



Il Casaletto

di
Carla e Marco

** Dog's Nose* 33 cl. 4.8 % vol.

Una birra aromatizzata al ginepro di tipo Ale Kolsh ad alta fermentazione, dove la combinazione perfetta tra i suoi ingredienti esalta la presenza del luppolo.

Di colore dorato intenso ha un sapore leggermente amaro e fruttato.

Dog's Nose riflette la sua origine nella sua immagine magnetica: eleganza aristocratica e perfetto stile anglosassone accostato al carattere spensierato di chi sa cosa vuole e vive ogni momento senza alcuna esitazione. Un' immagine capace di ammaliare coloro che in una birra cercano stile e personalità e vogliono riconoscersi in questa.

Euro 5

** Green's Premium Pilsner* 33 cl. 4.5 % vol. **GLUTEN FREE**

Una ventina di anni fa Mr. Derek Green, all'età di 50 anni scoprì di essere intollerante al glutine; un bel colpo per un appassionato bevitore di birra vista la rarità - in quel periodo- delle birre senza glutine.

Mr. Green non si arrese e, dopo una lunga e accurata ricerca in Inghilterra e Belgio, riuscì a realizzare il suo sogno: nasce così dalla collaborazione tra due noti birrifici belgi la birra senza glutine Green's .

La particolarità delle birre GREEN'S è che, pur essendo prodotte con malto d'orzo, grazie all'utilizzo delle tecnologie più avanzate presenti nei birrifici belgi, sono in grado di garantire un contenuto di glutine inferiore a 4 parti per milione. Birra a bassa fermentazione prodotta artigianalmente con acqua di sorgente e con un'accurata selezione di malti d'orzo deglutinati e di luppoli pregiati, sapientemente dosati a seconda della provenienza del profumo.

Euro 6



Il Casaletto

di
Carla e Marco

Birre del Trasimeno:

** Principe Trasimeno* 50 cl. (con miele e fagiolina del Lago Trasimeno)
5% vol

Una Pale Ale che nasce abbinando l'orzo che si raccoglie nelle sponde del Trasimeno con il luppolo e i lieviti di Paesi lontani. Equilibrata, di colore giallo dorato con grado alcolico moderato.

Si accompagna a pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura. Ottima anche per un aperitivo.

Euro 9



Il Casaletto

di
Carla e Marco

Birra del Borgo:

* *CastagnAle* 33 cl. (con castagne e malto affumicato) 7.5 % vol.

Le castagne vengono essiccate su fumo di legna di castagno per alcuni giorni ed utilizzate nella produzione assieme al malto d'orzo. Ha un colore ambrato tenue con schiuma avorio finissima. Al naso sono presenti note debolmente affumicate e sentori di miele di castagno. In bocca è morbida e avvolgente.

Perfetta con carni, verdure, legumi, ma anche con il pesce.

Euro 7

* *25 dodici* 33 cl (con uvetta e scorze d'arancia) 8 % vol.

Birra speziata con uvetta e scorze d'arancia; al naso si rivela con note calde ed avvolgenti con sentori di frutta secca, agrumi ed un leggero mielato. In bocca i sentori iniziali di caramello e miele di castagno lasciano subito il posto al fruttato di ciliegia e ribes, con un piacevole amaro finale.

Perfetta anche con i dolci.

Euro 7



Il Casaletto

di
Carla e Marco

** Re Ale extra 33 cl (Una APA con tanto luppolo extra) 6.4 % vol.*

Diverse varietà di luppolo vengono aggiunte tutte negli ultimi dieci minuti di bollitura. Il risultato è un'esplosione di profumi che vanno dall'agrumato al resinoso (pino e 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.

Perfetta con carni succulente alla brace.

Euro 6

** Lisa 33 cl (Una classica Lager...) 5 % vol.*

Una Lager reinventata con il carattere e il fascino Italiani. Nel mix di malti viene utilizzato un grano antico (Grano Senatore Cappelli dalle campagne pugliesi) per donarle intensità e morbidezza. Viene aggiunta scorza d'arancia, un ingrediente atipico per lo stile, per renderla incredibilmente fresca. È una birra dal colore dorato brillante e una schiuma invitante. Al naso sono fragranti e intense le note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante ma decisa. Il malto delicato, il corpo snello e la gasatura sottile giocano in fantastico equilibrio per una nuova, intrigante esperienza di Lager.

Si concede ad ogni abbinamento ma trova l'unione ideale con la frittura.

Euro 5



Il Casaletto

di
Carla e Marco

*** Duchessa** 33 cl (con farro dei Monti della Duchessa) 5.8 % vol.

Prendendo ispirazione dalle classiche "saison" belghe, conquista con la sua piacevolezza e la sua fresca eleganza. La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. La gasatura fine, la leggera acidità e una luppatura moderata la rendono una birra fresca, mai stucchevole, piacevole dall'inizio alla fine.

Ottima in abbinamento a delicati antipasti di pesce.

Euro 6

*** Caos** 75 cl (Italian Grape Ale) 10.9 % vol.

Il 40% di mosto di Malvasia (della tenuta di Bibbiano, Siena, Toscana) che fermenta insieme al 60% di mosto di birra (Duchessa), viene lavorato con il processo completo del "Metodo Classico": ne nasce un'esplosione di freschezza.

La Malvasia è un'uva bianca, multiforme e dai profumi intriganti ed aromatici molto vari, tra cui spiccano una fragranza piccante di muschio e di albicocca. Quando trova una giusta compagnia, la Malvasia può regalare incredibili suggestioni.

L'incontro di questa uva con il mosto di birra è infatti turbolento. La morbidezza della Duchessa non riesce a contenere l'aromaticità e la pungenza della Malvasia e viene a crearsi una vera e propria esplosione di aromi fruttati e floreali accompagnati elegantemente dalla rinfrescante acidità tipica della bacca bianca.

Meravigliosa con un crudo di pesce marinato agli agrumi.

