜLLER WEISS PREMIUM

TIPOLOGIA: Weissbier
NAZIONE: Germania
GRADO ALCOLICO: 5.2 %
TEMP SERVIZIO: 5-6° C
FERMENTAZIONE: Alta

In breve – Birra delicata e profumata, piacevole per la sua freschezza e per l'aroma fruttato. Naturalmente torbida, dal corpo leggero e rotondo e dal gusto particolarmente dissetante. Prodotta esclusivamente con malto di frumento e d'orzo, luppolo, lievito ed acqua secondo la legge della purezza bavarese del 1516.



50 CL - € _____