

ORARI DI APERTURA

DALLE 12:00 ALLE 15:00 - DALLE 18:00 ALL'1:00

VENERDI DALLE 12:00 ALLE 15:00 - DALLE 18:00 ALLE 2:00

SABATO DALLE 18:30 ALLE 2:00

SABATO E DOMENICA CHIUSO A PRANZO

.....

TROVI IL NOSTRO
PALINSESTO SPORT
SU FACEBOOK

PREMIUM
MEDIASET

sky **SPORT**

.....

INFO & PRENOTAZIONI



MESSENGER FACEBOOK



TELEFONO / 02 527 2008

est.
1995

BANSHEE

est.
1995

BANSHEE

HAPPY HOUR & RESTAURANT

PER IL SERVIZIO APERITIVO, SUPPLEMENTO PER LA BOTTIGLIA DI VINO DI 4€ A PERSONA

AREA RESTURANT: COPERTO, PANE E SERVIZIO 2€
BUFFET APERITIVO DISPONIBILE FINO ALLE ORE 21:00 AL PREZZO DI 5€

.....

ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e bevande al nostro personale di sala, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

STARTERS

HOT NACHOS CLASSICO 6

TORTILLAS, FORMAGGIO FUSO, JALAPEÑOS
TORTILLAS, MELTED CHEESE, JALAPEÑOS

CHILI NACHOS 7

TORTILLAS, FORMAGGIO FUSO, CHILI CON CARNE
TORTILLAS, MELTED CHEESE, CHILI WITH MEAT

VEGGIE QUESADILLAS 7

TORTILLAS CON POMODORINI, GUACAMOLE,
ZUCCHINE, MELANZANE, FORMAGGIO FUSO E CETRIOLI
TORTILLAS WITH TOMATO, GUACAMOLE, ZUCCHINI,
EGGPLANT, MELTED CHEESE, CUCUMBER

QUESADILLAS BACON 7

TORTILLAS CON FORMAGGIO FUSO E BACON CROCCANTE
TORTILLAS WITH MELTED CHEESE AND CRUNCHY BACON

QUESADILLAS CHILI 7

TORTILLAS CON FORMAGGIO FUSO E CHILI CON CARNE
TORTILLAS WITH MELTED CHEESE AND CHILI WITH MEAT

BUFFALO WINGS 7

ALETTE DI POLLO CON SALSA BBQ
CHICKEN WINGS WITH BBQ

ONION RINGS 5

ANELLI DI CIPOLLA

TEX MIX 7

CHICKEN NUGGETS, BUFFALO WINGS E ONION RINGS

CHIPS 3,5

CHIPS AND SAUCE 3,5

SALADS

CAESAR SALAD 8,5

INSALATA DI POLLO CON SALSA CAESAR
CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN

CHICKEN SALAD 12,5

INSALATA DI POLLO CON SALSA CAESAR
CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN

SIRLOIN STRIPS SALAD 13

ICEBERG, CONTROFILETTO GRIGLIATO,
POMODORI, TORTILLAS CROCCANTI,
CIPOLLA ROSSA E BLUE CHEESE

ICEBERG, GRILLED SIRLOIN, TOMATO,
RED ONION AND BLUE CHEESE

BURGERS

150 GR DI TRITA FRESCA CON PANE ARTIGIANALE SERVITI CON INSALATA E PATATINE FRITTE

BANSHEE BURGER 14,5

HAMBURGER, CHEDDAR CHEESE, BACON,
CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, UOVO OCCHIO DI
BUE, INSALATA, POMODORO E MAIONESE

