



**DOPPIO MALTO**

---

# **A MEZZO- GIORNO**

~ Buon pranzo con Doppio Malto ~

**da  
8,5€**

---

**SCEGLI IL TUO PIATTO  
TRA LE NOSTRE PROPOSTE**  
Bibita analcolica e servizio inclusi

---

# TUTTI I PRIMI, FREDDI

8,5€

## Rigatoni al paté di olive e Bella Lodi

Rigatoni di grano duro con paté di olive nere, pomodori di Pachino IGP e sfoglie di raspadura Bella Lodi. Serviti con olio EVO e foglie di basilico

## Fusilli Provola e Vesuviano

Fusilli di grano duro con Provola affumicata Autieri, pomodoro Vesuviano aromatizzato al timo e chips fritte di pane Guttiau. Serviti con foglie di basilico e olio EVO

## Rigatoni al pesto e Vesuviano

Rigatoni di grano duro con pesto alla genovese e pomodoro Vesuviano aromatizzato. Serviti con foglie di basilico e olio EVO

# GRANDI SECONDI

10€

## Doppio medaglione di manzo

Svizzere di Black Angus fresco lavorato artigianalmente, servite con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio e rucola e maionese alla birra

## Tartare di Scottona

Tartare di Scottona servita con pesto di peperoni rossi e gialli e tabasco servita con insalata di cavolo cappuccio e rucola, olio EVO a crudo e crostini di pane tostati e aromatizzati

## Cotoletta di pollo

Petto di pollo impanato e fritto, servito con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio e rucola, limone e maionese alla birra

## La tua pizza al tegamino

Cominciamo dalla base bianca o rossa, con salsa al pomodoro. Completa con 2 ingredienti a tua scelta.

- Salamella mantovana con birra Crash
- Prosciutto crudo di Parma DOP
- 'Nduja di Spilinga piccante
- Mortadella di Bologna IGP
- Negrini
- Pancetta Piacentina DOP
- La Rocca

- Provola affumicata Autieri
- Stracciatella di burrata pugliese
- Mozzarella Fior di latte Autieri
- Sfoglie di raspadura Bella Lodi
- Pomodoro Vesuviano
- Pomodori datterini gialli sott'olio

- Friarielli alla napoletana
- Filetti di alici di Sicilia
- Battuto di cipolla rossa di Tropea IGP
- Olive taggiasche
- Foglie di rucola

## La tua insalata

Cominciamo dall'insalata verde. Completa con 3 ingredienti a tua scelta.

- Provola affumicata Autieri
- Stracciatella di burrata pugliese
- Mozzarella Fior di latte Autieri
- Sfoglie di raspadura Bella Lodi
- Pecorino Sardo dolce DOP fratelli Pinna

- Pomodoro Vesuviano
- Pomodori datterini gialli sott'olio
- Filetti di alici di Sicilia
- Battuto di cipolla rossa di Tropea IGP
- Olive taggiasche

- Foglie di rucola
- Finocchi a fette
- Arance a spicchi
- Crostini di pane fritto
- Chips fritte di pane Guttiau
- Cetriolini sott'aceto

L'offerta è valida da lunedì a venerdì a pranzo!  
Vale singolarmente, non può essere sommata ad altre.

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!

vegetariano

  
**DOPPIO MALTO**



# EHI! DOLCEZZA

FATTI UN DOLCE,  
È FATTO IN CASA

## IN BARATTOLO

- Birramisù** LA OLD JACK **5**  
Bianco tiramisù con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Old Jack e scaglie di cioccolato
- Cheesecake** LA RUST **5**  
Crema fresca di formaggio e crumble di biscotti, con salsa al cioccolato o ai frutti di bosco

## I SEMIFREDDI

- Zuppa inglese** LA STONE **5**  
Gelato semifreddo alla Zuppa inglese, pan di Spagna e liquore Alchermes, servito con salsa al cioccolato, foglie di menta e biscotti lingue di gatto
- Amaretto** LA OLD JACK **5**  
Gelato semifreddo ai croccanti di amaretto, servito con salsa al cioccolato, foglie di menta e biscotti lingue di gatto

## I MINI STECCHI

- Fior di panna** LA LEILA **2,5**  
Un classico per tutte le stagioni al fior di panna: morbido, artigianale e ricoperto di cioccolato fondente
- Caffè** LA RUST **2,5**  
Un caffè da mordere. Morbido gelato artigianale al caffè ricoperto di cioccolato fondente

## LE TORTE

- Cioccolato alla birra** LA IMPERIAL **4,8**  
Tortino al cioccolato con profumo di birra Mahogany, servito con gelato alla vaniglia e zucchero a velo
- Pere e zenzero** LA IMPERIAL **4,8**  
Soffice tortino con birra Zingi e pere Williams, servito con gelato alla vaniglia e zucchero a velo

## I SORBETTI

- Mandarino** LA SUMMER **4**  
Un finale di partita cremoso: sorbetto artigianale al mandarino
- Limone e zenzero** LA BRASS **4**  
Sicilia e oriente per un sorbetto artigianale al limone e zenzero
- Aranzia e menta** LA SUMMER **4**  
Cremoso sorbetto artigianale all'arancia e menta

## I MINI CONI

- Pistacchio** LA CRASH **2,5**  
Cialda ripiena di morbido gelato artigianale al pistacchio ricoperto di cioccolato fondente
- Ciocolate** LA ZINGI **2,5**  
Cialda ripiena di morbido gelato artigianale al cioccolato ricoperto di cioccolato fondente

## IL PIACERE DI CONDIVIDERE

- Mini cannoli siciliani** LA SUMMER **7**  
6 mini cialde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con crema di ricotta dolce in sac à poche. Servite con granella di pistacchi e scaglie di cioccolato fondente



Foto: M. Pizzoni

# NON SOLO BIRRA

## BIBITE ARTIGIANALI

- Aranciata** 27,5 cl **3**  
Tutto il sapore, l'aroma e la freschezza del naturale succo delle arance di Sicilia
- Limonata** 27,5 cl **3**  
Prodotta secondo l'antica ricetta, con il succo naturale dei limoni siciliani
- Tonica** 27,5 cl **3**  
Dal retrogusto aromatico e amaro al chinino, un estratto naturale
- Cola** 27,5 cl **3**  
Fresca, vivace e artigianale
- The al limone/alla pesca** 27,5 cl **3**

## ACQUA MINERALE

- Panna** 47 cl **1,7**
- San Pellegrino** 47 cl **1,7**

## CAFFETERIA

- Caffè** **1,4**
- Caffè d'orzo / Decaffeinato** **1,4**
- Caffè corretto** **1,8**
- Cappuccino** **1,8**

