



...Simone taglienti, con la sua esperienza quasi trentennale nel mondo del "luppolo", presenta la sua selezione di birre. Artigianali, italiane, europee e mainstream. Tutte scelte per solleticare il vostro palato. Un consiglio di abbinamento birra/piatto lo trovate in menù; il nostro personale è a disposizione per guidarvi durante l'ordinazione se avete dei dubbi su quale sia la birra "giusta" per voi.

"...Non importa quale sia la domanda...  
Birra è la risposta..."

*Simone Taglienti*



# LE NOSTRE BIRRE

## JEVER PILS (SI ABBINA CON LE PIZZE "CLASSICHE")

Vol. 4,9% • IBU 40 • Valori Saccarometrici 11,4 - Il suo punto d'amaro abbastanza elevato è una delle sue caratteristiche più apprezzate. Bionda giallo paglierino con riflessi dorati, limpida con schiuma bianca, compatta e persistente.



0,30 LT	€ 3,50	ROXY 3,50 LT	
0,40 LT	€ 4,50		€ 33,00
0,50 LT	€ 5,50	ROXY 4,20 LT	
1,00 LT	€ 10,00		€ 39,00

## BRINKHOFF'S NO1 PREMIUM PILSNER NEW

(SI ABBINA CON LE PIZZE "MARGHRITA E LE SUE SORELLE")

Vol.5% - IBU 27 - Valori Saccarometrici 11.43. Bionda, giallo dorato, con schiuma bianca, compatta fine e persistente. Aromi con leggere note di luppolo, floreale leggermente speziati. Gusto pulito, secco, senza eccessi amaricanti, piacevole e buona persistenza.



0,30 LT	€ 3,50
0,40 LT	€ 4,50
0,50 LT	€ 5,50
1,00 LT	€ 10,00
ROXY 3,50 LT	€ 33,00
ROXY 4,20 LT	€ 39,00

## HASEN-BRÄU WEISSE (SI ABBINA CON LE PIZZE "OLFATTO")

Vol. 5,2% • IBU 12 • Valori Saccarometrici 11,8. Una Weizen, fresca, dissetante, ricca di temperamento, torbida naturale con aromi intensi e gusto cremoso. Bionda giallo dorato, schiuma bianca e persistente.



0,30 LT	€ 4,00	ROXY 3,50 LT	
0,50 LT	€ 6,00		€ 35,00
1,00 LT	€ 11,00	ROXY 4,20 LT	
			€ 42,00

## NORBERTUS KARDINAL ROSSA

DOPPIO MALTO (SI ABBINA CON LE PIZZE "GUSTO")

Vol. 7,2% • IBU 26 • Valori Saccarometrici 17,4. Sentori di lieviti, fieno, frutta molto matura, prugna californiana e spezie. Gusto dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna californiana. Si abbina con salumi, frittate, carne al barbecue con salse. Ideale con pizza ai salumi.



0,28 LT	€ 4,00
0,56 LT	€ 6,50

## GUINNESS STOUT (SI ABBINA CON LE PIZZE A BASE DI PESCE)

Vol. 4,2% • IBU 40 • Valori Saccarometrici 9,75 - Le poche bollicine e la schiuma compatta si devono alla spillatura tramite azoto anziché in anidride carbonica. Il colore tende al nero mentre la schiuma è di color nocciola, compatta e cremosa. Il gusto in bocca è corposo ed amarognolo, inconfondibile.



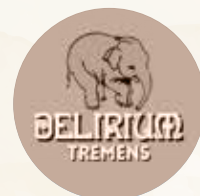
0,28 LT	€ 4,00
0,56 LT	€ 6,50

## DELIRIUM TREMENS BLONDE NEW

STRONG BELGIAN ALE

(SI ABBINA CON LE PIZZE "TATTO")

Vol.8.5 - IBU 24.5 - Valori Saccarometrici 16 Biondo pallido. Aroma leggermente di malto, speziato, con un forte tocco di alcol. Un intensa vena di alcol infiamma per così dire la bocca, scaldando in effetti la lingua e il palato. Il gusto è caratterizzato inoltre dalla rotondità, mentre il retrogusto è forte, persistente e secco.