HAMBURGER, CHEDDAR CHEESE, BACON,
RED CAMELIZED ONION, FRIED EGG, SALAD,
TOMATO AND MAYO

FRY CHICKEN 12,5

PETTO DI POLLO FRITTO, BACON,
GUACAMOLE, INSALATA, MAIONESE

FRY CHICKEN, BACON, GUACAMOLE, SALAD, MAYO

CLASSIC BURGER

10,5

HAMBURGER, CETRIOLO, MOSTARDA, KETCHUP
HAMBURGER, CUCUMBER, MUSTARD, KETCHUP

CHICKEN BURGER

13,5

PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA, BACON,
PHILADELPHIA, AVOCADO,
MAIONESE AL WASABI, INSALATA

GRILLED CHICKEN, BACON, PHILADELPHIA, AVOCADO,
WASABI MAYO, SALAD

SALMON BURGER

14,5

SALMONE, PHILADELPHIA, AVOCADO,
INSALATA, SALSA TERIYAKI

SALMON, PHILADELPHIA, AVOCADO, SALAD, TERIYAKI SOUCE

GIANT BURGER

14,5

HAMBURGER 200 GR, SALSA RANCH,
CETRIOLI DOLCI, POMODORO, FORMAGGIO

HAMBURGER 200 GR, RANCH DRESSING,
SWEET CUCUMBER, TOMATO, CHEESE

TEXAS BURGER

14,5

HAMBURGER, GUACAMOLE, JALAPEÑOS,
CHEDDAR CHEESE, BACON

HAMBURGER, GUACAMOLE, JALAPEÑOS,
CHEDDAR CHEESE, BACON

JALAPEÑOS BURGER

14,5

HAMBURGER, GUACAMOLE, JALAPEÑOS,
CHEDDAR CHEESE, BACON

HAMBURGER, GUACAMOLE, JALAPEÑOS,
CHEDDAR CHEESE, BACON

BACON CHEESE

12,5

HAMBURGER, BACON, POMODORO, INSALATA,
MIELE, CHEDDAR CHEESE, SALSA ROSA

HAMBURGER, BACON, TOMATO, SALAD, HONEY,
CHEDDAR CHEESE, ROSE SAUCE

JAMESON BURGER

14,5

HAMBURGER, FORMAGGIO AL WHISKY,
MAIONESE, INSALATA, CIPOLLE STUFATE

HAMBURGER, WHISKY CHEESE, MAYO, SALAD,
ONION STEWED

GUINNESS BURGER

14,5

HAMBURGER, INSALATA, FORMAGGIO ALLA
GUINNESS, POMODORO E MAIONESE

HAMBURGER, SALAD, GUINNESS CHEESE, TOMATO, MAYO

CHICKEN SANDWICH

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, FORMAGGIO FUSO,
INSALATA, CETRIOLI, POMODORO

GRILLED CHICKEN, CHEESE, LETTUCE,
CUCUMBER, TOMATO

12,5

CLUB SANDWICH

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, UOVA SODE, BACON
CROCCANTE, MAIO, POMODORO E LATTUGA

GRILLED CHICKEN, EGG, LETTUCE, MAYO,
BACON AND TOMATO

11,5

FAJITAS

CHICKEN

13,5

STRISCIOLINE DI POLLO MARINATE E COTTE
ALLA GRIGLIA CON CIPOLLE E PEPERONI

MARINATED AND GRILLED CHICKEN
WITH ONION AND PEPPERS

BEEF

14,5

STRISCIOLINE DI MANZO MARINATE E COTTE
ALLA GRIGLIA CON CIPOLLE E PEPERONI

MARINATED AND GRILLED BEEF WITH ONION AND PEPPERS

COMBO | CHICKEN & BEEF

16,5