Euro 30



Il Casaletto

di
Carla e Marco

** **Equilibrista** 75 cl (Italian Grape Ale) 10.9 % vol.*

Un colpo di fulmine tra il mondo del vino e quello della birra per un prodotto assolutamente nuovo. 40% di mostro di Sangiovese (della tenuta di Bibbiano, Siena, Toscana) e 60% di mosto di birra (Duchessa) fermentano insieme creando un'alchimia indimenticabile grazie alla lavorazione "Metodo Classico".

Il Sangiovese è il vitigno a bacca rossa più coltivato in Italia, l'uva dei grandi vini da invecchiamento italiani conosciuti in tutto il mondo, in cui raffinatezza ed eleganza sposano una incisività e leggiadra femminilità. Più fioretto che spada, più sguardo che muscoli. I profumi di cipria, viola e ciliegia ritornano spesso e intrigano. La Duchessa ammalia con eleganza la forza del Sangiovese, il risultato è unico e spumeggiante.

L'Equilibrista viene prodotta dal 2009, sempre a settembre, in concomitanza con la vendemmia e il prodotto finale varia in base alle annate, proprio come nella tradizione vinicola. Come da antica ricetta è il liqueur d'expédition a dare continuità nel tempo, grazie ad una piccola quantità di Equilibrista dell'annata precedente, sempre mantenuta nella sua formula magica.

Meravigliosa con un crudo di pesce marinato agli agrumi.

Euro 30



Il Casaletto

di
Carla e Marco

Birra artigianale Collesi:

* *Alter* 50 cl. (Belgian style Blonde Ale) 6.0 % vol.

Birra chiara ad alta fermentazione ottenuta da malto Munich, a rifermentata naturalmente in bottiglia. E' caratterizzata da spiccati sentori di luppolo in fiore, malto e note fruttate con profumi di lievito, vaniglia, crosta di pane e miele.

Da abbinare a primi piatti, anche elaborati, a formaggi, salumi o a secondi di pesce.

Euro 10

* *Ego* 50 cl. 6.0 % vol.

Birra chiara ad alta fermentazione ottenuta da malto Pilsen. È caratterizzata dal gusto armonioso e fruttato che bilancia perfettamente l'intenso aroma di malto ed agrumi con una fresca nota finale di frutti tropicali.

Ideale come aperitivo o in abbinamento ad antipasti leggeri.

Euro 10



Il Casaletto

di
Carla e Marco

** Fiat Lux* 50 cl. 6.5 % vol.

Birra ambrata ad alta fermentazione dal gusto intenso e raggiante con toni caldi ed avvolgenti, caratterizzato da un'importante impronta di luppolo che ne esalta i ricchi profumi di cereali e di frutta autunnale.

Da abbinare a carni rosse alla griglia.

Euro 10

** Ubi* 50 cl. 8.0 % vol.

Birra rossa ad alta fermentazione di grande carattere e gusto dolce, è caratterizzata da intensi profumi e aromi di caramello, malto e nocciole con note speziate. Ha grande persistenza aromatica.

Ideale a fine pasto anche per accompagnare dessert.

Euro 11



Il Casaletto

di
Carla e Marco

** **Maior** 50 cl. 8.0 % vol.*

Birra dal colore nero ad alta fermentazione dal gusto decisamente pieno e corposo, con profumi che evocano la torrefazione del caffè d'orzo, cacao, liquirizia e rabarbaro. In bocca è morbida, cremosa ed avvolgente, con un sentore olfattivo rotondo e strutturato. Caratterizzata da schiuma soffice e vellutata color cappuccino.

Da abbinare a carni rosse alla griglia ed ideale a fine pasto.

Euro 11

** **Triplo Malto** 75 cl. 9.0 % vol.*

Birra triplo malto ad alta fermentazione ottenuta da una selezione di malti opportunamente scelti. È una birra dai profumi di lievito fresco, vaniglia, crosta di pane caldo e miele e caratterizzata da aromi intensi di malto e agrumi con freschi profumi di frutti tropicali, note di ananas ed albicocca.

Da abbinare a primi piatti, anche elaborati, o a secondi di pesce.

Euro 17



Il Casaletto

di
Carla e Marco

* *IPA* 75 cl. 8.5 % vol.

Un'India Pale Ale dai toni caldi e avvolgenti, con un gusto intenso e persistente, restituisce note di pompelmo e frutta tropicale che emanano da un colore giallo miele e da una schiuma compatta.

Perfetta per piatti di pesce, carpacci di carne o verdure, e formaggi molto stagionati.

Euro 17

* *Blanche* 75 cl. 5.0 % vol.

Una witbier caratterizzata da sentori di fiori e frutta esotica e da note di agrumi, in un equilibrio gustativo ben dosato, che le dona freschezza.

Leggera e beverina, ideale da abbinare a pinzimoni, piatti delicati a base di carne o pesce, formaggi freschi a pasta molle, dolci al forno semplici.

Euro 14



Microbirrificio etico diecinove:

** Miele & Fichi* 33 cl. 6.5 % vol.

Una Cream Ale nata dall'incontro del "Miele millefiori" dell'apicoltura Orazi di Marsciano con i "fichi secchi" dell'Azienda Antonio Girotti di Amelia.

Una birra molto equilibrata al palato, grazie a un giusto mix dolce-amaro.

La fragranza del fico secco, percepibile a livello olfattivo, risulta infine farla da padrone man mano che la birra si scalda.

Birra da tutto pasto, ideale con degustazioni di formaggi freschi, pasta fresca e carni delicate.

Euro 6

** Fiori di sambuco* 33 cl. 4.8 % vol.

Una birra di frumento adatta a tutti i tipi di palato grazie al suo gusto rinfrescante, dissetante e beverino.

Il fiore di sambuco, utilizzato durante le fasi di lavorazione, oltre a donare alla birra un profumo floreale unico, la caratterizza con un retrogusto delicato e persistente.

Ottima come aperitivo, adatta a tutto pasto, in particolar modo con il pesce e con piatti delicati.

Euro 6



Il Casaletto

di
Carla e Marco

*** Carruba** 33 cl. 5.5 % vol.

Una Brown Ale tutta da scoprire e unica nel suo genere!

