

4,8% Vol.

Ultra
Pils

CHIARA • PILS



DOPPIO MALTO

7,0% Vol.

Zingi
Ale

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

Ultra
Pils

OSTINATA E RINFRESCANTE

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

Super
Chiara

PURA E PUNGENTE

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.
4,6% alc./vol. IBU 17
Senza glutine La vuoi senza glutine? bottiglia 33 cl 3,0€

Iper
Weiss

NOSTALGICA E NATURALISTA

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

Summer
Ipa

OZIOSA E AGRUMATA

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

Session IPA. Gradazione alcolica leggera.
3,5% alc./vol. IBU 38

Extra
Bitter

DISSETANTE E PERSUASIVA

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

Stile Extra Special Bitter. Con 5 luppoli americani.
5,6% alc./vol. IBU 60

Honey
Ipa

FRAGRANTE E ROMANTICA

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

Bella
Rossa

COMPLESSA E AFFASCINANTE

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

Zingi
Ale

PICCANTE E BALSAMICA

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

Cocoa
Ipa

SELVAGGIA ED ESPLORATRICE

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

Più che
Rossa

RICCA ED ECCENTRICA

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.
5,6% alc./vol. IBU 23

Sexy
Ipa

SEDUCENTE ED ESOTICA

Il primo sorso e sei all'altro capo del mondo, davanti a un mare perfetto: c'è una brezza leggera, l'aria è piena di profumi e tu sei la tua versione migliore. Un altro sorso...

Coloniale, stile IPA. Ad alta fermentazione.
6,0% alc./vol. IBU 54

Imperiale

CORPOSA E GENTILE

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

Black
Stout

SFACCIATA E ZUCCHERINA

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

degustazione

20 cl

3

media

40 cl

5,8

spillatore

150 cl

19

BIRRA COMANDA
COLORE

8€



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

TANTO PER COMINCIARE

Burrata e Piccadilly & <i>Summer Ipa</i> 5,8	Pollo fritto & <i>Super Chiana</i> 6,8
Burrata Autieri accompagnata da pomodori Piccadilly a spicchi, chips di pane Guttiau di Sardegna, emulsione al basilico e foglia di basilico fresco. Servita con crostoni* croccanti di pane ai cereali	Alette di pollo croccanti, marinate e fritte. Leggermente piccanti, sono accompagnate da maionese ai pomodorini secchi
Crostone stracciatella e alici & <i>Ultima Pils</i> 5	Anelli di cipolla & <i>Ultima Pils</i> 5
La freschezza profuma di mare. Stracciatella di Burrata pugliese, filetti di alici di Sicilia e pomodori datterini gialli sott'olio su crostoni* croccanti di pane ai cereali	Anelli di cipolla* dolce pastellati alla birra con guarnizione di salsa di grana Bella Lodi
Carne salada della Val di Non & <i>Ultima Pils</i> 5,6	Mozzarella in carrozza & <i>Ultima Pils</i> 5,6
Carne salada della Val di Non Fratelli Corrà con sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, pomodori Piccadilly a spicchi e foglie di rucola	Cubotti* di Mozzarella campana panati e fritti, ripieni di prosciutto cotto, sono accompagnati da maionese di peperoni rossi e gialli
Mini gnocco fritto con crudo di Parma e porchetta & <i>Ipen Weiss</i> 6,8	Rondelle di melanzana & <i>Ultima Pils</i> 4,8
In Emilia il classico è avanguardia. Mini gnocco fritto* servito con prosciutto crudo di Parma DOP, porchetta Fratelli Corrà e salsa di grana Bella Lodi	Rondelle dorate di melanzana* con panatura al mais. Leggermente speziate, sono accompagnate da maionese alla birra
Guttiau, grana Bella Lodi e pancetta & <i>Summer Ipa</i> 5,6	Parmigiana di melanzane & <i>Ipen Weiss</i> 5,4
Una scelta dell'Italia più buona. Chips di pane Guttiau di Sardegna con pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante e salsa di grana Bella Lodi	Un classico della cucina italiana: melanzane grigliate*, mozzarella, Edamer, salsa di pomodori e pangrattato. Servita con spolverata di grana Bella Lodi, foglia di basilico e crostini di pane aromatizzati
	Pizza frita & <i>Ultima Pils</i> 5
	Fritta con brio. Pizza* lievitata naturalmente e frita, con salsa di pomodoro rustico, spolverata di grana Bella Lodi e foglie di basilico