STRISCIOLINE DI POLLO E MANZO MARINATE
E COTTE ALLA GRIGLIA CON CIPOLLE E PEPERONI

MARINATED AND GRILLED CHICKEN AND BEEF
WITH ONION AND PEPPERS

BURRITO

VEGGIE

CON MELANZANE, ZUCCHINE,
PEPERONI E FORMAGGIO

WITH EGG PLAT, ZUCCHINI, PEPPERS AND CHEESE

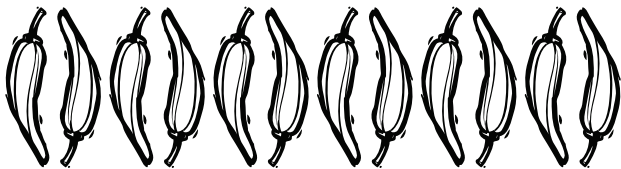
11,5

BEEF

CON STRISCIOLINE DI MANZO MARINATE
E COTTE ALLA GRIGLIA

MARINATED AND GRILLEED BEEF

13,5



SIDE ORDERS

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

4,5

VERDURE FRESCHE ALLA GRIGLIA PROFUMATE ALLA MENTA

FRESH GRILLED VEGETABLES WITH MINT

5

JACKET POTATO

4,5

FROM THE GRILL

SOLO CARNI SELEZIONATE E DI PRIMISSIMA SCELTA

COSTATONE

500 GR DI COSTATA DI MANZO CON WEDGE
POTATOES E ONION RINGS

500 GR OF RIB STEAK WITH WEDGE POTATOES AND ONION RING

18

PETTO DI POLLO

TENERO PETTO DI POLLO ALLEVATO A TERRA,
GRIGLIATO CON SENAPE POMMERY E ONION RINGS

GRILLED CHICKEN WITH MUSTARD SAUCE AND ONION RINGS

12,5

TAGLIATA DI MANZO ALLA NEBRASKA

200 GR DI CARNE DI MANZO SERVITA CON RUCOLA E
RADICCHIO STUFATO AL BACON

200 GR OF BEEF SERVED WITH ROCKET AND STEWED
RADICCHIO WITH BACON

18

AUSSIE SIRLOIN

250 GR DI CONTROFILETTO AUSTRALIANO SERVITO
CON RADICCHIO GRIGLIATO E WEDGE POTATOES

250 GR OF AUSTRALIAN SIRLOIN SERVED WITH GRILLED
RADICCHIO AND WEDGE POTATOES

18

FILETTO ARGENTINO

200 GR DI FILETTO SCELTO SERVITO CON
JACKET POTATOES E INSALATA MISTA

200 GR OF ARGENTINE FILLET SERVED WITH JACKET
POTATOES AND MIXED SALAD

22

SCAMORZA E VERDURE GRILL

SCAMORZA FILANTE CON VERDURE GRIGLIATE
GRILLED VEGETABLES WITH SCAMORZA

9

BANSHEE SPECIALS

TARTARE DI MANZO

13,5

MARINATA ALLA SENAPE
MARINATED IN MUSTARD

GUINNESS STEAK

22

TENERO FILETTO SCELTO, SERVITO CON
SALSA ALLA GUINNESS
CHOSEN FILAMENT, SERVED WITH GUINNESS SAUCE

CHILI CON CARNE

12,5

STUFATO DI MANZO CON ABBONDANTE
PEPERONCINO SERVITO CON TORTILLAS
BEEF WITH CHILLI PEPPER SERVED WITH TORTILLAS

CHICKEN GRINGA

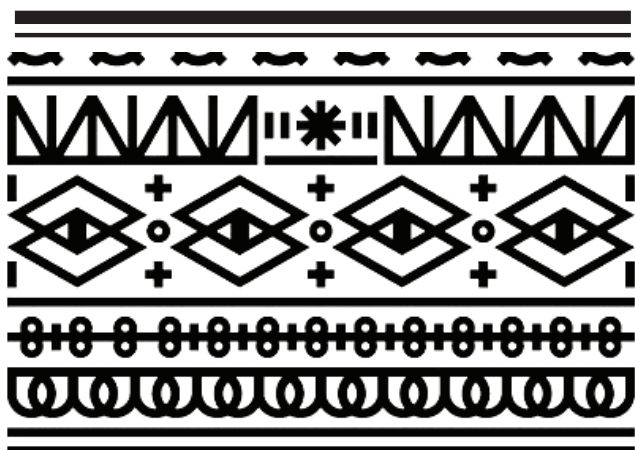
12,5

PETTO DI POLLO GRIGLIATO CON CHEDDAR,
SALSA CHIPOTLE, INSALATA, CREMA DI FAGIOLI,
GUACAMOLE E TABASCO SERVITO CON TORTILLAS
GRILLED CHICKEN, CHEDDAR, CHIPOTLE SAUCE, SALAD, BEAN
SAUCE, GUACAMOLE, TABASCO SERVED WITH TORTILLAS