E' caratterizzata dall'utilizzo delle "carrube" provenienti dall'Azienda agricola Iannotta di Sonnino.

Il colore scuro non è dovuto alla torrefazione del malto d'orzo, ma dalla tostatura della carruba, frutto dolce ormai da tempo scomparso dalle tavole.

Al naso è molto fruttata, mentre al palato è possibile percepire inizialmente sentori di caffè, liquirizia e frutti di bosco; col passare del tempo si rende sempre più evidente la nota dolce della carruba.

Ideale con formaggi e salumi stagionati, carne alla griglia e cioccolato fondente.

Euro 2

*** BitteRevolution** 50 cl. (con bacche di biancospino) 5 % vol.

Una English Bitter in edizione limitata, con bottiglie numerate per un totale di 1400 pezzi annui.

Il corpo medio, la bassa gradazione alcolica ed il colore rosso intenso ripercorrono uno dei classici stili inglesi.

La particolarità di questa bitter è la bacca di biancospino, utilizzata nella fase di bollitura del mosto, che le dona alla un aroma floreale e fruttato e, al contempo, la caratterizza con un retrogusto mediamente amaro, persistente ed avvolgente.

Euro 12



Il Casaletto

di
Carla e Marco

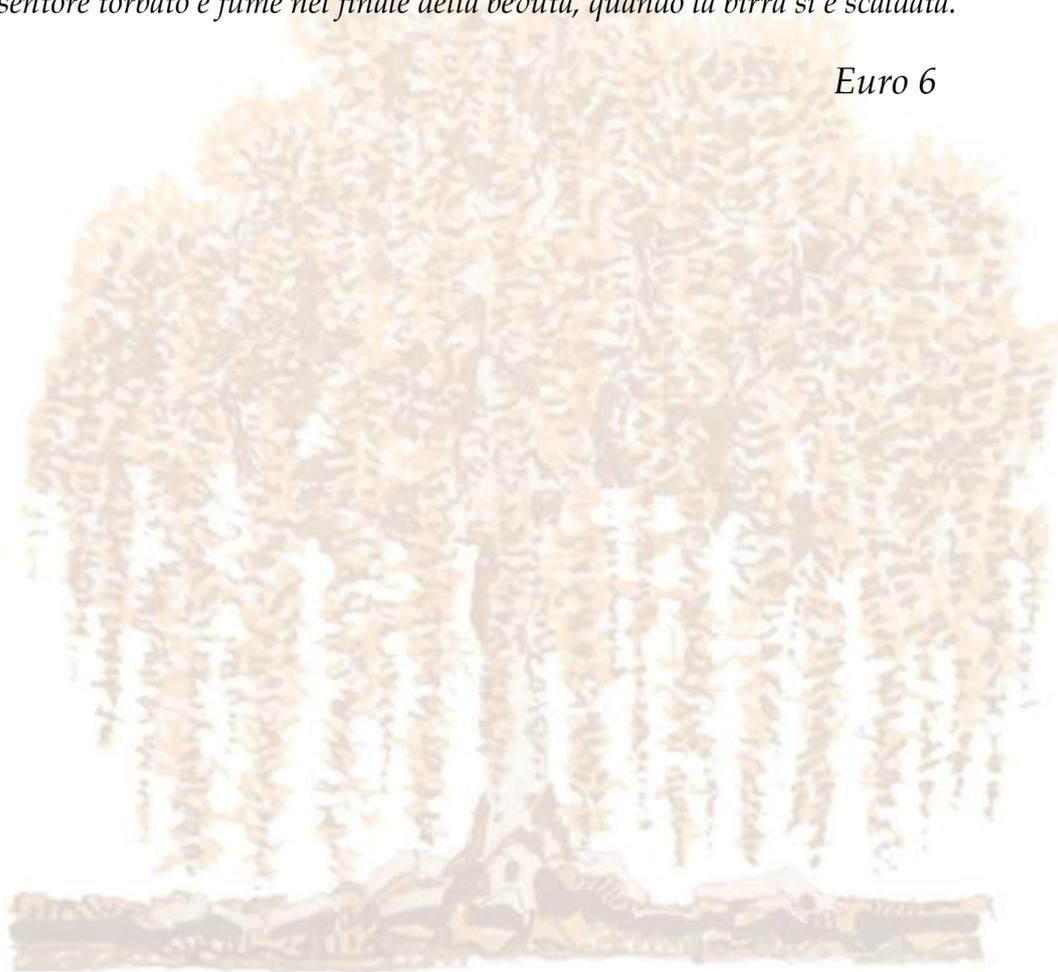
* *Winter Night* 33 cl. (con fave di cacao e tabacco) 6.7 % vol.

Una Stout con fave di cacao e tabacco caratterizzata da un corpo moderato e da un'alta bevibilità.

Ha colore nero impenetrabile e schiuma color nocciola.

Le fave di cacao biologiche donano quel tocco di cioccolato misto ad una leggera acidità mentre le foglie di tabacco Virginia biologico coltivato in Umbria le conferiscono un leggero sentore torbato e fumé nel finale della bevuta, quando la birra si è scaldata.

Euro 6





Il Casaletto

di
Carla e Marco

Birra Alta Quota:

** Amatrice* 33 cl. (con farro di Cittareale) 6.5 % vol.

Questa birra ambrata ad alta fermentazione nasce il 10 agosto 2013 dalla collaborazione tra il birrificio Alta Quota, il Comune di Amatrice, Il Comune di Cittareale e la Comunità Montana del Velino. Un esempio di unione e collaborazione per il raggiungimento di obiettivi comuni rivolti al potenziamento e all'ottimizzazione delle risorse e delle potenzialità attraverso le produzioni tipiche.

Si accompagna bene a piatti della tradizione di montagna preparati con ingredienti grassi e speziati, formaggi stagionati e salumi

Euro 5

** Principessa* 33 cl. (con farro di Cittareale) 5.8 % vol.

Birra ad alta fermentazione prodotta con farro non maltato - coltivato in proprio a Cittareale - che dona al colore biondo-dorato un aspetto opalescente. Una birra raffinata, dai sentori fruttati ed erbacei, elegante e amabile.

