



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 crostoni 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
- Arancia 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



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**

CAFFETTERIA

- 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
Lintori's, 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 DCGG** 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>LA PILS</p> <p>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</p>	<p>LA LEILA</p> <p>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</p>	<p>LA BRASS</p> <p>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</p>
<p>LA SUMMER</p> <p>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</p>	<p>LA BITTER</p> <p>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. 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>LA CRASH</p> <p>PER LE FRAGRANTI E GLI SPLENDIDI 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>LA STONE</p> <p>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</p>	<p>LA ZINGI</p> <p>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</p>	<p>LA COCOA</p> <p>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</p>
<p>LA RUST</p> <p>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. Fruttata, stile English Ale. Ad alta fermentazione. 5,5% alc.vol. IBU 23 20 cl 3 40 cl 6 150 cl 20</p>	<p>LA MAHOGANY</p> <p>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 mesi estremi. Coloniale, stile IPA. Ad alta fermentazione. 6,0% alc.vol. IBU 54 20 cl 3 40 cl 6 150 cl 20</p>	<p>LA IMPERIAL</p> <p>PER LE DIVINE E I GLADIATORI 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>LA OLD JACK</p> <p>PER LE SFACIATE 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</p>	<p>LA SENZA SCUSE</p> <p>PER GLI AMANTI E LE ROMANTICHE 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>LIVE BEER EXPERIENCE</p> <p>Guarda il menù dedicato e prova una delle nostre tre proposte: un giro di luppolo, di malto o di aromi</p> <p>8€</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 MAHOAGANY **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?

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 doppio passaggio. Servite con maionese alla birra

I BURGER

DAL NOSTRO MACELLAIO, FRESCHI DI SCOTTONA

Serviti con pan brioches* 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** **Battuto di costine e Fontal** LA BITTER **10,8**

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

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

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

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

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

Doppio Hamburger fresco di Scottona con doppio Fontal Nazionale Rognoni a fette, pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, battuto di cetriolo sott'aceto e foglie di rucola 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

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

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

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

Salamella alla birra e Provola LA STONE **9,6** **Provola e Friarelli** LA BITTER **9,2**

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

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

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** **Costine di maiale** LA STONE **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

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

Gran tagliata speciale LA PILS **15,8** **Salamella alla birra** LA MAHOAGANY **11,8**

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

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

La gigante LA STONE **17,8** **Suprema di pollo** LA PILS **10,6**

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

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

Filetto Premium lardellato LA STONE **18,2** **Cosce in crosta** LA BRASS **11,2**

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

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

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

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

Olive e cipolle LA OLD JACK **7,6** **Crudo e Pachino** LA ZINGI **10,8**

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

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

Triplo Pomodoro e Fior di latte LA BITTER **8,2** **Mortadella e Stracciatella** LA BRASS **9,8**

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

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

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

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

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 Pachino IGP 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

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

I MINI CONI

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



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

CAFFETTERIA



- Caffè** 1,4
- Caffè d'orzo / Decaffeinato** 1,4
- Caffè al ginseng** 1,5
- Cappuccino / Caffè corretto** 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 DOCG** 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

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

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 €