## AMARI E LIQUORI

- Averna, Braulio, Amaro del Capo, Montenegro, Ramazzotti, Sambuca Molinari, Baileys, Anima Nera, Limoncello** **4**

## DISTILLATI

- Whisky, Rum, Grappe**
- Chiedi ai nostri ragazzi la carta dedicata

## VINI

- Cannonau di Sardegna DOC** calice 5 bottiglia 20  
*Nepente di Oliena, Cantina Sociale Oliena*  
Un Cannonau dall'anima giovane e prepotente, con note fruttate di piccoli frutti rossi e ciliegia che s'intrecciano con floreali
- Dolcetto d'Alba DOC** calice 5 bottiglia 20  
*Brezza*  
Di colore violaceo, con un leggero retrogusto amarognolo dato dalle mandorle amare, ha come caratteristica principale la freschezza
- Vermentino di Sardegna DOC** calice 5 bottiglia 20  
*Lintoris, Capichera*  
Dal gusto fruttato, fresco e con ritorni agrumati, ha un profumo intenso e fragrante con note di frutti esotici ed erbe aromatiche
- Ribolla Gialla DOC** calice 5 bottiglia 22  
*Colli Orientali del Friuli, Torre Rosazza*  
Ha profumi netti e floreali in cui si distingue il melone. La freschezza ritorna anche all'assaggio: al palato è molto fresco e gustoso
- Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.** calice 5 bottiglia 22  
*Contarini*  
Dal profumo finissimo che ricorda i fiori d'acacia e dal gusto delicato, piacevolmente acidulo e intensamente fruttato, con tipico sentore di miele di acacia

# TI METTE A TAVOLA A CASA TUA

Prova il delivery o il take away!  
Ed è subito buono.

# EHI! - COMMERCE

PORTIAMO LA BIRRA A CASA TUA

shop.doppiomalto.com

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!  
\*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine o abbattuti

vegetariano coperto: 1,5 €

4,8% Vol.

# LA PILS

CHIARA • PILS

# DOPPIO MALTO

7,0% Vol.

# LA ZINGI

AMBRATA • GINGER ALE

doppiomalto.com

Seguici su

## FACCIAMO BIRRA, FACCIAMO CUCINA, VI FACCIAMO FELICI

## I NOSTRI CLIENTI HANNO TUTTI LA FACCIA DA COPERTINA

Posta la tua foto con tag DoppioMalto\_people e ti sbattiamo in prima pagina!



# FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

<p><b>LA PILS</b></p> <p><b>PER I VIRTUOSI E LE ENIGMATICHE</b> È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla. Classica, stile Pils. A bassa fermentazione. 4,8% alc.vol. IBU 35 20 cl 3 40 cl 5 150 cl 18</p>	<p><b>LA LEILA</b></p> <p><b>PER I PURI E LE PUNGENTI</b> Sia chiaro, questa è la birra ideale per un pomeriggio tra i fiori di un prato alpino. In ogni caso dopo un paio di sorsi vi sentirete comunque ad alta quota. Stile lager. A bassa fermentazione. 4,8% alc.vol. IBU 21 20 cl 3 40 cl 5 150 cl 18</p>	<p><b>LA BRASS</b></p> <p><b>PER LE NOSTALGICHE E I NATURALISTI</b> Quando pensate di essere alla frutta, questa birra vi farà stupire di voi stessi. Provatela a metà di una maratona (di qualsiasi tipo). Lievitata, stile Weiss. Ad alta fermentazione. 5,0% alc.vol. IBU 9 20 cl 3 40 cl 5 150 cl 18</p>
<p><b>LA SUMMER</b></p> <p><b>PER I PIGRI E LE OZIOSE</b> È martedì, piove, vi aspettano a cena in famiglia? Mettetevi il costume da bagno e volate in mezzo all'estate. Basta stappare. Session IPA. Gradazione alcolica leggera. 4,3% alc.vol. IBU 38 20 cl 3 40 cl 5 150 cl 18</p>	<p><b>LA BITTER</b></p> <p><b>PER GLI AMBIZIOSI E LE SPIGOLOSE</b> La vostra corsa all'oro è finita. Sedetevi, mettete su un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiare, vi lascerà secchi. Stile Extra Special Bitter. Con 5 luppoli americani. 5,0% alc.vol. IBU 60 20 cl 3 40 cl 6 150 cl 20</p>	<p><b>LA CRASH</b></p> <p><b>PER LE FRAGRANTI E GLI SPLENDIDI</b> Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca. Triple Honey IPA. Ad alta fermentazione. 7,5% alc.vol. IBU 37 20 cl 3 40 cl 6 150 cl 20</p>
<p><b>LA STONE</b></p> <p><b>PER GLI AROMATICI E LE IMPAVIDE</b> Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Da bersi prima di un appuntamento importante. Anche dopo. Forte, stile English Ale. Ad alta fermentazione. 6,5% alc.vol. IBU 32 20 cl 3 40 cl 6 150 cl 20</p>	<p><b>LA ZINGI</b></p> <p><b>PER I BALSAMICI E LE ARRUFFATE</b> Avete sognato di aggirarvi tra i profumi di un mercato orientale, mentre un soffio balsamico vi scompigliava i capelli? Svegliatevi, era solo il primo sorso di questa birra. Speziata, ginger Ale. Ad alta fermentazione. 7,0% alc.vol. IBU 30 20 cl 3 40 cl 6 150 cl 20</p>	<p><b>LA COCOA</b></p> <p><b>PER I SELVAGGI E LE ESPLORATRICI</b> Da consumarsi se vi hanno proibito assolutamente il cioccolato. Effetti collaterali: se assunta regolarmente potrebbe farvi cambiare idea sulla samba. Stile American IPA. Ad alta fermentazione. 7,0% alc.vol. IBU 49 20 cl 3 40 cl 6 150 cl 20</p>
<p><b>LA RUST</b></p> <p><b>PER LE STRAVAGANTI E GLI ESOTICI</b> Vi piace il golf? La vela? I diamanti? Gli abiti su misura? Questa birra è così lussuosa che dimenticherete queste sciocchezze fissazioni. Fruttata, stile English Ale. Ad alta fermentazione. 5,5% alc.vol. IBU 23 20 cl 3 40 cl 6 150 cl 20</p>	<p><b>LA MAHOGANY</b></p> <p><b>PER LE AVVINCENTI E GLI IMPERTINENTI</b> Da bersi dopo aver fatto la valigia, comprato i biglietti per una destinazione davvero esotica, buttati i libri di Fabio Volo ed esservi licenziati. Adatta anche a menti estremi. Coloniale, stile IPA. Ad alta fermentazione. 6,0% alc.vol. IBU 54 20 cl 3 40 cl 6 150 cl 20</p>	<p><b>LA IMPERIAL</b></p> <p><b>PER LE DIVINE E I GLADIATORI</b> Se avete avuto il vostro momento Daniel Craig o Jennifer Lawrence (ed è passato), capirete. Da bersi ascoltando <i>Una carezza in un pugno</i> di Adriano Celentano. Stile Black Imperial IPA. 9,0% alc.vol. IBU 80 20 cl 3 40 cl 6 150 cl 20</p>
<p><b>LA OLD JACK</b></p> <p><b>PER LE SFACIATE E GLI ZUCCHERINI</b> È consigliata in caso di blind date. Il profumo del vostro alito sarà balsamico. La vostra autostima altissima e dimenticherete di essere inguaribilmente timidi. Stile Chocolate Stout. Ad alta fermentazione. 6,3% alc.vol. IBU 33 20 cl 3 40 cl 6 150 cl 20</p>	<p><b>LA SENZA SCUSE</b></p> <p><b>PER GLI AMANTI E LE ROMANTICHE</b> Senza glutine. La birra preferita da J. W. Goethe che in una poesia famosa ha scritto <i>"Conosci la birra dove fioriscono i limoni?"</i>. Da bere con un libro in mano. Gluten free, stile lager. A bassa fermentazione. 4,5% alc.vol. IBU 17 20 cl 3 40 cl 6 150 cl 20</p>	<p><b>LIVE BEER EXPERIENCE</b></p> <p>Guarda il menù dedicato e prova una delle nostre tre proposte: un giro di luppolo, di malto o di aromi</p> <p><b>8€</b></p>