Magnifica come aperitivo, con formaggi freschi aciduli, antipasti di pesce e primi piatti leggeri.

Euro 5



Il Casaletto

di
Carla e Marco

** Omid* 33 cl. (con farro di Cittareale) 7.2 % vol.

Birra ad alta fermentazione dal caratteristico colore nero intenso. Viene realizzata con malti pregiati e farro non maltato di Cittareale. Una birra da meditazione da sorseggiare in pieno relax o in compagnia di un dolce e caldo ricordo.

Si accompagna bene con salumi, cacciagione, carni rosse e brasati, formaggi stagionati, castagne e dolci al cioccolato.

Euro 5

** Giovio* 75 cl. 6.5 % vol.

Birra ad alta fermentazione rossa doppio malto, caratterizzata dalla generosa luppolatura che prevede l'utilizzo di sei luppoli di diversa provenienza. Il gusto di malto caramellato, che sfuma in fragranze gradevolmente agrumate e fruttate e le delicate tostature ne equilibrano egregiamente l'amaro percettibile.

Perfetta con zuppe di legumi e cereali, carni speziate e carni grasse alla griglia, formaggi stagionati ed erborinati, dessert al cioccolato ma è ottima anche gustata da sola.

Euro 14



Il Casaletto

di
Carla e Marco

* *Delizia* 33 cl. 5.2 % vol.

Birra ad alta fermentazione dal colore biondo chiaro di grande bevibilità. E una birra agile, solare e rinfrescante dai sentori fruttati di pesca e limone

Ottima pausa rinfrescante, per aperitivi, antipasti leggeri, insalate, pesce magro e frittura.

Euro 5

* *Chicano* 33 cl. (con farro di Cittareale e rocoto) 5.8 % vol.

Birra ad alta fermentazione prodotta con farro di Cittareale e il rocoto, peperoncino sudamericano coltivato in proprio. Ha un colore biondo intenso con aspetto opalescente, un bouquet ricco di aromi fruttati e sentori erbacei, grazie all'armonica interazione tra il lievito e i luppoli impiegati. Il profumo è intenso ed avvolgente dato dalla presenza del peperoncino che accende la gola offrendo una piacevole sensazione che riscalda il palato lentamente ma in maniera durevole.

Si accompagna molto bene con formaggi freschi o semi stagionati, verdure e dolci al cioccolato.

Euro 5



Il Casaletto

di
Carla e Marco

* *Tiberia* 33 cl. (con sedano bianco di Sperlonga) 5.2 % vol.

Birra ad alta fermentazione prodotta con sedano bianco di Sperlonga che le conferisce un sapore moderatamente aromatico. Di colore biondo ambrato con leggere sfumature verde chiaro, con sentori vegetali intensi ed avvolgenti. Tiberia è un incontro di gusto tra mare e montagna per una birra artigianale che regala il sole della costa e la limpidezza delle sorgenti pure di alta quota.

Magnifica come aperitivo ma trova la sua ideale vitalità con i crudi di pesce e i formaggi freschi.

Euro 5

* *Eva "tentazione di genziana"* 75 cl. 6.0 % vol.

Birra ad alta fermentazione dal colore biondo intenso. Eva è una birra dai sentori di erbe officinali e dalle note floreali di ginestra e papavero. Al gusto si percepisce un insieme di sensazioni che vanno dalla mandorla amara al tabacco. Sapore avvolgente, setoso e armonico da far pensare a una birra liquorosa con un retrogusto persistente di radici di genziana.

Birra a tutto pasto che trova i suoi migliori abbinamenti con formaggi a pasta molle semi stagionati e salumi di pregio.