0,33 LT	€ 5,50
---------	--------

## DELIRIUM NOCTURNUM ROSSA NEW

STRONG BELGIAN ALE

(SI ABBINA CON HAMBURGER E CARNE IN GENERE)

Vol.8.5 - IBU 24 - Valori Saccarometrici 16 Rosso-marrone scuro. Buon bouquet con note di caramello, moca e cioccolato puro. Trovano espressione anche spezie come il coriandolo e la liquirizia. Ottima al palato, delicato sapore dell' Alcol. Successivamente si percepisce sempre più l'amarrezza, derivante in parte dal luppolo.



0,33 LT	€ 6,00
---------	--------



## ARTIGIANALI

### WAR MIAMI 82 EAST COAST LAGER

(SI ABBINA CON LE PIZZE "UDITO")

Vol. 5% • IBU 30 • Valori Saccarometrici 13  
Colore dorato chiaro, l'odore agrumato  
con lime, lemon grass e bergamotto si  
fonde armoniosamente con un tocco  
tropicale di mango e papaia, nonchè con  
una sottile, ma percepibile, nota dank. Il  
gusto è bilanciato tra le note dolci di frutta  
tropicale e un finale agrumato.

0,30 LT € 5,50 / 0,40 LT € 6,50



NEW

ITALIAN  
CRAFT  
BEER

### ATOMIC I.P.A

(SI ABBINA CON LE PIZZE "VISTA")

Vol. 6,2% • IBU 59 • Valori Saccarometrici  
13,5 - Profilo salino dell'acqua per esaltare  
i sapori, combinazione di differenti tec-  
niche di luppolatura a caldo, fermentazione  
con lievito inglese e un doppio dry  
hopping. Intensa ma pericolosamente  
beverina. Colore: Biondo dorato Aroma:  
Fiori di agrumi, limone, passion fruit,  
mango Gusto: Ananas, erbaceo con sottili  
accenni di limone e pino.

0,30 LT € 5,50 / 0,40 LT € 6,50



ITALIAN  
CRAFT  
BEER

### WAR AMEN

#### AMERICAN I.P.A.

(SI ABBINA CON HAMBURGER E FRITTI)

Vol. 5.5 % • IBU 50 • Valori saccarometrici 12  
Ipa gluten free dorata con bella schiuma  
bianca fine e persistente. Al gusto è inten-  
sa con un aroma erbaceo e fruttato dato  
dai luppoli americani. Il corpo è di media  
intensità e il malto caramellato è ben  
bilanciato dalla luppolatura intensa.

0,30 LT € 5,50 / 0,40 LT € 6,50



NEW

ITALIAN  
CRAFT  
BEER



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)



# BIANCHI

COTEAX D'AIX-EN-PROVENCE  
CHATEAU BEAULIEU 2019

Cuvée Alexandre Rosè.

€ 39,00

FRIULI VENEZIA GIULIA Cantina: MUZIC  
RIBOLLA GIALLA Uve Ribolla Gialla 13 %.  
Giallo paglierino scarico. Profumo elegante,  
floreale con sfumature citrine. Sapore leggero  
di corpo, fresco, equilibrato nell'acidità.

€ 23,00

VEGA FRIZZANTE IGT Uve Malvasia Puntinata  
13%. Ha un colore carico e scintillante ampia  
espressione olfattiva. Al palato toni morbidi si  
fondono a sensazioni di area freschezza.

€ 21,00

LAZIO Cantina: COMINIUM ATINA (FR) MATU-  
RANO. Cantina: COMINIUM. Uve Maturano  
Bianco 13%. Colore giallo paglierino con  
rfflessi dorati, il profumo è fragrante, fruttato  
con sentori di ananas, il sapore è complesso  
con marcate note di mineralità.

€ 17,00

LAZIO Cantina: IL VECCHIO POGGIO ISOLA  
DEL LIRI GRAMÉ (VINI NATURALI). Uve Malva-  
sia e Resling 12%. Vino bianco da fermenta-  
zione spontanea e macerazione con bucce di  
6 giorni ; affinato per 10 mesi in acciaio e per  
almeno 6 mesi in bottiglia. Non chiarificato e  
non filtrato anno 2020.

€ 19,00

## ABRUZZO

Cantina: FEUDO ANTICO PECORINO. Uve  
pecorino 13 %. Colore giallo paglierino con  
lievi riflessi verdolini. Note fruttate, agrumi,  
frutti tropicali, pesca ed eleganti sentori flore-  
ali. Sapore pieno, strutturato e di lunga persi-  
stenza.

