

4,8% Vol.

**LA
PILS**

CHIARA • PILS



DOPPIO MALTO

7,0% Vol.

**LA
ZINGI**

AMBRATA • GINGER ALE

doppiomalto.com

Seguici su



DOPPIO MALTO è anche **DELIVERY** e **TAKE AWAY!**

Delivery a casa gratuita a Pieve Emanuele, Fizzonasco, Rozzano, Ponte Sesto, Valleambrosia, Opera, Locate e Vidigulfo con ordine minimo di 40€.
Sotto i 40€, contributo spese di consegna 2€.



**CHIAMA IL NUMERO
02 9073 0783
O INVIA UN WHATSAPP
E PRENOTA IL TUO ORDINE!**

PER ORDINARE BASTA DIRCI:

- Il tuo nome
- **Take Away o Delivery:** per la consegna a domicilio dacci il tuo indirizzo e le informazioni per la consegna!
- **Modalità di pagamento:** POS o contanti?

DOPPIO MALTO SCALO MILANO OUTLET
VIA MILANO, 5 - 20085 LOCATE DI TRIULZI (MI) - TEL. 02 9073 0783
ORARI DI CONSEGNA: TUTTI I GIORNI 12.00 - 14.30 / 18.30 - 22.00

TANTO PER COMINCIARE

BUON UMORE SU CROSTONI DI PANE

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

La freschezza profumata 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, 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

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

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?

Extra burger **3,5**

I BURGER DAL NOSTRO MACELLAIO, FRESCHI DI SCOTTONA

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



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

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

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

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

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



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 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



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 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 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

Galletto al fuoco rosso LA STONE 13,8

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



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

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

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

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, pomodori di Pachino IGP a spicchi e olio EVO a crudo. Serviti con pane* di grano tenero

Salse in barattolo 1

Ketchup, maionese, senape

EHI! DOLCEZZA

FATTI UN DOLCE,
È FATTO IN CASA

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



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

LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA

bottiglia 33 cl **2,5**



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



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



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



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



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



PER GLI AMBIZIOSI E LE SPIGOLOSE

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

Stile Extra Special Bitter.
Con 5 luppoli americani.
5,0% alc.vol. IBU 60



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

NON SOLO BIRRA

BIBITE

Limonata, Cola, Cedrata, Tonica, Aranciata, The limone / pesca

27,5 cl **3**

ACQUA MINERALE

Panna / San Pellegrino

47 cl **1,7**

VINI

Cannonau di Sardegna DOC *Nepente di Oliena, Cantina Sociale Oliena*

bottiglia **20**

Dolcetto d'Alba DOC *Brezza*

bottiglia **20**

Vermentino di Sardegna DOC *Lintorìs, Capichera*

bottiglia **20**

Ribolla Gialla DOC *Colli Orientali del Friuli, Torre Rosazza*

bottiglia **22**

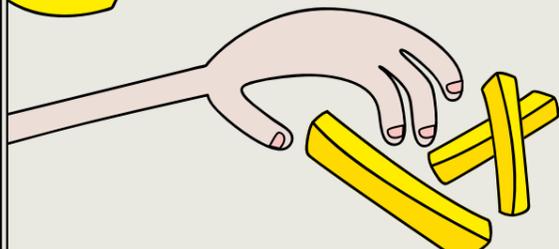
Prosecco Valdobbiadene DOCG *Contarini*

bottiglia **22**

PER I PICCOLI MASTRI BIRRAI

VIETATO
AI MAGGIORI
DI 10 ANNI

menù a
5€



BURGER DI MANZO

pane con hamburger* di manzo da 100 gr, crema di formaggio Cheddar, patate* stick, ketchup o maionese

PIZZA*

salsa di pomodoro e Fior di latte con patate* stick

**33CL ACQUA • FANTA
SPRITE • COCA-COLA
COCA-COLA ZERO**

25CL ESTATHÉ LIMONE O PESCA



Il menù
comprende:
**UN PIATTO
UNA BIBITA
A SCELTA**

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

vegetariano

*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine o abbattuti