Euro 14



Il Casaletto

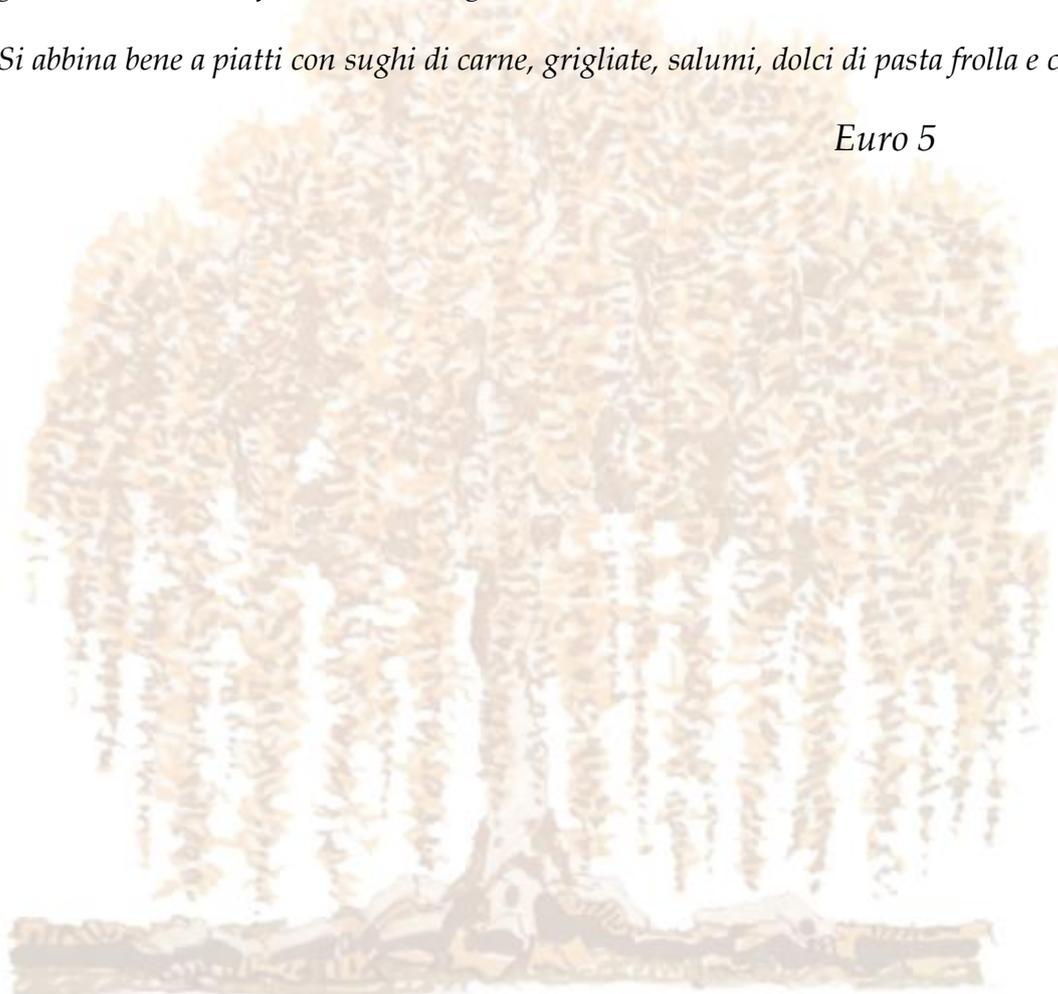
di
Carla e Marco

* *Anastasia* 33 cl. (con grano "Senatore Cappelli") 8.0 % vol.

Birra ad alta fermentazione dal colore biondo intenso, ottenuto con luppolo fresco e grano della varietà "Senatore Cappelli", coltivati nella piana reatina. Schiuma bianca, fine e compatta. Carattere complesso e aroma persistente. Al naso è decisa ma non invadente. Gusto ricco e avvolgente dalle note agrumate. Il sapore fruttato dona alla birra una dolcezza gradevole che ben si fonde con l'alta gradazione alcolica. Finale delicatamente amaro.

Si abbina bene a piatti con sughi di carne, grigliate, salumi, dolci di pasta frolla e creme.

Euro 5





Il Casaletto

di
Carla e Marco

Magester – La birra artigianale di Ferentillo:

** Bianca Merangola* 50 cl. 4.7 % vol.

Dalla collaborazione con l’Azienda Agrituristica Biologica La Drupa nasce la birra alla Merangola, un antico agrume presente in Valnerina, considerato oggi varietà rara. Birra Magester per la prima volta ha voluto valorizzarne l’inconfondibile aroma per realizzare una birra unica.

Euro 8

** CEREVISIA POPVLVSQUE* 50 cl. (con grano “Senatore Cappelli”)

5.2 % vol.

Una Blonde Ale estremamente piacevole e beverina, in cui le leggere note speziate accompagnano un bouquet fruttato e floreale.

Euro 7

** Saturno 500* 50 cl. (American IPA) 6.4 % vol.

Intensamente dorata con schiuma bianca e persistente. Al naso è fresca, con leggere note di pino che accompagnano profumi di pompelmo, arancio, mango e ananas. Una birra rotonda ma beverina, con un ricco amaro di buccia di pompelmo.

Euro 8



Il Casaletto

di
Carla e Marco

* *Ursus* 50 cl. (Amber Ale) 6.0 % vol.

I malti caramellati conferiscono un caratteristico colore ambrato e schiuma pannosa persistente. I luppoli statunitensi regalano un aroma intenso con note esotiche e agrumate di pompelmo, arancia e mandarino che si prolungano in bocca ammorbidite da sfumature di caramello e caffè.

Euro 7

* *Feronia* 50 cl. (Tripel) 8.5 % vol.

Una Tripel con miele di trifoglio dal colore biondo carico, con schiuma fine e persistente. Al naso note erbacee e terrose, fiore bianco e miele. In bocca asciutta ma rotonda, con un'avvolgente calore alcolico, equilibrato e dal finale lungo, balsamico e di miele.

Euro 7



Il Casaletto

di
Carla e Marco

Birrificio fratelli Perugini:

* *Santemiliano* 50 cl. (IPA) 5 % vol.

Una IPA ad alta fermentazione prodotta con l'ausilio di luppoli americani che conferiscono un definito bouquet floreale.

Il colore è ambrato con riflessi ramati, la schiuma è corposa e persistente, al naso domina la nota luppolata con sentori di frutta, in bocca la struttura è ben equilibrata e i luppoli sono molto presenti e marcati.

Compagna ideale di piatti a base di pesce, carni arrosto e formaggi.

Euro 7

* *Santommaso* 50 cl. (Porter) 4.8 % vol.

Questa birra ad alta fermentazione rispecchia un chiaro stile Porter londinese, il colore è bruno scuro e la schiuma nocciola ha una buona cremosità e durezza. Al naso colpiscono gli aromi caldi di malto tostato e cioccolato. In bocca l'impatto è morbido e cremoso, un finale lungo con netti richiami di cioccolato.

Giusti gli accostamenti con la selvaggina e con i formaggi non troppo stagionati e con quelli erborinati.

Euro 7



Il Casaletto

di
Carla e Marco

** **Santalucia** 50 cl. (Wheat) 4.5 % vol.*

Birra bianca non filtrata, non pastorizzata di colore giallo pallido tendente al bianco con schiuma compatta e persistente.

Il gusto dolce con un tocco di amaro lievemente agrumato, tipico delle birre di frumento e il grado alcolico contenuto, fanno di questa birra un prodotto idealmente rinfrescante.

Ideale come aperitivo, con le frittiture specialmente di pesce o con gli insaccati ben stagionati.

Euro 7

** **Santachiara** 50 cl. (Pale Ale) 5.5 % vol.*

Birra ad alta fermentazione in chiaro stile Ale inglese, dal colore chiaro e dal corpo robusto.

Al naso risulta molto fresca e con evidenti note maltate in bocca. La freschezza non tradisce le aspettative, l'acidità è contenuta e il finale è gradevolmente luppolato. Una schiuma compatta e persistente fa da cappello a questa Ale.

Ideale con piatti a base di pesce o con insaccati e formaggi molto stagionati.