€ 16,00

## LAZIO

Cantina: AZIENDA PONTE VIGNOLA (CEPRA-  
NO FR). Uve Maturano, Pampanaro, Sauvi-  
gnon Blanc 12%. Colore Giallo verdolino,  
secco al palato, leggermente fruttato.

Calice € 5,00

€ 15,00

## LAZIO

Cantina: TENUTA PETRA POTENS VEGA IGT.  
Uve Malvasia Puntinata 13%. Ha un colore  
carico e scintillante ampia espressione olfatti-  
va. Al palato toni morbidi si fondono a sensa-  
zioni di area freschezza.

€ 15,00



[www.luppoleofarina.com](http://www.luppoleofarina.com)

# ROSSI

**LAZIO** Cantina: TENUTA PETRA POTENS DENEBOC. Uve Cabernet Sauvignon, Merlot 13 %. Presenta colore vivo e all'olfatto avvolge con intense note di piccoli frutti. Fine dal gusto morbido e pieno, evoca lunghe sensazioni aromatiche di ribes nero e sottobosco. € **16,00**

**TRENTINO ALTO ADIGE** Cantina: COLTERENZIO PINOT NERO. Uve Pinot Nero 13,5 %. Rosso granato medio. Il profumo ha un aroma di ampio spettro che va dalla ciliegia alle bacche rosse. € **35,00**

**VENETO** Cantina: FARINA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE. Uve Corvina, Rondinella, Molinara 13%. Colore rosso rubino. Intenso al naso, con aromi di pepe, cuoio, marmellata di ciliegie. Al palato risulta ben strutturato. € **25,00**

**TOSCANA** Cantina: LA PODERINA ROSSO DI MONTALCINO. Uve Merlot, Sangiovese 13,5%. Rosso rubino e profumi pronunciati. Note fruttate di sentoridi amarena. Il sapore è pieno ed equilibrato. € **31,00**

**UMBRIA** Cantina: ARNALDO CAPRAI ROSSO DI MONTEFALCO. Uve Sangiovese, Cannaiolo 13%. Aroma di fiori di campo, frutti rossi e un tocco di noce moscata. In bocca entra secco, fresco, giusta la morbidezza. € **31,00**

**LAZIO** Cantina: IL VECCHIO POGGIO PUDDINGA (VINI NATURALI). Uve Cabernet Sauvignon 12 %. Vino Rosso da fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce di 20 giorni ; affinato per 20 mesi in anfora di ceramica fatte a mano e per almeno 6 mesi in bottiglia. Non chiarificato e non filtrato Colore rosso rubino brillante, profumi di piccoli frutti rossi quali cassis e lampone, note floreali e speziate che ricordano in pepe bianco, in bocca è fresco, leggiadro e goloso ottimo equilibrio e tannini ben integrati anno 2019. € **25,00**

**LAZIO** Cantina: AZIENDA PONTE VIGNOLA (CEPRANO FR). Syrah, Lecinaro 12,5 %. Colore Rosso Rubino morbido e asciutto al palato, al naso presenta note speziate con un finale di frutti rossi. Calice € **5,00** € **15,00**

**LAZIO** Cantina: TENUTA PETRA POTENS ALTAIR RISERVA DOC. Uve Cabernet Sauvignon, Merlot 14 %. Tonalità cromatica da inchiostro, preludio di grande concentrazione. Boquet ampio e sontuoso, potente. Vino del territorio giunge aristocraticamente ad un finale minerale, lungo ed indimenticabile. € **30,00**

**LAZIO** Cantina: TENUTA PETRA POTENS ALTAIR DOC. Uve Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot 13.5 %. Esprime colore brillante ed impenetrabile al naso ampia la successione di note dolci e tostate. Elegante all'assaggio vellutato e pieno, evoca lunghi ritorni di caffè, liquirizia e cacao. € **22,00**

**LAZIO** Cantina: COMINIUM ATINA (FR) SATUR ATINA DOC. CABERNET. Uve Cabernet Sauvignon, Merlot 13%. Colore Rosso Rubino con riflessi Granati, alla bocca si fa apprezzare per la vellutata morbidezza, tannini dolci con sentori di frutta secca, pepe verde, liquirizia e Miele di Castagno. € **22,00**