FISH & CHIPS

12,5

TRANCIO DI MERLUZZO PASTELLATO, FRITTO
E SERVITO CON POTATO CHIPS



SOFT DRINK

ACQUA 500 ML

2

COCA COLA

4

FANTA

SCHWEPES TONICA

ESTATHE PESCA

ESTATHE LIMONE

FEVER TREE TONICA

5

FEVER TREE LEMON

FEVER TREE GINGER BEER

BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA EXTRA

5

SUPER TENNENT'S

BULMERS

SIDRO INGLESE DI MELA

7

GUINNESS DUBLIN

GUINNESS WEST INDIES

HOP HOUSE 13

7,5

VINI ROSSI



MERLOT
DOC - MOSOLE

4 / 16

DOLCETTO D'ALBA
DOC - BENI DI BATASSOLO

4 / 18

**CHIANTI
COLLI SENESI**
DOCG - TENUTA CASABIANCA

4 / 16

AGLIANICO
IGP - AZIENDA DAGASTELLO

4 / 16

**NEGRAMARO
SALENTO**
IGP - AZIENDA VARVAGIONE

4 / 16

CABERNET FRANC
DOC - TENUTA MOSOLE

4 / 16

**MORELLINO
DISCANSANO**
DOCG - FATTORIA LE PUPILLE

4 / 16

**VALPOLICELLA
RIPASSO**
DOCG - AZIENDA ZANATO

- / 32

VINI BIANCHI



GEWÜRZTRAMINER
DOCG - GIRLAN

5 / 24

FALANGHINA
DOC - SANNIO DUCATO SANNITA

4 / 16

**VERMENTINO DI
GALLURA**
DOCG - GEMELLAE

4 / 16

CHARDONNAY
IGT - TENUTA MOSOLE SERGIO

4 / 16

SAUVIGNON
DOC - TENUTA MOSOLE SERGIO

4 / 16

VINI SPUMANTI



PROSECCO EXTRA DRY
DOC - AZIENDA S. GIORGIO

4 / 20

PROSECCO BRUT
DOCG - AZIENDA LA TORDERA

- / 25

est.
1995

BANSHEE

DRINK
QUALITY SELECT

.....

ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e bevande al nostro personale di sala, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