Euro 7



Il Casaletto

di
Carla e Marco

Birrificio Le Fate:

* *Ladeisi* 75 cl. (con mela rosa dei Sibillini) 5.5 % vol.

Una Saison molto elegante e semplice nel suo complesso organolettico, con bouquet erbaceo e fruttato, prodotta con la Mela Rosa dei Sibillini (presidio Slow Food).

Perfetta in abbinamento a formaggi pecorini.

Euro 12

* *Pimpinella* 75 cl. (con anice verde di Castignano) 5.0 % vol.

Carattere deciso di una Saison sapientemente brassata con un avvolgente sentore di anice che evolve nel fruttato più fresco e caratteristico; un moderato tenore alcolico, un leggero amaro dato dai luppoli e un'abbondante schiuma compatta donano a questa birra una suprema bevibilità.

Perfetta in abbinamento a carni bianche come l'agnello.

Euro 12



Il Casaletto

di
Carla e Marco

* *Lunilia* 33 cl. (con grano "Senatore Cappelli") 5.0 % vol.

Birra bianca ammostata al grano "Senatore Cappelli", con sentori agrumati e note speziate di coriandolo, dal gusto fresco, acidulo e rinfrescante.

Si abbina bene a frittiture di pesce.

Euro 5

* *Carmenta* 33 cl. (con castagne dei Monti Sibillini) 6.2 % vol.

Una Special Brown dal colore bruno intenso con sentori di tostatura, molto piacevole fin dal primo assaggio, morbida, rotonda e armoniosa.

Ben si accompagna a dolci aromatizzati al caffè.

Euro 5



Il Casaletto

di
Carla e Marco

Birra dell'Eremo:

*** Glaciale** 33 cl. (Imperial IPA) 7.5 % vol.

Una birra in stile Imperial IPA con aggiunta di miele biologico, dal colore ambrato scuro con schiuma beige fine e persistente.

Al naso è complessa con note erbacee e balsamiche, con chiari sentori di agrumi e legno di mandarino. In bocca subito morbida con note mielate che nascondono una vena amara importante, data dai luppoli continentali di nuova generazione e d'oltreoceano.

Una birra elegante con una decisa nota amaricante.

Euro 11

*** Lunatica** 33 cl. (Berliner weisse) 4,6 % vol.

Una Berliner Weisse prodotta con l'aggiunta di una valanga di lamponi freschi durante la fermentazione lattica.

Al naso emergono profumi intensi di lamponi e in bocca la sensazione di fine acidità la rende estremamente dissetante. Attraente e ammaliante sia alla vista che al gusto.

Euro 8



Il Casaletto

di
Carla e Marco

* *Genesi* 75 cl. (Italian Grape Ale) 9 % vol.

Una birra in stile Italian Grape Ale prodotta secondo il metodo classico.

Il mosto della blanche Saggia con l'aggiunta di mosto di verdicchio subisce 3 mesi di maturazione in acciaio; viene poi imbottigliata con lievito da spumante e lasciata riposare per circa 1 anno. Dopo il periodo di riposo avviene la fase del "remuage" per far sì che i lieviti si depositino sul tappo, successivamente viene effettuato il rito della sboccatura con l'inserimento del "Liqueur d'expedicion".

Questa birra è stata prodotta dal birraio per ricordare le numerose giornate passate a fare esperimenti sullo spumante insieme a suo padre, il quale, professore di microbiologia al Politecnico delle Marche, lo ha reso partecipe fin da piccolo delle sue ricerche inerenti alle bollicine. Ed è proprio da qui che nasce la passione per la birra: Genesi.

Euro 27



I Beer:

*** 0116 IPils** 33 cl. (Bohemian Pilsner) 4.0 % vol.

Birra artigianale a bassa fermentazione leggera e beverina. Di colore giallo paglierino, con schiuma importante e persistente.

Al naso sentori erbacei e fioriti, in bocca aromi di malto fresco e un gradevole retrogusto amaro, tipico dei luppoli della regione boema. Una nota di fruttato completa il bouquet di questa birra ispirata ai grandi classici e la rende compagna ideale di aperitivi e bevute tra amici.

Ottima se abbinata con ogni tipo di street food, verdure crude o cotte, pesce, formaggi di capra.

Euro 4

*** IRace** 33 cl. (Lager) 4.0 % vol.

Birra artigianale a bassa fermentazione in stile Lager.

Leggera e beverina, ha colore giallo paglierino, con schiuma importante e persistente.

Una birra fortemente caratterizzata da gusti e aromi di malto fresco e da una leggera nota di fruttato tipica dei lieviti da bassa fermentazione. Di gradazione alcolica medio bassa, nasce per dissetare durante i periodi estivi e per un pubblico che non ama il gusto amaro.

Ottima se abbinata con ogni tipo di street food, verdure crude o cotte, carpacci di carne e pesce, formaggi freschi di mucca e di capra, pizza.

Euro 4



Il Casaletto

di
Carla e Marco

*** 3112 Special One** 75 cl. (Imperial Stout) 9.0 % vol.

*Birra scura, stile Imperial Stout, agricola, cruda, ad alta fermentazione.
E' una birra forte e vigorosa, con cappello cremoso, intensi profumi di torrefazione e in bocca un lungo finale di tabacco e liquirizia.*

Birra da meditazione, ottima con il cioccolato.

Euro 14

*** 3110 Octoberer** 75 cl. (Pumpkin' Ale) 6.00 % vol.

*Birra alla zucca, ad alta fermentazione, color arancio chiaro, con cappello cremoso, intensi profumi agrumati e speziati con un leggero retrogusto affumicato.
La colorazione e il piacevole gusto rotondo derivano dall'infusione, durante la fermentazione, di polpa di zucca mantovana.*

Da abbinare con pasta all'uovo, anche ripiena, verdure di ogni genere, cotte o crude, salumi e formaggi, dolci e cioccolato.

Euro 11



Il Casaletto

di
Carla e Marco

*** 1054 Million Reasons** 33 cl. (Saison) 5.5 % vol.

Birra agricola ad alta fermentazione, stile Saison, di colore giallo velato, schiuma importante, retrogusto acidulo e un deciso finale secco. Prodotta con ingredienti di recupero come vuole la tradizione belga, con spiccati profumi erbacei, di frutta gialla e rossa, arricchita dalla speziatura del rooibos, dissetante thè rosso africano.