**LAZIO** Cantina: IL VECCHIO POGGIO ISOLA DEL LIRI ENCLAVIO (VINI NATURALI). Uve Syrah 13%. Vino Rosso da fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce di 20 giorni ; affinato per 22 mesi in anfora e per almeno 12 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino brillante, profumi di piccoli frutti rossi quali cassis e lampone, note floreali e speziate che ricordano in pepe bianco, in bocca è fresco, leggiadro e goloso ottimo equilibrio e tannini ben integrati Anno 2019. € **21,00**





## ABRUZZO

Cantina: FEUDO ANTICO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Uve Montepulciano 13,5%. Colore rosso rubino con riflessi violacei, Odore di piccola frutta rossa, viola e liquirizia. Sapore pieno, di buona struttura con tannini morbidi e ben integrati.

€ 16,00

## BASILICATA

Cantina: DEL NOTAIO L'ATTO AGLIANICO. Uve Aglianico 13,5%. Colore rosso rubino intenso e luminoso. Al naso mostra un carattere fruttato di amarena e frutti rossi croccanti.

€ 25,00

## PUGLIA

Cantina: MENHIR SALENTO QUOTA 29 PRIMITIVO. Uve Primitivo 14%. Rosso rubino intenso con riflessi violetto. Gradevole, fresco, solare ed espressivo.

€ 18,00

## SICILIA

Cantina: TENUTE ORESTIADI MULINO A VENTO NERO D'AVOLA DOC. Uve Nero D'Avola 12,5%. Rosso profondo, porpora elegante, gradevole. Retrogusto persistente e armonioso. Gusto complesso e speziato; note di fico e ribes.

€ 15,00



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)



# CARTA DELLE ACQUE MINERALI

ACQUA PANNA 0.75	€ 2.50
ACQUA SAN PELLEGRINO	€ 2.50
ACQUA SAN PELLEGRINO 0.25	€ 3.50
ACQUA FILETTE	
Naturale 0.46	€ 2.00
Frizzante 0.46	€ 2.00
Naturale 0.75	€ 2.50
Delicatamente frizzante 0.75	€ 2.50

## BEVANDE

COCA COLA 0.33	€ 2.50
COCA COLA ZERO 0.33	€ 2.50
FANTA 0.33	€ 2.50
SPRITE 0.33	€ 2.50
CAMPARI SODA	€ 2.50
CRODINO	€ 2.50
BITTER BIANCO	€ 2.50
SUCCHI DI FRUTTA Ananas, Mirtillo	€ 2.50
FEVER-TREE Tonic Water cl 20	€ 3.50
FEVER-TREE Ironic Lemon Taste cl 20	€ 3.50

Come quando cammini  
nel bosco e, dopo una curva,  
senti il suono di una cascata  
e l'orizzonte all'improvviso  
cambia. Tutto diventa  
più potente e luminoso.  
Così è la vita.



# BOLLICINE

## PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT

Cantina: Bortoluz Uve Glera 11.5%. Giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Sentori fruttati e floreali. Si presenta asciutto e sapido, aromatico ed elegante. € 19,00

## VALDOBBIADENE BRUT

Metodo Charmat Cantina: Col Vetroz Uve Glera 11.5%. Perlage fine e persistente. All'olfatto richiami floreali di rosa, agrumi, acacia e fruttati. Asciutto e sapido. € 25,00

## PROSECCO DOC EXTRA DRY

Col Sandago Magnum 1,5 lt. € 27,00

## PROSECCO VIGNA DEL CUC BRUT

Cantina Col Sandago Magnum 1,5 Lt. € 34,00

FRANCIACORTA BRUT Cantina: Elisabetta Abrami, Uve Chardonnay, Pinot Nero 12.5%. € 35,00

## ENDRIZZI PIANCASTELLO ROSÈ TRENTO

DOC 2015 € 38,00

## VALDOBBIADENE CARTIZZE

Metodo Charmat, Cantina: Col Vetroz Uve Glera 11.5%. Perlage fine e persistente, all'olfatto richiami floreali e fruttati. Assolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo. € 40,00

## ENDRIZZI PIANCASTELLO ZERO TRENTO

DOC 2016 € 40,00

## FRANCIACORTA SATEN

Cantina: Elisabetta Abrami, Uve Chardonnay, Pinot Nero 12.5%. € 40,00

## MOET & CHANDON RESERVE IMPERIAL

€ 75,00

## MOET & CHANDON ICE IMPERIAL

€ 80,00

## RUINART CHAMPAGNE BRUT

€ 80,00

## VINI DESSERT

SICILIA Cantina Tenute Orestiadi PACENZIA Zibibbo 13%. Eleganti sentori di agrumi canditi, dal sapore mielato, avvolgente con spiccate note di frutti maturi. Un mix di eleganza, unicità, diversità.