# TANTO PER COMINCIARE

## BUON UMORE SU CROSTONI DI PANE

**Stracciatella e alici** **LA PILS** **4,4**

La freschezza profuma di mare. Stracciatella di burrata pugliese, filetti di alici di Sicilia e pomodori datterini gialli sott'olio su crostoni di pane\* di grano tenero

**Mortadella e Provola** **LA BRASS** **4,4**

Mortadella di Bologna IGP Negrini e Provola affumicata Autieri con battuto di giardiniera di verdure fresche croccanti su crostoni di pane\* di grano tenero

**Pesto di peperoni e olive** **LA CRASH** **4,2**

Forte con dolcezza, un viaggio tra Liguria e Campania. Pesto di peperoni rossi e gialli, olive taggiasche sott'olio e foglia di basilico fresca su crostoni di pane\* di grano tenero

## SE FRIGGETE D'IMPAZIENZA

**Alette di pollo** **LA LEILA** **6,4**

Alette di pollo\* croccanti, marinate e fritte. Leggermente piccanti, sono accompagnate da maionese alla birra

**Anelli di cipolla** **LA PILS** **5,2**

Anelli di cipolla\* dolce in pastella alla birra, sono accompagnati da maionese alla birra

**Bocconcini di Gorgonzola** **LA PILS** **6,2**

Croquette di patate\* farcite con Gorgonzola classico, sono accompagnate da maionese alla birra

## LEVATEVI LA VOGLIA

**Mini gnocco fritto e crudo di Parma** **LA BRASS** **6,8**

In Emilia il classico è avanguardia. Mini gnocco fritto\* servito con prosciutto crudo di Parma DOP e crema di Grana Padano DOP

**Stroghino e giardiniera** **LA BITTER** **6,4**

Da culatello e prosciutto crudo un salame prezioso: lo Stroghino La Rocca. Accompagnato da giardiniera di verdure fresche croccanti, con crostoni di pane\* tostatati e aromatizzati

**Guttiau, Fior di latte e Pachino** **LA PILS** **5,4**

Una scelta dell'Italia più buona. Chips fritte di pane Guttiau di Sardegna con julienne di Fior di latte Sabelli e pomodori Pachino IGP a spicchi

**Rondelle di melanzana** **LA PILS** **5,2**

Rondelle dorate di melanzana\* con panatura al mais. Leggermente speziate, sono accompagnate da maionese alla birra

**Patate, Grana e pancetta** **LA STONE** **4,8**

Molto croccanti fuori e molto tenere dentro, le patate a fiammifero, fritte, con crema di Grana Padano DOP e pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante



**SIATE BUONI, CONDIVIDETE**

**Fritto assoluto** **LA MAHOGANY** **12,8**

Alette di pollo, bocconcini di Gorgonzola, anelli di cipolla, rondelle di melanzana, serviti con maionese alla birra e crema di Grana Padano DOP



**Il buono non ti basta mai?**

Guarnizioni Extra	1	Extra burger	3,5
-------------------	---	--------------	-----



**Ancora qualcosa?**

<b>Patate a spicchio</b>	<b>3</b>
Spicchi di patata con buccia in doppia cottura: dal forno alla brace. Serviti con maionese alla birra	
<b>Patate a fiammifero</b>	<b>3</b>
Patate taglio fiammifero fresche e fritte con doppio passaggio. Servite con maionese alla birra	

# I BURGER

*Serviti con pan brioche\* di farina di grano tenero, patate con buccia tagliate a fiammifero e fritte e maionese alla birra*

**Pecorino e Vesuviano** **LA LEILA** **9,2**

Dai monti al piano. Hamburger fresco di Scottona con Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna a fette, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, insalata verde e maionese

**Pancetta e Fontal** **LA STONE** **9,6**

Un vero classico è sempre croccante. Hamburger fresco di Scottona con Fontal Nazionale Rognoni a fette, pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, insalata verde e maionese alla birra

**Crudo e Fior di latte** **LA STONE** **11,8**

Maturità e giovinezza. Hamburger fresco di Scottona con prosciutto crudo di Parma DOP, mozzarella Fior di latte Autieri, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, insalata verde e maionese

**Stracciatella e 'Nduja** **LA BITTER** **9,8**

Hamburger fresco di Scottona con stracciatella di burrata pugliese, 'Nduja di Spilinga piccante e friarelli alla napoletana. Vivace con fuoco (moderato)

**Tartare di Scottona** **LA BITTER** **11,8**

Che freschezza! Così cruda. Tartare di Scottona con tabasco, pesto di peperoni rossi e gialli, battuto di cetriolo sott'aceto e foglie di rucola

**Caprino e cipolla** **LA CRASH** **9,8**

La perfezione è negli opposti. Hamburger fresco di Scottona con cremosa Robiola di capra Fior di Maso, pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, insalata verde e maionese classica

**Battuto di costine e Fontal** **LA BITTER** **10,8**

Oscar per due. Hamburger fresco di Scottona con battuto di costine di suino affumicate, Fontal Nazionale Rognoni a fette, foglie di rucola e maionese alla birra