APERITIVES

DRINK 7€

AMERICANO

BITTER CAMPARI, MARTINI ROSSO, SODA

BLOODY MARY

SUCCO DI POMODORO CONDITO, VODKA

CAMPARI SHAKERATO

BITTER CAMPARI, GIN

MANHATTAN

MARTINI ROSSO, ANGOSTURA, WHISKERY

MARTINI COCKTAIL

GIN, VERMOUTH DRY

VODKA MARTINI

MARTINI DRY, VODKA ABSOLUT

NEGRONI

VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, GIN

ROSSINI

FRAGOLA, SPUMANTE

BELLINI

PESCA, SPUMANTE

SPRITZ

APEROL O CAMPARI, SODA, SPUMANTE

SBAGLIATO

VERMOUTH ROSSO, CAMPARI, SPUMANTE

HUGO

SPUMANTE, ST. GERMAIN, SODA, MENTA FRESCA

KYR ROYAL

CREME DE CASSIS, SPUMANTE

PIMM'S CUP N°1

PIMM'S N°1, CETRIOLO, FRUTTA, GINGER ALE

DON ALBERTO BLOODY MARY

SUCCO DI POMODORO CONDITO, VODKA PICCANTE, SENAPE



FROZEN COCKTAILS

DRINK 7€

DAIQUIRI FRUIT

RUM BIANCO, LIME, ZUCCHERO

A SCELTA CON: FRAGOLA/MENTA/BANANA/MARACUJA

MARGARITA FRUIT

TRIPLE SEC, LIMONE, TEQUILA

A SCELTA CON: FRAGOLA/MENTA/BANANA/MARACUJA

PIÑA COLADA

RUM CHIARO, ANANAS, COCCO

PIÑA COLADA STRAWBERRY

RUM CHIARO, ANANAS, COCCO, FRAGOLA

PASSION COLADA

RUM, ANANAS, COCCO, MARACUJA

BAILEY'S COLADA

ANANAS, COCCO, BAILEY'S, RUM



ANALCOLICI

DRINK 7€

VIRGIN COLADA

RUM CHIARO, ANANAS, COCCO

VIRGIN PASSION COLADA

RUM CHIARO, ANANAS, COCCO, MARACUJA

VIRGIN FRAGOLADA

RUM CHIARO, ANANAS, COCCO, FRAGOLA

FROZEN FRUIT

ANANAS, ARANCIA, FRAGOLA

FROZEN OCEAN

LIMONE, ZUCCHERO, MELA, SPRITE

PINEAPPLE SUNSHINE

ANANAS, ARANCIA, MARACUJA, SPRITE



GIMLETS

DRINK 7€

VODKA GIMLET

LIME, VODKA

RUM GIMLET

LIME, RUM

TEQUILA GIMLET

LIME, TEQUILA

FRENCH GIMLET

GIN/VODKA, ST. GERMAIN, LIME, ZUCCHERO

SPECIAL TEAS

DRINK 7€

LYNCHBURG LEMONADE

JACK DANIEL'S, TRIPLE SEC, LIMONE, ZUCCHERO, SPRITE

BLACK JACK

JACK DANIEL'S, SOUTHERN CONFORT, LIMONE, ZUCCHERO, COCA COLA

MIAMI ICE TEA

TRIPLE SEC, GIN, RUM BIANCO, VODKA, LIMONE, ZUCCHERO, SPRITE

JAPANESE ICE TEA

TRIPLE SEC, VODKA, GIN, RUM BIANCO, LIMONE, ZUCCHERO, FANTA



COLLINS

DRINK 7€

RUM COLLINS

LIMONE, ZUCCHERO, RUM, SODA

TOM COLLINS

LIMONE, ZUCCHERO, GIN, SODA, ANGOSTURA

VODKA COLLINS

LIMONE, ZUCCHERO, VODKA, SODA

CLASSICS

DRINK 7€

DAIQUIRI

LIME, ZUCCHERO, RUM BIANCO

KAMIKAZE

LIMONE, TRIPLE SEC, VODKA

OUR MAI TAI

LIMONE, LIME, RUM SCURO, RUM CHIARO,
SCIROPPO DI MARACUJA, SUCCO DI ARANCIA,
GRANATINA, SUCCO D'ANANAS

MARGARITA

LIMONE, TRIPLE SEC, TEQUILA

PALM BEACH

POMPELMO, BITTER CAMPARI, GIN

SEX ON THE BEACH

LIMONE, VODKA, CRANBERRY, ANANAS, PEACH TREE

TEQUILA SUNRISE

SUCCO D'ARANCIA, TEQUILA, GRANATINA

OLD NEW SCHOOL BANSHEE COCKTAIL

DRINK 7€

TOMMY'S MARGARITA

SCIROPPO D'AGAVE, TEQUILA, LIME