Ottima se abbinata a pesce e carni bianche.

Euro 5

*** 1978 Kia Kaha** 33 cl. (Oceania Pale Ale) 6.3% vol.

Birra agricola ad alta fermentazione, stile American Pale Ale, prodotta esclusivamente con luppoli australiani e neozelandesi, aromatizzata con un pizzico di pepe di murray.

KIA KAHA (che in linguaggio maori vuol dire "sii forte") è una birra intensa, caratterizzata da un grado di amaro superiore ai 70 IBU, che rimane a lungo in bocca senza divenire invasivo.

Un bouquet di aromi che va dalla resina di pino al frutto della passione, con una punta di speziato, la rende molto piacevole sia al naso che in bocca.

Ottima se abbinata con frittiture, salumi, carni bianche e primi piatti con sughi elaborati.

Euro 6



Il Casaletto

di
Carla e Marco

*** 69 St'Orta** 75 cl. (Hemp Ale) 5.6 % vol.

Birra agricola ad alta fermentazione, stile blanche, con aggiunta di fiori di canapa. Il connubio tra fiocchi di frumento e canapa conferisce al prodotto un sapore piacevolmente acidulo e aromatico, che sconfinava nell'erbaceo.

Note di agrumi al naso ed in bocca, un finale secco, una bollicina sottile ma persistente ed un corpo moderato rendono la birra estremamente bevibile.

Ottima se abbinata con insalate, pesce crudo fritto e al forno.

Euro 13

*** 28 Lady Acid** 33 cl. (Birra acida) 5.7 % vol.

Birra acida alla barbabietola e peperoncino ad alta fermentazione, di colorazione rosa acceso, con schiuma persistente, profumi vegetali e un notevole retrogusto piccante.

Il colore caratteristico e la spiccata acidità dipendono dall'utilizzo di purea di barbabietola rossa, che viene aggiunta durante il processo di fermentazione. Il dry hopping viene fatto con luppoli americani e peperoncino.

Ottima se abbinata con formaggi erborinati, pesce affumicato, frittiture.

Euro 5

*** 10 Uniko** 50 cl. (Barley wine) 14.5 % vol.



Il Casaletto

di
Carla e Marco

*Birra agricola ad alta fermentazione stile Barley Wine, maturata in barrique.
Mosto di birra e di uve Verdicchio riposano insieme per oltre 12 mesi in botti di rovere, dove
si arricchiscono di note speziate ed aromatiche tipiche del legno. Ogni tre mesi un dry
hopping per aumentare il bouquet di aromi.*

*Il risultato finale è un prodotto atipico, ricco di sfumature olfattive e gustative e di una nota
acidula tipica dell'affinamento in barrique.*

Birra da meditazione.

*Ottima se abbinata con piatti di carne a lunghissima cottura, condimenti elaborati, pesci
grassi o molto saporiti, dolci al cioccolato.*

Euro 18





Birrificio San Biagio A.D. 1333:

** Verbum* 75 cl. (Weizen) 5.6 % vol.

Tipica Weizen tedesca, Verbum è colei che "porta il verbo". Insomma una classica da non perdere.

Una birra artigianale bianca caratterizzata da una schiuma che si presenta come una panna montata: molto densa che permane a lungo sul bicchiere. Il suo colore chiaro è invaso da lieviti che la rendono quasi bianca, con venature verdastre da ammirare. Al naso arrivano profumi di lievito e frutta. Al palato la frizzantezza decisa e la quasi assenza di amaro la rendono molto fresca. In evoluzione il profumo diventa ancora più piacevole scoprendo la vaniglia.

Perfetta con il pesce, i salumi e i formaggi freschi.

Euro 14

** Gaudens* 75 cl. (Pils) 5.6 % vol.

Una birra facile da bere, che richiama il gaudio, la grande gioia dell'anima. Gaudens è una birra a bassa fermentazione, rifermentata in bottiglia, dalla schiuma fine, compatta ed aderente. Il colore è chiaro con riflessi color ambra. Al palato si percepisce una buona frizzantezza, con un corpo leggero e moderatamente amaro. Il bouquet è piacevole e si percepisce con vari sentori di malto e luppolo. In evoluzione, si percepiscono profumi di tostatura e frutta.

Una birra leggera e dissetante che ben si accompagna con il pesce e con primi o secondi piatti poco strutturati.

Euro 14



Il Casaletto

di
Carla e Marco

*** Monasta** 75 cl. 7.0 % vol.

Birra artigianale doppio malto dalla schiuma compatta, cremosa ed aderente, la birra Monasta incarna la filosofia del Birrificio San Biagio e racchiude in sé tutte le essenze della vita monastica.

Il colore nocciola, leggermente velato con riflessi rossastri, è la firma identificativa della prima birra artigianale prodotta dal Birrificio San Biagio.

Dal corpo ben strutturato, risulta piacevole al palato per il giusto equilibrio tra gli aromatizzanti, miele, luppolo e alloro, dei quali ne porta al naso gli intensi profumi e alla degustazione le morbide note floreali.

L'aroma si muove tra toni caldi, morbidi e speziati, alternando il dolce all'amaro.

Ideale con tutte le pietanze, accompagna nobilmente i secondi di carne arrosto, oltre che i formaggi stagionati e i salumi.

Euro 14

*** Ambar** 75 cl. (Strong Ale) 6 % vol.

Ambar è una birra artigianale scura, nata da una ricetta particolare che unisce una miscela di differenti malti che permettono di ottenere un colore scuro, molto intenso ed un aroma che ricorda il caffè tostato. Per evitare la saturazione del palato con note di caffè e caramello, è stato utilizzato un lievito a bassa fermentazione che permette di assaporare il prodotto senza disturbare le papille gustative.

È proprio una sensazione unica, che fa di Ambar una birra artigianale italiana eccellente, da provare, dove ogni dettaglio fa la differenza.