**Provola e olive taggiasche** **LA OLD JACK** **10,2**

Hamburger fresco di Scottona con Provola affumicata Autieri, patè di olive nere, pomodori datterini gialli sott'olio a spicchi, olive taggiasche, foglie di basilico e insalata verde

**Il Doppio** **LA STONE** **14,8**

Doppio Hamburger fresco di Scottona con doppio Fontal Nazionale Rognoni a fette, pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, battuto di cetriolo sott'aceto, insalata verde e maionese alla birra

# CHE FILONE!

*Serviti con filoncino\* di farina di grano tenero, patate con buccia tagliate a fiammifero e fritte e maionese alla birra*

**Suprema di pollo e Pecorino** **LA BRASS** **8,6**

Attrazione fatata. Tagliata di petto di pollo dalla lenta cottura al forno e rifinita alla brace, pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna, pomodori datterini gialli sott'olio a spicchi, foglie di rucola e maionese

**Salamella alla birra e Provola** **LA STONE** **9,6**

La Lombardia vi sorprende: un classico. Salamella mantovana con birra Crash cotta al forno e rifinita alla brace, Provola affumicata Autieri, foglie di rucola e maionese alla birra

**Tagliata e Grana Bella Lodi** **LA PILS** **10,8**

La brace in un boccone. Tagliata di Black Angus cotta alla brace, sottili sfoglie di Grana Bella Lodi, pomodori datterini gialli sott'olio, foglie di rucola, maionese alla birra e olio EVO a crudo

**Provola e Friarelli** **LA BITTER** **9,2**

Anima campana. Provola affumicata Autieri, friarelli alla napoletana, pomodoro di Pachino IGP a spicchi, olive taggiasche e pesto di peperoni rossi e gialli

<b>Giardiniera campagnola</b>	<b>3</b>
Giardiniera di verdure fresche e croccanti (cavolfiore, carote, peperoni rossi e gialli, cetriolini e peperoncini verdi dolci) con aceto di mele e rifinita con olio EVO a crudo. Servita con pane* di grano tenero	
<b>Orto fresco</b>	<b>3</b>
Insalata verde, pomodorini di Pachino IGP a spicchi e olio EVO a crudo. Serviti con pane* di grano tenero	
<b>Salse in barattolo</b>	<b>1</b>
Ketchup, maionese, senape	

# LA BRACE

**COTTURA ALLA BRACE CON CARBONE VEGETALE**

*Tutti i piatti sono serviti con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio e rucola e maionese alla birra*

**Gran tagliata** **LA PILS** **13,8**

Tagliata di controfiletto, razza Black Angus, 220 gr. Taglio tenero e saporito, rifinito con fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata con cipolle boretane cucinate in agrodolce e grigliate

**Gran tagliata speciale** **LA PILS** **15,8**

Tagliata di controfiletto, razza Black Angus, 220 gr, sottili sfoglie di Grana Bella Lodi e pomodoro Pachino IGP, rifinita con fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata con cipolle boretane cucinate in agrodolce e grigliate

**La gigante** **LA STONE** **17,8**

Bistecca di entrecôte, razza Black Angus, 350 gr. Una bistecca succosa e saporita, selezionata da noi ed esaltata da fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata con cipolle boretane cucinate in agrodolce e grigliate

**Filetto Premium lardellato** **LA STONE** **18,2**

Filetto di Black Angus Premium, 220 gr, avvolto con lardo alle erbe. Taglio tenero e burroso, rifinito con fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnato con cipolle boretane cucinate in agrodolce e grigliate

**Costine di maiale** **LA STONE** **13,8**

Costine di suino, marinate con spezie, cotte a bassa temperatura e affumicate alla brace. Accompagnate da giardiniera di verdure fresche croccanti

**Salamella alla birra** **LA MAHOGANY** **11,8**

Salamella mantovana con birra Crash cotta al forno e rifinita alla brace. Genuina e tenera, servita con giardiniera di verdure fresche croccanti

**Suprema di pollo** **LA PILS** **10,6**

300 gr di tagliata di petto di pollo marinata con spezie mediterranee. Taglio dalla lenta cottura al forno e rifinito alla brace. Accompagnata con cipolle boretane cucinate in agrodolce e grigliate

**Cosce in crosta** **LA BRASS** **11,2**

Dopo una marinatura speziata, le cosce di pollo sono cotte alla brace in crosta di caffè. Accompagnata con cipolle boretane cucinate in agrodolce e grigliate

## TUTTI INSIEME APPASSIONATEMENTE

**Brace mista** **LA BRASS** **16,8 a persona - min. 2 persone**

Gran tagliata, Costine di maiale, Cosce in crosta, Salamella alla birra, serviti con giardiniera di verdure fresche croccanti, patate a spicchio con buccia e maionese alla birra

**All'etto** **LA STONE** **4,8 all'etto**

Chiedi ai nostri ragazzi i tagli disponibili. Serviti con cipolle boretane cucinate in agrodolce e grigliate, patate a spicchio con buccia e maionese alla birra



# LE PIZZE AL TEGAMINO

**36 ORE DI LIEVITAZIONE\***

**Pomodoro e Grana** **LA BRASS** **6,8**

Leggerezza lodigiana. Salsa di pomodoro, sottili sfoglie di Grana Bella Lodi, foglie di basilico fresco e olio EVO a crudo

**Olive e cipolle** **LA OLD JACK** **7,6**

Lo sfizio campagnolo. Salsa di pomodoro, olive taggiasche, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, foglie di basilico fresco e olio EVO a crudo

**Triplo Pomodoro e Fior di latte** **LA BITTER** **8,2**

Più campana di così. Salsa di pomodoro, pomodori datterini gialli sott'olio e pomodori Vesuviani aromatizzati con timo, mozzarella Fior di latte Autieri, foglie di basilico e olio EVO

**Salamella alla birra e Fior di latte** **LA PILS** **8,8**

Di brace in pizza. Salsa di pomodoro, salamella mantovana con birra Crash cotta al forno e rifinita alla brace, mozzarella Fior di latte Sabelli, foglie di basilico fresco e olio EVO a crudo

**Crudo e Pachino** **LA ZINGI** **10,8**

Orgogliosa delle sue origini: Mozzarella Fior di latte Sabelli, prosciutto crudo di Parma DOP, pomodori di Pachino IGP a spicchio, sottili sfoglie di Grana Bella Lodi, foglie di basilico fresco e olio EVO a crudo