GINGER MARGARITA

SALE ROSA E ZENZERO, LIMONE, TRIPLE SEC, TEQUILA

COSMOPOLITAN

VODKA, LIME, TRIPLE SEC, CRANBERRY

HEMINGWAY SPECIAL

RUM, POMPELMO, MARASCHINO, LIME, ZUCCHERO

TOM COLLIN'S

GIN, LIMONE, ZUCCHERO BIANCO, SODA, DASH DI ANGOSTURA

AVIATION

GIN, CREME DE VIOLETTA, LIMONE

AMARETTO MAI TAI

RUM CHIARO, RUM SCURO, AMARETTO DI SARONNO, LIME

DARK'N STORMY

L'ANTENATO DEL MOSCOW REALIZZATO CON RUM SPEZIATO

JASPER JAMAICA

RUM SCURO, ALLSPICE, LIME, ZUCCHERO

WHISKY

SCOZIA & CANADA

J&B | SCOZIA 5

CANADIAN CLUB | CANADA

GLENGRANT | SCOZIA 6

JW RED LABEL | SCOZIA

CHIVAS REGAL | SCOZIA 7

MACALLAN | SCOZIA

OBAN | SCOZIA

LAGAVULIN | SCOZIA

TALISKER | SCOZIA 9

LAPHROAIG | SCOZIA

CAOL ILA | SCOZIA

WHISKEY

IRLANDA & USA

JAMESON | IRLANDA 5

BUSHMILL'S | IRLANDA 6

TULLAMORE DEW | IRLANDA

BLACK BUSH | IRLANDA 7

WILD TURKEY | USA

BULLEYS BOURBON | USA 8

BULLEYS RYE | USA

SPECIAL GIN TONIC

SERVITI CON FEVER TREE,
INDIAN TONIC WATER
SERVIZIO 6 CL

BOMBAY DRY 7

TANQUERAY RANGER 9

TANQUERAY N°10

SIPSMITH 10

MONKEY 47 12

HENDRICK'S

BOMBAY SAPPHIRE 13

BOTANIST 22



TEQUILA

 4€

ESPOLON

SAUZA

COGNAC

COUR VOISER (7)
MARTELL

CARDINAL MENDOZA (8)

REMY MARTIN (8.5)

RUM

**SERVITO CON CIOCCOLATO
EXTRA FONDENTE**

PAMPERO BLANCO (4)

PAMPERO ESPECIAL
HAVANA 7 (5)

PAMPERO ANNIVERSARIO

CACIQUE 500 (6.5)

ZACAPA 23 (7)

BRUGAL

KRAKEN

MATUSALEM 7/15 ANNI

DIPLOMATICO AÑEJO



est.
1995

BANSHEE

DRAUGHT BEER

.....

ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e bevande al nostro personale di sala, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

CRISTAL PILS

TIPOLOGIA DI BIRRA

PILS - GRADAZIONE 4,8% - FERMENTAZIONE BASSA

GUSTO & AROMA

PROFUMI DI CEREALE E FIORI, SI AVVERTE ANCHE UN GRADEVOL E DELICATO PROFUMO ERBAGEO, DETERMINATO DAL LUPPOLO. PILS CHIARA CON UN INCONFONDIBILE AROMA E RETROGUSTO PIACEVOLE AMAROGLIOLO E RINFRESCANTE

4



5

NEWCASTLE BROWN ALE

TIPOLOGIA DI BIRRA

BROWN ALE - GRADAZIONE 4,7% - FERMENTAZIONE ALTA

GUSTO & AROMA

BOUQUET ARTICOLATO CON IN EVIDENZA, NOTE DI CARMELLO, FRUTTA SECCA (NOCCIOLA) E FIENO. BROWN ALE CON SENTORI FRUTTATI E AROMATICI.

4,5



6

ICHUNUSA CLASSICA

TIPOLOGIA DI BIRRA

LAGER - GRADAZIONE 4,7% - FERMENTAZIONE BASSA

GUSTO & AROMA

SENTORI DI LUPPOLO
MODERATAMENTE AMARO, POCO PERSISTENTE E LIEVEMENTE LUPPOLATA DAL GUSTO EQUILIBRATO

4



5

MCGARGLES PALE ALE

TIPOLOGIA DI BIRRA

PALE ALE - GRADAZIONE 4,5% - FERMENTAZIONE ALTA

GUSTO & AROMA

AROMA TROPICALE AL NASO, NEL QUALE SI DISTINGUONO NOTE DI POMPELMO E LIMONE, OLTRE ALLE NOTE TROPICALI E DEL MANGO.