LE NOSTRE TARTARE

Zucchine e raspadura & <i>Summer Ipa</i> 7,8	Stracciatella e datterini gialli & <i>Ultima Pils</i> 8,4
120 gr di tartare di manzetta bavarese, tagliata al coltello, servita con zucchine grigliate, sottili sfoglie di Raspadura Bella Lodi e battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce. Servita con crostoni* croccanti di pane ai cereali e insalata di cavolo cappuccio. Da guarnire con citronette alla menta	120 gr di tartare di manzetta bavarese, tagliata al coltello, servita con stracciatella di Burrata pugliese, battuto di olive taggiasche e pomodori datterini gialli sott'olio. Servita con crostoni* croccanti di pane ai cereali e insalata di cavolo cappuccio. Da guarnire con citronette al pepe nero



SIATE BUONI, CONDIVIDETE

Fritto Assoluto & <i>Sexy Ipa</i> 12,8
Alette di pollo, Mozzarella in carrozza, Anelli di cipolla, Rondelle di melanzana, serviti con maionese alla birra e maionese ai pomodorini secchi



COSE PIZZE *36 ore di lievitazione**

Pancetta, funghi e Pecorino & <i>Ipen Weiss</i> 9,8	Parmigiana e Fior di latte & <i>Ipen Weiss</i> 9,2
La bella boscaiola. Pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, funghi champignon e Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna	Classica con note campane e liguri. Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fette di melanzane al forno, Fior di latte Autieri, salsa di grana Bella Lodi e basilico
San Marzano e grana Bella Lodi & <i>Ultima Pils</i> 8,6	‘Nduja e Burrata & <i>Black Stout</i> 8,8
Leggerezza lodigiana. Salsa di pomodoro San Marzano DOP, sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, emulsione al basilico e olio EVO	Piccante e invitante! Salsa di pomodoro San Marzano DOP, ‘Nduja di Spilinga piccante, Burrata Autieri, sottili fette di cipolla rossa ed emulsione al basilico
Porchetta e stracciatella & <i>Super Chiana</i> 10,6	Crudo e Piccadilly & <i>Zingji Ale</i> 11,8
Da Bologna a Foggia in un boccone. Porchetta Fratelli Corrà, stracciatella di Burrata pugliese, pomodori Piccadilly a spicchi e foglie di rucola	Orgogliosa delle sue origini. Fior di latte Autieri, prosciutto crudo di Parma DOP, pomodori Piccadilly a spicchi, sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, foglie di basilico fresco e olio EVO

HIP, HIP BURGER! *Dal nostro macellaio, 180gr di hamburger freschi!*

<i>Con pan brioche* imburrito, patate* fritte con buccia e maionese alla birra</i>	Porchetta e Provola affumicata & <i>Ipen Weiss</i> 11,2
Pecorino e Vesuviano & <i>Super Chiana</i> 10,6	Il Lazio chiama la Campania. Hamburger fresco di Scottona con Porchetta Fratelli Corrà, Provola affumicata Autieri, insalata verde e maionese
Dai monti al piano. Hamburger fresco di Scottona con Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, insalata verde e maionese	Crudo e Fior di latte & <i>Più che Rosso</i> 12,8
Pancetta e Fontal & <i>Bella Rosso</i> 11,2	L'italiano vero. Hamburger fresco di Scottona con prosciutto crudo di Parma DOP, Fior di latte Autieri, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, insalata verde e maionese ai pomodori secchi
Un vero classico è sempre croccante. Hamburger fresco di Scottona con Fontal Nazionale Rognoni, pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, insalata verde e maionese alla birra	Caprino e cipolla & <i>Honey Ipa</i> 11,2
‘Nduja e stracciatella & <i>Extra Bitter</i> 10,6	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
Vivace con fuoco (moderato). Hamburger fresco di Scottona con stracciatella di Burrata pugliese, ‘Nduja di Spilinga piccante e cavolo cappuccio	
Pancetta, funghi e zafferano & <i>Ipen Weiss</i> 11,2	
Hamburger fresco di Scottona con Pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, funghi champignon, salsa di grana Bella Lodi con zafferano e cavolo cappuccio	

VEGETARIANI FELICI

<i>Con pan brioche* vegano, patate* fritte con buccia e maionese alla birra</i>	Fagioli e Piccadilly & <i>Extra Bitter</i> 9,8
Mais e Provola affumicata & <i>Extra Bitter</i> 9,8	L'orto delle delizie. Hamburger di fagioli*, peperoni grigliati, pomodori Piccadilly a spicchi, insalata verde e maionese
Mais dire mais (cit.). Hamburger di mais*, Provola affumicata Autieri, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, cavolo cappuccio e maionese	



Il buono non ti basta mai?