**Mortadella e Stracciatella** **LA BRASS** **9,8**

Da Bologna a Foggia in un boccone. Mortadella di Bologna IGP Negrini, Stracciatella di burrata pugliese, pomodori Pachino IGP a spicchi, foglie di rucola e olio EVO a crudo



# I GALLETTI

**SONO RUSPANTI, HANNO RAZZOLATO BENISSIMO**

*Serviti con patate a spicchio, insalata di cavolo cappuccio e rucola, cipolle boretane cucinate in agrodolce e grigliate e maionese alla birra*

**Galletto mediterraneo** **LA LEILA** **12,8**

Galletto\* ruspante, dorato alla brace e glassato con agrumi, rosmarino e salvia

**Galletto al fuoco rosso** **LA STONE** **13,8**

Galletto\* ruspante, dorato alla brace e glassato con olio e peperoncino calabrese. Ruspante con brio

**Galletto alla birra** **LA PILS** **13,8**

I galletti vanno matti per le bionde. Galletto\* ruspante, dorato alla brace e glassato alla birra Crash, miele e spezie



# LE INSALATE

*Servite con pane\* rustico di grano tenero*

**Pomodoro, olive e mandorle** **LA PILS** **7,8**

Dal Val di Noto alla Riviera in un giro d'olio. Insalata verde, pomodori di Pachino IGP, olive taggiasche, mandorle tostate e foglie di basilico fresco. Servita con olio al basilico e origano

**Pecorino, pere e miele** **LA BITTER** **8,6**

Quant'è buona il contadino lo sa già. Insalata verde, Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna, pere Williams a fette, gherigli di noci, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo e crostini\* di pane fritti. Servita con miele Millefiori

**Finocchi, arance e alici** **LA ZINGI** **8,2**

Freschezza, profumi, Sicilia. Insalata verde, finocchi a fette, pomodori Pachino IGP, arance a spicchi e filetti di alici di Sicilia. Servita con olio al basilico e origano

**Manzo e Fior di latte** **LA LEILA** **10,6**

Insalata verde, tagliata di controfiletto razza Black Angus cotta alla brace, mozzarella Fior di latte Autieri, pomodori datterini gialli sott'olio a spicchi e crostini\* di pane fritti

**Suprema e Pachino** **LA BRASS** **9,2**

Vecchia ricetta, grande sapore. Insalata verde, tagliata di petto di pollo dalla lenta cottura al forno e rifinita alla brace, pomodori di Pachino IGP a spicchi e crostini\* di pane fritti. Servita con crema di Grana Padano DOP



4,8% Vol.

LA  
PILS

CHIARA • PILS



DOPPIO MALTO

7,0% Vol.

LA  
ZINGI

AMBRATA • GINGER ALE

doppiomalto.com

Seguici su

**FACCIAMO BIRRA,  
FACCIAMO CUCINA,  
VI FACCIAMO FELICI**

**I NOSTRI CLIENTI  
HANNO TUTTI LA  
FACCIA DA COPERTINA**

Posta la tua foto con tag Doppiomalto\_people e ti sbattiamo in prima pagina!



**FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI**

LA  
PILS

**PER I VIRTUOSI E LE ENIGMATICHE**

È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla.

Classica, stile Pils. A bassa fermentazione.

4,8% alc./vol.

IBU 35

20 cl 3

40 cl 5

150 cl 18

LA  
LEILA

**PER I PURI E LE PUNGENTI**

Sia chiaro, questa è la birra ideale per un pomeriggio tra i fiori di un prato alpino. In ogni caso dopo un paio di sorsi vi sentirete comunque ad alta quota.

Stile lager. A bassa fermentazione.

4,8% alc./vol.

IBU 21

20 cl 3

40 cl 5

150 cl 18

LA  
BRASS

**PER LE NOSTALGICHE E I NATURALISTI**

Quando pensate di essere alla frutta, questa birra vi farà stupire di voi stessi. Provatela a metà di una maratona (di qualsiasi tipo).

Lievitata, stile Weiss. Ad alta fermentazione.

5,0% alc./vol.

IBU 9

20 cl 3

40 cl 5

150 cl 18

LA  
SUMMER

**PER I PIGRI E LE OZIOSE**

È martedì, piove, vi aspettano a cena in famiglia? Mettetevi il costume da bagno e volate in mezzo all'estate. Basta stappare.

Session IPA. Gradazione alcolica leggera.

4,3% alc./vol.

IBU 38

20 cl 3

40 cl 5

150 cl 18

LA  
BITTER

**PER GLI AMBIZIOSI E LE SPIGOLOSE**

La vostra corsa all'oro è finita. Sedetevi, mettete su un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiate, vi lascerà secchi.

Stile Extra Special Bitter. Con 5 luppoli americani.

5,0% alc./vol.

IBU 60

20 cl 3

40 cl 6

150 cl 20

LA  
CRASH

**PER LE FRAGRANTI E GLI SPENDIDI**

Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca.

Triple Honey IPA. Ad alta fermentazione.

7,5% alc./vol.

IBU 37

20 cl 3

40 cl 6

150 cl 20

LA  
STONE

**PER GLI AROMATICI E LE IMPAVIDE**

Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Da bersi prima di un appuntamento importante. Anche dopo.

Forte, stile English Ale. Ad alta fermentazione.

6,5% alc./vol.

IBU 32

20 cl 3

40 cl 6

150 cl 20

LA  
ZINGI

**PER I BALSAMICI E LE ARRUFFATE**

Avete sognato di aggirarvi tra i profumi di un mercato orientale, mentre un soffio balsamico vi scompigliava i capelli? Svegliatevi, era solo il primo sorso di questa birra.

Speziata, ginger Ale. Ad alta fermentazione.

7,0% alc./vol.

IBU 30

20 cl 3

40 cl 6

150 cl 20

LA  
COCOA

**PER I SELVAGGI E LE ESPLORATRICI**

Da consumarsi se vi hanno proibito assolutamente il cioccolato. Effetti collaterali: se assunta regolarmente potrebbe farvi cambiare idea sulla samba.

Stile American IPA. Ad alta fermentazione.

7,0% alc./vol.

IBU 49

20 cl 3

40 cl 6

150 cl 20

LA  
RUST

**PER LE STRAVAGANTI E GLI ESOTICI**

Vi piace il golf? La vela? I diamanti? Gli abiti su misura? Questa birra è così lussuosa che dimenticherete queste sciocchezze fissazioni.

Frucciata, stile English Ale. Ad alta fermentazione.

5,5% alc./vol.

IBU 23

20 cl 3

40 cl 6

150 cl 20

LA  
MAHO  
GANY

**PER LE AVVINCENTI E GLI IMPERTINENTI**

Da bersi dopo aver fatto la valigia, comprato i biglietti per una destinazione davvero esotica, buttati i libri di Fabio Volo ed esservi licenziati. Adatta anche a usi meno estremi.