Eccletica e raffinata, Ambar è una birra scura che non teme gli abbinamenti più ricercati.

Euro 14



Il Casaletto

di
Carla e Marco

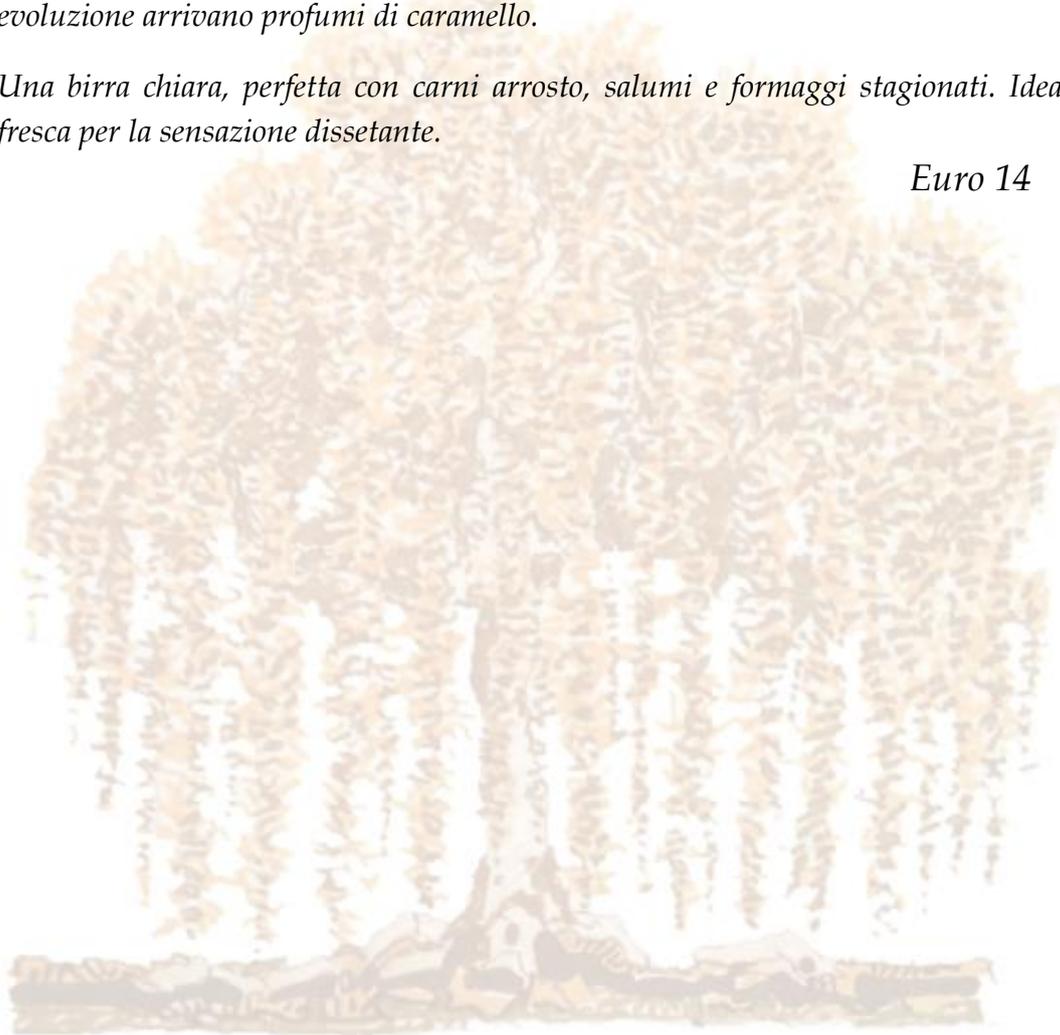
* *Aurum* 75 cl. (Strong Ale) 6 % vol.

Il nome, dal latino d'oro, richiama la colorazione calda e dorata di questa birra, evidenziandone la sua caratteristica predominante: la dolcezza.

Una morbida birra artigianale di tipo strong ale, dal colore chiaro, leggermente ambrato con profumi di malto e luppolo. Al palato risulta di corpo, con una piacevole morbidezza. In evoluzione arrivano profumi di caramello.

Una birra chiara, perfetta con carni arrosto, salumi e formaggi stagionati. Ideale da bere fresca per la sensazione dissetante.

Euro 14





Birrificio Amerino:

* **Burbera** 75 cl. (Imperial Golden) 7.5 % vol.

Birra dal colore biondo carico, estremamente elegante, caratterizzata dal giusto mix tra il dolce e l'amaro. La più alcolica tra le "all season" sorprende per la sua intensità. Al naso risultano subito note intense di luppolo insieme a sentori agrumati e resinosi che la rendono unica nel suo genere.

Euro 14

* **Edo15** 33 cl. (IPA) 6.7 % vol.

Birra ambrata, fruttata, caratterizzata da una forte luppolatura, riflessi accesi e note agrumate. Da subito in bocca si assapora tutta la sua struttura, un sentore amaro che soanendo lascia posto al suo lato più aromatico. Amaro finale persistente.

Euro 6

* **Summer** 75 cl. (Blonde Ale) 4.0 % vol.

Birra dal colore dorato, fresca e adatta, come suggerisce il nome, alla stagione estiva per la sua facilità di beva. Una buona dose di luppolo in dry Hopping le dona un aroma floreale e ammaliante, un corpo scarico ma molto sensuale!!

Euro 14



Il Casaletto

di
Carla e Marco

* *Northup* 75 cl. (Saison) 6.5 % vol.

Una Saison dal colore dorato carico, con bucce d'arancia e coriandolo.

E' una birra dai profumi floreali e dolci, equilibrata e morbida, grazie soprattutto ai suoi ingredienti stagionali. La gasatura leggera e la sua estrema eleganza la rendono perfetta per ogni occasione.

Euro 14





Il Casaletto

di
Carla e Marco

Birre classiche

Stella Artois 66 cl.

Euro 3,50

Stella Artois 33 cl.

Euro 2,50