Extra burger	3,5
---------------------	------------

DALLA CARNE ALLA BRACE

Cottura alla brace
con carbone vegetale

Con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio e maionese alla birra		
		
Gran tagliata & <i>Ultra Pils</i>	15,4	
Tagliata di controfiletto, razza Black Angus, 220 gr. Taglio tenero e saporito, rifinito con fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata da funghi champignon e scaglie di Pecorino Sardo DOP Fratelli Pinna		
Gran tagliata speciale & <i>Ultra Pils</i>	17,4	
Tagliata di controfiletto, razza Black Angus, 220 gr, sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, funghi champignon, rifinita con fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata da funghi champignon e scaglie di Pecorino Sardo DOP Fratelli Pinna		
La gigante & <i>Bella Roma</i>	19,6	
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 da funghi champignon e scaglie di Pecorino Sardo DOP Fratelli Pinna		
Filetto Premium lardellato & <i>Bella Roma</i>	19,6	
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 da funghi champignon e scaglie di Pecorino Sardo DOP Fratelli Pinna		

I GALLETTI RUSPANTI		
Mediterraneo alla birra & <i>Ultra Pils</i>	15,6	
I galletti vanno matti per le rosse. Galletto ruspante, allevato a terra, dorato alla brace e glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie		
Al fuoco rosso & <i>Bella Roma</i>	15,6	
Ruspante con brio! Galletto ruspante, allevato a terra, marinato con olio e peperoncino piccante, dorato alla brace e accompagnato da salsa piccante		

TUTTI INSIEME APPASSIONATAMENTE		
Brace mista & <i>Sery Ipa</i>	19,6 a persona - min. 2 persone	
Gran tagliata, Costine di maiale, Cosce in crosta, Salamelle alla birra, serviti con giardiniera di verdure fresche croccanti, patate a spicchio con buccia, fiocchi di sale di Trapani e maionese alla birra		



VERDE URRÀ!

Pecorino, pere e miele & <i>Extra Bitter</i>	8,6	
Quant'è buona il contadino lo sa già. Insalata verde, Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna, pere Williams a fette, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo e crostini* di pane fritti. Servita con miele Millefiori e pane* ai cereali		
Manzo e Fior di latte & <i>Super Chiana</i>	11,6	
Insalata verde, tagliata di manzo razza Black Angus cotta alla brace, Fior di latte Autieri, pomodori Piccadilly a spicchi e crostini* di pane fritti. Servita con pane* ai cereali		
Suprema e Piccadilly & <i>Ipen Weiss</i>	9,2	
Vecchia ricetta, grande sapore. Insalata verde, tagliata di filetto di pollo dalla lenta cottura al forno e rifinito alla brace, pomodori Piccadilly a spicchi e crostini* di pane fritti. Servita con salsa di grana Bella Lodi e pane* ai cereali		
Verdure grigliate e Burrata & <i>Super Chiana</i>	9,2	
Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia, pomodori Piccadilly a spicchi con Burrata Autieri, foglie di basilico fresco e olio EVO		
Orzo, Burrata e Piccadilly & <i>Summer Ipa</i>	10,6	
Orzo perlato con crema di pomodorini secchi, Burrata Autieri, pomodori Piccadilly a spicchi ed emulsione di olio EVO e basilico		
Carne salada e raspadura & <i>Ultra Pils</i>	11,6	
Insalata di rucola con carne salada della Val di Non Fratelli Corrà con sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, pomodori Piccadilly a spicchi e olio EVO. Servita con limone e pane* ai cereali		

Ancora qualcosa?			
Patate a spicchio	3,8	Giardiniera campagnola	3,2
Spicchi di patata con buccia in doppia cottura: dal forno alla brace. Serviti con maionese alla birra		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. Servita con pane* ai cereali	
Patate a fiammifero	3,8	Verdure grigliate	3,2
Patate* con buccia, taglio fiammifero, fritte e servite con maionese alla birra		Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia	
		Funghi e Pecorino	3,2
		Funghi champignon e Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna	
		Orto fresco	3,2
		Insalata verde, pomodori Piccadilly a spicchi e olio EVO. Servito con pane* ai cereali	
		Salse in barattolo	1
		Ketchup, maionese, senape	

EH!