Coloniale, stile IPA. Ad alta fermentazione.

6,0% alc./vol.

IBU 54

20 cl 3

40 cl 6

150 cl 20

LA  
IMPERIAL

**PER LE DIVINE E I GLADIATORI**

Se avete avuto il vostro momento Daniel Craig o Jennifer Lawrence (ed è passato), capirete. Da bersi ascoltando *Una carezza in un pugno* di Adriano Celentano.

Stile Black Imperial IPA.

9,0% alc./vol.

IBU 80

20 cl 3

40 cl 6

150 cl 20

LA  
OLD  
JACK

**PER LE SFACCIATE E GLI ZUCCHERINI**

È consigliata in caso di blind date. Il profumo del vostro alito sarà balsamico. La vostra autostima altissima e dimenticherete di essere inguaribilmente timidi.

Stile Chocolate Stout. Ad alta fermentazione.

6,3% alc./vol.

IBU 33

20 cl 3

40 cl 6

150 cl 20

LA  
SENZA  
SCUSE

**PER GLI AMANTI E LE ROMANTICHE**

Senza glutine. La birra preferita da J. W. Goethe che in una poesia famosa ha scritto "Conosci la birra dove fioriscono i limoni?". Da bere con un libro in mano.

Gluten free, stile lager. A bassa fermentazione.

4,5% alc./vol.

IBU 17

in bottiglia 33 cl 3

**LIVE BEER EXPERIENCE**

Guarda il menù dedicato e prova una delle nostre tre proposte: un giro di luppolo, di malto o di aromi

8€





# TANTO PER COMINCIARE

## BUON UMORE SU CROSTONI DI PANE

**Stracciatella e alici** **LA PILS** **4,4**

La freschezza profuma di mare. Stracciatella di burrata pugliese, filetti di alici di Sicilia e pomodori datterini gialli sott'olio su crostoni di pane\* di grano tenero

**Mortadella e Provola** **LA BRASS** **4,4**

Mortadella di Bologna IGP Negrini e Provola affumicata Autieri con battuto di giardiniera di verdure fresche croccanti su crostoni di pane\* di grano tenero

**Pesto di peperoni e olive** **LA CRASH** **4,2**

Forte con dolcezza, un viaggio tra Liguria e Campania. Pesto di peperoni rossi e gialli, olive taggiasche sott'olio e foglia di basilico fresca su crostoni di pane\* di grano tenero

## LEVATEVI LA VOGLIA

**Mini gnocco fritto e crudo di Parma** **LA BRASS** **6,8**

In Emilia il classico è avanguardia. Mini gnocco fritto\* servito con prosciutto crudo di Parma DOP e crema di Grana Padano DOP

**Strolghino e giardiniera** **LA BITTER** **6,4**

Da culatello e prosciutto crudo un salame prezioso: lo Strolghino La Rocca. Accompagnato da giardiniera di verdure fresche croccanti, con crostoni di pane\* tostati e aromatizzati

**Guttiau, Grana e pancetta** **LA PILS** **5,8**

Una scelta dell'Italia più buona. Chips di pane Guttiau di Sardegna con crema di Grana Padano DOP e pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante

## SE FRIGGETE D'IMPAZIENZA

**Alette di pollo** **LA LEILA** **6,4**

Alette di pollo\* croccanti, marinate e fritte. Leggermente piccanti, sono accompagnate da maionese alla birra

**Anelli di cipolla** **LA PILS** **5,2**

Anelli di cipolla\* dolce in pastella alla birra, sono accompagnati da maionese alla birra

**Bocconcini di Gorgonzola** **LA PILS** **6,2**

Croquette di patate\* farcite con Gorgonzola classico, sono accompagnate da maionese alla birra

**Rondelle di melanzana** **LA PILS** **5,2**

Rondelle dorate di melanzana\* con panatura al mais. Leggermente speziate, sono accompagnate da maionese alla birra



## SIATE BUONI, CONDIVIDETE

**Fritto assoluto** **LA MAHOGANY** **12,8**

Alette di pollo, bocconcini di Gorgonzola, anelli di cipolla, rondelle di melanzana, serviti con maionese alla birra e crema di Grana Padano DOP



**Il buono non ti basta mai?**

**Extra burger**

**3,5**

## I BURGER DAL NOSTRO MACELLAIO, HAMBURGER FRESCHI DI SCOTTONA! SERVITI CON PATATE FRESCHE, FRITTE CON TRIPLO PASSAGGIO

Serviti con pan brioche\* di farina di grano tenero, patate con buccia tagliate a fiammifero e fritte e maionese alla birra

**Pecorino e Vesuviano** **LA LEILA** **9,2** **Caprino e cipolla** **LA CRASH** **9,8**

Dai monti al piano. Hamburger fresco di Scottona con Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna a fette, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, insalata verde e maionese

La perfezione è negli opposti. Hamburger fresco di Scottona con cremosa Robiola di capra Fior di Maso, pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, insalata verde e maionese classica

**Pancetta e Fontal** **LA STONE** **9,6**

Un vero classico è sempre croccante. Hamburger fresco di Scottona con Fontal Nazionale Rognoni a fette, pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, insalata verde e maionese alla birra

**Battuto di costine e Fontal** **LA BITTER** **10,8**

Oscar per due. Hamburger fresco di Scottona con battuto di costine di suino affumicate, Fontal Nazionale Rognoni a fette, foglie di rucola e maionese alla birra

**Crudo e Fior di latte** **LA STONE** **11,8**

Maturità e giovinezza. Hamburger fresco di Scottona con prosciutto crudo di Parma DOP, mozzarella Fior di latte Autieri, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, insalata verde e maionese

**Provola e olive taggiasche** **LA OLD JACK** **10,2**

Hamburger fresco di Scottona con Provola affumicata Autieri, patè di olive nere, pomodori datterini gialli sott'olio a spicchi, olive taggiasche, foglie di basilico e insalata verde

**Stracciatella e 'Nduja** **LA BITTER** **9,8**

Hamburger fresco di Scottona con stracciatella di burrata pugliese, 'Nduja di Spilinga piccante e friarelli alla napoletana. Vivace con fuoco (moderato)

**Il Doppio** **LA STONE** **14,8**

Doppio Hamburger fresco di Scottona con doppio Fontal Nazionale Rognoni a fette, pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, battuto di cetriolo sott'aceto, insalata verde e maionese alla birra

**Tartare di Scottona** **LA BITTER** **11,8**

Che freschezza! Così cruda. Tartare di Scottona con tabasco, pesto di peperoni rossi e gialli, battuto di cetriolo sott'aceto e foglie di rucola