4,5



6

CINEY BLONDE

TIPOLOGIA DI BIRRA

BELGIAN STRONG BLONDE ALE - 7% - FERMENTAZIONE ALTA

GUSTO & AROMA

BUONA INTENSITÀ E COMPLESSIVITÀ CON NOTE EVIDENTI DI MIELE E DI CEREALI, DELICATE NOTE DI FRUTTA A POLPA BIANCA

5



...

GREEN KILLER IPA

TIPOLOGIA DI BIRRA

INDIA PALE ALE - 6,5% - FERMENTAZIONE ALTA

GUSTO & AROMA

NOTE DI FRUTTA A POLPA GIALLA (PESCHE) ED ESOTICA (ANANS) CON SOTTILE CENNO AGRUMATO DI SOTTOFONDO. DELIZIOSA CARBONAZIONE, MORBIDA, RITORNO DELLE NOTE FRUTTATE, ELEGANTE E PULITA CON FINALE AROMATICO.

4,5



6

CINEY BRUNE

TIPOLOGIA DI BIRRA

BELGIAN STRONG BROWN ALE - 7% - FERMENTAZIONE ALTA

GUSTO & AROMA

INTENSA E FRUTTATA, NOTE DI FRUTTA ESOTICA E FRUTTI ROSSI CON SENTORI DI MIELE E DI CARMELLO. ABBASTANZA STRUTTURATA CON UN RITORNO DI NOTE COLTE AL NASO EVIDENTI. TONI CALDI DI MIELE E CARMELLO.

5



...

LAGUNITAS IPA

TIPOLOGIA DI BIRRA

INDIA PALE ALE - 6,2% - FERMENTAZIONE ALTA

GUSTO & AROMA

EVIDENTI NOTE BALSAMICHE DI PINO, DI RESINA E AGRUMATE DI POMPELMO. GUSTO CONNOTATO DI UN MIX PULITO DI AGRUMI RINFRESCANTI E DI NOTE CARMELLATE

4,5



6

BULLDOG STRONG ALE

TIPOLOGIA DI BIRRA

STRONG ALE - GRADAZIONE 7,1% - FERMENTAZIONE ALTA

GUSTO & AROMA

SE LA NOTA DOMINANTE È DATA DAL FRUTTATO, SONO PERÒ DISTINGUIBILI ANCHE PROFUMI ERBACEI DEL LUPPOLO. IL GUSTO È DECISO, CORPOSO, FRESCO CON SENTORI DI MIELE, FRUTTA E MANDORLE.

4,5



6

GUINNESS STOUT

TIPOLOGIA DI BIRRA

STOUT - 4,2% - FERMENTAZIONE ALTA

GUSTO & AROMA

È IL TOSTATO A DOMINARE, RISULTANDO AMARA CON NOTE DI CAFFÈ E CACAO. CREMOSA E POCO GASSATA PERCHÈ SPILLATA GRAZIE AL CARBO-AZOTO CHE NON SI DISPENDE NELLA BIRRA

4,5



6

BULLDOG STRONG LAGER

TIPOLOGIA DI BIRRA

LAGER DOPPIO MALTO - 9% - FERMENTAZIONE BASSA

GUSTO & AROMA

NOTE DI MALTO E CARAMELLO EVIDENTI CON CENNI FRUTTATI ED È PERCEPIBILE CHIARAMENTE IL PROFUMO DI LUPPOLO. IL GUSTO DI CEREALE CON NOTE FRUTTATE, BILANCIATE DALL'AMAREZZA DEL LUPPOLO

4,5



6

SCHMUCKER WEIZEN

TIPOLOGIA DI BIRRA

WEIZEN [WEISS] - 5,4% - FERMENTAZIONE ALTA

GUSTO & AROMA

AROMA GRADEVOLE, PURO, FRUTTATO. IN PARTICOLARE, LEGGERE NOTE DI AROMA DI BANANA. GUSTO DECISAMENTE FRESCO, ARMONICO, PASTOSO, LEGGERO E FRUTTATO

4,5



6