Calice € 6,00 € 28,00



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)



# SUPERALCOLICI

American Bourbon Whiskey Wild Turkey 81  
40%. 4 cl € **5,00**

American Bourbon Whiskey Wild Turkey 101  
50%. 4 cl € **6,00**

Kentucky Straight Bourbon Whiskey  
Buffalo trace 40%. 4 cl € **7,00**

American Bourbon Whiskey Woodford  
Reserve 43%. 4 cl € **7,00**

American Bourbon Whiskey Wild Turkey  
Rare breed 54%. 4 cl € **8,00**

Scotch Whisky The Glen Grant 5 Years  
40%. 4 cl € **5,00**

Scotch Whisky Highland 10 Year old  
40%. 4 cl € **6,00**

Scotch Whisky The Glenlivet 12 Years  
40%. 4 cl € **7,00**

Scotch Whisky Highland Park 12 Year old  
40%. 4 cl € **8,00**

Scotch Whisky Glenfiddich 12  
40%. 4 cl € **8,00**

Irish Whiskey Jameson 40%. 4 cl € **5,00**

Irish Whiskey Tullamore Dew  
40%. 4 cl € **5,00**

Japanese Wisky Nikka Days Smooth & Deli-  
cate Blended 40%. 4 cl € **9,00**

Japanese Whisky Nikka from the barrel  
40%. 4 cl € **10,00**

Tequila Espolon Blanco 40%. 4 cl € **5,00**

Tequila Espolon Reposado 40%. 4 cl € **5,00**

Vodka Skyy 40%. 4 cl € **4,00**

Vodka Skyy 90 45%. 4 cl € **6,00**

Japanese Vodka Nikka Coffey 40%. 4 cl € **7,00**

Vodka Kauffman soft 40%. 4 cl € **7,00**

Gin Beefeater 40%. 4 cl € **3,00**

Gin Bickens 40%. 4 cl € **3,00**

Premium Gin Bulldog 40%. 4 cl € **6,00**

Premium Gin Siegfried 41%. 4 cl € **6,00**

Premium Gin Sabatini  
40% (Italiano). 4 cl € **7,00**

Premium Gin Hoppy 40%. 4 cl € **7,00**



Premium Gin Engine 42%. 4 cl € **7,00**

Premium Gin Caprisius 43%. 4 cl € **7,00**

Premium Gin Magico 40%. 4 cl € **7,00**

Premium Gin Hendrick's 40%. 4 cl € **7,00**

Premium Gin Atopia ultra-low  
Alcol 0,5% (analcolico). 4 cl € **7,00**

Premium Gin Hendrik's Lunar  
43,4%. 4 cl € **7,00**

Premium Gin DEER Gin Giori  
46% (Italiano). 4 cl € **7,00**

Premium Gin Monkey 47 47%. 4 cl € **8,00**

Premium Gin Adamus 44,4%. 4 cl € **8,00**

Premium Gin Portofino 43%. 4 cl € **8,00**

Premium Gin Nikka Coffey 47%. 4 cl € **8,00**

Premium Gin Roku Japanese  
43%. 4 cl € **8,00**

Rum Appleton White 40%. 4 cl € **4,00**

Rum Appleton Reserve Blend  
43%. 4 cl € **5,00**

Rum J Bally Ambrè 40%. 4 cl € **6,00**