**Ancora qualcosa?**

**Patate a spicchio** **3**

Spicchi di patata con buccia in doppia cottura: dal forno alla brace. Serviti con maionese alla birra

**Patate a fiammifero** **3**

Patate taglio fiammifero fresche e fritte con triplo passaggio. Servite con maionese alla birra

**Giardiniera campagnola** **3**

Giardiniera di verdure fresche e croccanti (cavolfiore, carote, peperoni rossi e gialli, cetriolini e peperoncini verdi dolci) con aceto di mele e rifinita con olio EVO a crudo. Servita con pane\* di grano tenero

**Orto fresco** **3**

Insalata verde, pomodorini di Pachino IGP a spicchi e olio EVO a crudo. Serviti con pane\* di grano tenero

**Salse in barattolo** **1**

Ketchup, maionese, senape



# LA BRACE COTTURA ALLA BRACE CON CARBONE VEGETALE

Tutti i piatti sono serviti con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio e rucola e maionese alla birra



## Gran tagliata LA PILS 13,8

Tagliata di controfiletto, razza Black Angus, 220 gr. Taglio tenero e saporito, rifinito con fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata con cipolle borettane cucinate in agrodolce e grigliate

## Gran tagliata speciale LA PILS 15,8

Tagliata di controfiletto, razza Black Angus, 220 gr, sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi e pomodoro Pachino IGP, rifinita con fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata con cipolle borettane cucinate in agrodolce e grigliate

## La gigante LA STONE 17,8

Bistecca di entrecôte, razza Black Angus, 350 gr. Una bistecca succosa e saporita, selezionata da noi ed esaltata da fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata con cipolle borettane cucinate in agrodolce e grigliate

## Filetto Premium lardellato LA STONE 18,2

Filetto di Black Angus Premium, 220 gr, avvolto con lardo alle erbe. Taglio tenero e burroso, rifinito con fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnato con cipolle borettane cucinate in agrodolce e grigliate



## Costine di maiale LA STONE 13,8

Costine di suino, marinate con spezie, cotte a bassa temperatura e affumicate alla brace. Accompagnate da giardiniera di verdure fresche croccanti

## Salamella alla birra LA MAHOGANY 11,8

Salamella mantovana con birra Crash cotta al forno e rifinita alla brace. Genuina e tenera, servita con giardiniera di verdure fresche croccanti



## Suprema di pollo LA PILS 10,6

300 gr di tagliata di petto di pollo con paprika dolce, pepe nero e zucchero di canna. Taglio dalla lenta cottura al forno e rifinito alla brace. Accompagnata con cipolle borettane cucinate in agrodolce e grigliate

## Cosce in crosta LA BRASS 11,2

Dopo una marinatura speziata, le cosce di pollo sono cotte alla brace in crosta di caffè. Accompagnata con cipolle borettane cucinate in agrodolce e grigliate



### TUTTI INSIEME APPASSIONATAMENTE

#### Brace mista LA BRASS 16,8 a persona - min. 2 persone

Gran tagliata, Costine di maiale, Cosce in crosta, Salamella alla birra, serviti con giardiniera di verdure fresche croccanti, patate a spicchio con buccia e maionese alla birra

#### All'etto LA STONE 4,8 all'etto

Chiedi ai nostri ragazzi i tagli disponibili.

Serviti con cipolle borettane cucinate in agrodolce e grigliate, patate a spicchio con buccia e maionese alla birra



# LE PIZZE AL TEGAMINO 36 ORE DI LIEVITAZIONE\*

## Pomodoro e Grana LA BRASS 6,8

Leggerezza lodigiana. Salsa di pomodoro, sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, foglie di basilico fresco e olio EVO a crudo

## Olive e cipolle LA OLD JACK 7,6

Lo sfizio campagnolo. Salsa di pomodoro, olive taggiasche, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, foglie di basilico fresco e olio EVO a crudo

## Triplo Pomodoro e Fior di latte LA BITTER 8,2

Più campana di così. Salsa di pomodoro, pomodori datterini gialli sott'olio e pomodori Vesuviani aromatizzati con timo, mozzarella Fior di latte Autieri, foglie di basilico e olio EVO

## Salamella alla birra e Fior di latte LA PILS 8,8

Di brace in pizza. Salsa di pomodoro, salamella mantovana con birra Crash cotta al forno e rifinita alla brace, mozzarella Fior di latte Autieri, foglie di basilico fresco e olio EVO a crudo

## Crudo e Pachino LA ZINGI 10,8

Orgogliosa delle sue origini: Mozzarella Fior di latte Autieri, prosciutto crudo di Parma DOP, pomodori di Pachino IGP a spicchio, sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, foglie di basilico fresco e olio EVO a crudo

## Mortadella e Stracciatella LA BRASS 9,8

Da Bologna a Foggia in un boccone. Mortadella di Bologna IGP Negrini, Stracciatella di burrata pugliese, pomodori Pachino IGP a spicchi, foglie di rucola e olio EVO a crudo

# I GALLETTI SONO RUSPANTI, HANNO RAZZOLATO BENISSIMO

Galletti Valtellina di Vallespluga, allevati a terra, serviti con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio e rucola, cipolle borettane cucinate in agrodolce e grigliate e maionese alla birra

## Galletto mediterraneo LA LEILA 12,8

Galletto\* ruspante, dorato alla brace e glassato con agrumi, rosmarino e salvia

## Galletto al fuoco rosso LA STONE 13,8

Galletto\* ruspante, dorato alla brace e glassato con olio e peperoncino calabrese. Ruspante con brio

## Galletto alla birra LA PILS 13,8

I galletti vanno matti per le rosse. Galletto\* ruspante, dorato alla brace e glassato alla birra Crash, miele e spezie



# LE INSALATE

Servite con pane\* rustico di grano tenero

## Vesuviano, olive e Guttiau LA PILS 7,8

Dal Val di Noto alla Riviera in un giro d'olio. Insalata verde, pomodori Vesuviani aromatizzati al timo, olive taggiasche, chips fritte di pane Guttiau di Sardegna e foglie di basilico fresco. Servita con olio al basilico e origano

## Manzo e Fior di latte LA LEILA 10,6

Insalata verde, tagliata di controfiletto razza Black Angus cotta alla brace, mozzarella Fior di latte Autieri, pomodori Pachino IGP a spicchi e crostini\* di pane fritti

## Pecorino, pere e miele LA BITTER 8,6

Quant'è buona il contadino lo sa già. Insalata verde, Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna, pere Williams a fette, gherigli di noci, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo e crostini\* di pane fritti. Servita con miele Millefiori

## Finocchi, arance e alici LA ZINGI 8,2

Freschezza, profumi, Sicilia. Insalata verde, finocchi a fette, pomodori Pachino IGP, arance a spicchi e filetti di alici di Sicilia. Servita con olio al basilico e origano

## Suprema e Pachino LA BRASS 9,2

Vecchia ricetta, grande sapore. Insalata verde, tagliata di petto di pollo dalla lenta cottura al forno e rifinita alla brace, pomodori di Pachino IGP a spicchi e crostini\* di pane fritti. Servita con crema di Grana Padano DOP



# EHI! DOLCEZZA

FATTI UN DOLCE,  
È FATTO IN CASA

## IN BARATTOLO

<b>Birramisù</b> LA OLD JACK	<b>5</b>
Bianco tiramisù con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Old Jack e scaglie di cioccolato	
<b>Cheesecake</b> LA RUST	<b>5</b>
Crema fresca di formaggio e crumble di biscotti, con salsa al cioccolato o ai frutti di bosco	

## I SEMIFREDDI

<b>Zuppa inglese</b> LA STONE	<b>5</b>
Gelato semifreddo alla Zuppa inglese, pan di Spagna e liquore Alchermes, servito con salsa al cioccolato, foglie di menta e biscotti lingue di gatto	
<b>Amaretto</b> LA OLD JACK	<b>5</b>
Gelato semifreddo ai croccanti di amaretto, servito con salsa al cioccolato, foglie di menta e biscotti lingue di gatto	

## I MINI STECCHI

<b>Fior di panna</b> LA LEILA	<b>2,5</b>
Un classico per tutte le stagioni al fior di panna: morbido, artigianale e ricoperto di cioccolato fondente	
<b>Caffè</b> LA RUST	<b>2,5</b>
Un caffè da mordere. Morbido gelato artigianale al caffè ricoperto di cioccolato fondente	

## LE TORTE

<b>Cioccolato alla birra</b> LA IMPERIAL	<b>4,8</b>
Tortino al cioccolato con profumo di birra Mahogany, servito con gelato alla vaniglia e zucchero a velo	
<b>Pere e zenzero</b> LA IMPERIAL	<b>4,8</b>
Soffice tortino con birra Zingi e pere Williams, servito con gelato alla vaniglia e zucchero a velo	

## I SORBETTI

<b>Mandarino</b> LA SUMMER	<b>4</b>
Un finale di partita cremoso: sorbetto artigianale al mandarino	
<b>Limone e zenzero</b> LA BRASS	<b>4</b>
Sicilia e oriente per un sorbetto artigianale al limone e zenzero	

## I MINI CONI

<b>Pistacchio</b> LA CRASH	<b>2,5</b>
Cialda ripiena di morbido gelato artigianale al pistacchio ricoperto di cioccolato fondente	
<b>Cioccolato</b> LA ZINGI	<b>2,5</b>
Cialda ripiena di morbido gelato artigianale al cioccolato ricoperto di cioccolato fondente	

## IL PIACERE DI CONDIVIDERE

<b>Mini cannoli siciliani</b> LA SUMMER	<b>7</b>
6 mini cialde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con crema di ricotta dolce in sac à poche. Servite con granella di pistacchi e scaglie di cioccolato fondente	



# NON SOLO BIRRA

## BIBITE ARTIGIANALI

<b>Aranciata</b>	27,5 cl	<b>3</b>
Tutto il sapore, l'aroma e la freschezza del naturale succo delle arance di Sicilia		
<b>Limonata</b>	27,5 cl	<b>3</b>
Prodotta secondo l'antica ricetta, con il succo naturale dei limoni siciliani		
<b>Tonica</b>	27,5 cl	<b>3</b>
Dal retrogusto aromatico e amaro al chinino, un estratto naturale		
<b>Cola</b>	27,5 cl	<b>3</b>
Fresca, vivace e artigianale		
<b>The al limone/alla pesca</b>	27,5 cl	<b>3</b>

## ACQUA MINERALE

<b>Panna</b>	47 cl	<b>1,7</b>
<b>San Pellegrino</b>	47 cl	<b>1,7</b>

## CAFFETTERIA

<b>Caffè</b>	<b>1,4</b>
<b>Caffè d'orzo / Decaffeinato</b>	<b>1,4</b>
<b>Caffè al ginseng</b>	<b>1,5</b>
<b>Cappuccino / Caffè corretto</b>	<b>1,8</b>

## AMARI E LIQUORI

<b>Averna, Braulio, Amaro del Capo, Montenegro, Ramazzotti, Sambuca Molinari, Baileys, Anima Nera, Limoncello</b>	<b>4</b>
---	----------

## DISTILLATI

<b>Whisky, Rum, Grappe</b>	Chiedi ai nostri ragazzi la carta dedicata
----------------------------	--

## VINI

<b>Cannonau di Sardegna DOC</b>	calice <b>5</b> bottiglia <b>20</b>
<i>Nepente di Oliena, Cantina Sociale Oliena</i>	
Un Cannonau dall'anima giovane e prepotente, con note fruttate di piccoli frutti rossi e ciliegia che s'intrecciano con floreali	
<b>Dolcetto d'Alba DOC</b>	calice <b>5</b> bottiglia <b>20</b>
<i>Brezza</i>	
Di colore violaceo, con un leggero retrogusto amarognolo dato dalle mandorle amare, ha come caratteristica principale la freschezza	
<b>Vermentino di Sardegna DOC</b>	calice <b>5</b> bottiglia <b>20</b>
<i>Lintoris, Capichera</i>	
Dal gusto fruttato, fresco e con ritorni agrumati, ha un profumo intenso e fragrante con note di frutti esotici ed erbe aromatiche	
<b>Ribolla Gialla DOC</b>	calice <b>5</b> bottiglia <b>22</b>
<i>Colli Orientali del Friuli, Torre Rosazza</i>	
Ha profumi netti e floreali in cui si distingue il melone. La freschezza ritorna anche all'assaggio: al palato è molto fresco e gustoso	
<b>Prosecco Valdobbiadene DOCG</b>	calice <b>5</b> bottiglia <b>22</b>
<i>Contarini</i>	
Dal profumo finissimo che ricorda i fiori d'acacia e dal gusto delicato, piacevolmente acidulo e intensamente fruttato, con tipico sentore di miele di acacia	

## DOPPIO MALTO

# TI METTE A TAVOLA A CASA TUA

---

Prova il delivery o il take away!  
Ed è subito buono.

# EHI! - COMMERCE

PORTIAMO LA BIRRA A CASA TUA

shop.doppiomalto.com