Rum Bayou 40%. 4 cl € **7,00**

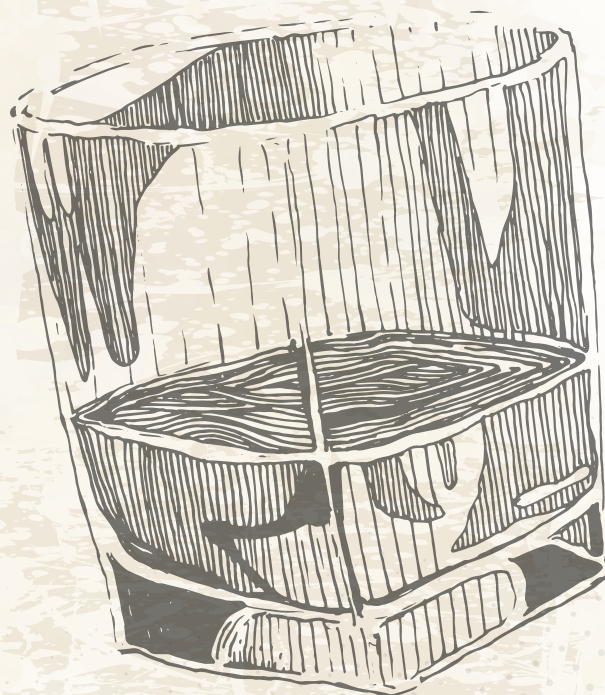
Rum Appleton 12 Years 43 %. 4 cl € **7,00**

Rum Don Papa 40%. 4 cl € **7,00**

Rum The Baron Samedi 40%. 4 cl € **7,00**

Rum Diplomatico Reserva Exclusiva  
40%. 4 cl € **8,00**

Rum Equiano 43%. 4 cl € **8,00**



# GRAPPE

GRAPPA BORGIO VECCHIO Bianca 40%. 4 cl € 3,00

GRAPPA BORGIO VECCHIO  
Barricata 40%. 4 cl € 4,00

GRAPPA SGRAPPA Bianca 43%. 4 cl € 4,00

GRAPPA GIORI DI AMARONE  
Barricata 40%. 4 cl € 5,00

GRAPPA GIORI DI BRUNELLO  
Barricata 40%. 4 cl € 5,00

# AMARI

AMARO MONTENEGRO 23%. 4 cl € 3,00

AMARO JAGERMAISTER 35%. 4 cl € 3,00

AMARO AVERNA 29%. 4 cl € 3,00

AMARO FERNET 39%. 4 cl € 3,00

AMARO ALLE ERBE TEDESCO 18%. 4 cl € 3,00

AMARO ALPINO BRAULIO 25%. 4 cl € 4,00

AMARO UNDEMBERG 44%. 4 cl € 4,00

AMARA Amaro di Arancia rossa di Sicilia IGP  
30%. 4 cl € 4,00

AMAROT 8 a base d chinott 28%. 4 cl € 4,00

FERNET-BORDIGA 40%. 4 cl € 4,00

MIRTO MONTE ARCOSU 32%. 4 cl € 4,00

AMARO DEL CAPO 35%. 4 cl € 4,00



# LIQUORI

GENZIANA 30 %. 4 CL € 3,00

RATAFIA 41%. 4 CL € 3,00

LIMONCINO 40 %. 4 CL € 3,00

APEROL 11%. 4 CL € 3,00

MALATERRA GENZIANA  
30 % (CIOCIARA). 4 CL € 4,00

MALATERRA LIOH (AMARO DI ARANCIA E  
CANNELLA) 30 % (CIOCIARO). 4 CL € 4,00

BORGHETTI 25 %. 4 CL € 4,00

ILLYQUORE CAFFE 23%. 4 CL € 4,00

MARTINI BIANCO 14,4%. 4 CL € 4,00

BITTER CAMPARI 25%. 4 CL € 4,00

BAILEYS IRISH CREAM 17%. 4 CL € 4,00



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)

## COCKTAIL

### PRE-DINNER

#### APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol e soda. € 5,00

#### CAMPARI SPRTZ

Prosecco, Bitter Campari e Soda.  
€ 5,00

#### AMERICANO

Campari, Vermouth rosso e Soda.  
€ 7,00

### AFTER-DINNER

#### BLACK RUSSIAN

Vodka, Liquore al Caffè. € 7,00



## LONG DRINK

• GIN TONIC

• GIN LEMON

• WHISKY & COCA

• RUM & COCA

• VODKA TONIC

• VODKA LEMON

AGGIUNGERE AL COSTO DEL DISTILLATO SCELTO €2,00

#### CAMPARI ORANGE

Bitter Campari e Succo D'arancia. € 6,00



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)

“....l buon è buon  
ma l miegl è miegl....”

Simone Tognato



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)