DOLCEZZA

Fatti un dolce,
è fatto in casa

Birramisù & Black Stout	5,2	Semifreddo Zuppa inglese & Black Stout	5
Bianco tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato		Gelato semifreddo alla Zuppa inglese, pan di Spagna e liquore Alchermes, servito con salsa al cioccolato, foglie di menta e crumble di Sbrisolona	
Cheesecake all'italiana & Più che Roma	5,8	Semifreddo Pistacchio & Black Stout	5
Crema fresca di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con salsa al cioccolato o ai mirtilli		Gelato semifreddo al pistacchio, servito con salsa al cioccolato, foglie di menta e crumble di Sbrisolona	
Nu Bbabbà & Imperiale	5,6	Sorbetto Mandarino & Summer Ipa	4,2
Soffice Napoli. Babà* al rum servito con panna e salsa al cioccolato o ai mirtilli		Un finale di partita cremoso: sorbetto artigianale al mandarino	
La Sbrisolona & Imperiale	4,4	Sorbetto Limone e zenzero & Ipen Weiss	4,2
Tipica mantovana con farina bianca e gialla, zucchero, burro e il croccante delle mandorle, servita con gelato alla vaniglia		Sicilia e oriente per un sorbetto artigianale al limone e zenzero	
Torta Caprese & Sexy Ipa	5,8	Mini stecco Fior di panna & Super Chiara	2,5
La tradizionale torta* con cacao e mandorle, servita con gelato alla vaniglia e zucchero a velo		Un classico per tutte le stagioni al fior di panna: morbido, artigianale e ricoperto di cioccolato fondente	



IL PIACERE DI CONDIVIDERE			
Mini cannoli siciliani & Summer Ipa	8,2	Il trionfo di Bbabbà & Imperiale	9,8
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		Una doppietta alla Maradona. Due soffici babà* al rum serviti con panna e salsa al cioccolato e con panna e salsa ai mirtilli	

LE STRANE COPPIE			
CAFFÈ & BIRRA		CAFFÈ & DISTILLATI	
Imperiale	3,5	Irlandese	3
Caffè Illy shakerato con la nostra Imperiale addolcita dallo zucchero e rifinito con panna montata, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro		Caffè Illy con liquore Baileys, panna montata e scaglie di cioccolato fondente	
		CAFFÈ & CIOCCOLATO	
		Capadolce	3
		Caffè Illy con panna montata, cioccolato, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro	



NON SOLO BIRRA

BIBITE ARTIGIANALI

27,5 cl

3,2

- Aranciata**
Tutto il sapore, l’aroma e la freschezza del naturale succo delle arance di Sicilia
- Limonata**
Prodotta secondo l’antica ricetta, con il succo naturale dei limoni siciliani
- Tonica**
Dal retrogusto aromatico e amaro al chinino, un estratto naturale
- Cola**
Fresca, vivace e artigianale
- Gassosa**
Il soft drink di una volta con estratti naturali di limoni siciliani
- The al limone/alla pesca**

ACQUA MINERALE

45 cl

1,8

Panna
San Pellegrino

CAFFETTERIA

- Caffè
- Caffè d’orzo / Decaffeinato
- Caffè al ginseng
- Cappuccino / Caffè corretto

AMARI E LIQUORI

5 cl

4

Averna, Braulio, Amaro del Capo,
Montenegro, Ramazzotti,
Sambuca Molinari, Baileys,
Anima Nera, Limoncello, Jägermeister

DISTILLATI

5 cl

Whisky, Rhum, Grappe
Chiedi ai nostri ragazzi la carta dedicata

VINI

calice **4**

bottiglia **18**

- Cannonau di Sardegna DOC**
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**
Brezza
Di colore violaceo, con un leggero retrogusto amarognolo dato dalle mandorle amare, ha come caratteristica principale la freschezza
- Vermentino di Sardegna DOC**
Lintori, Capichera
Dal gusto fruttato, fresco e con ritorni agrumati, ha un profumo intenso e fragrante con note di frutti esotici ed erbe aromatiche
- Tramari Rosé di Primitivo Salento IGP**
San Marzano, San Marzano di San Giuseppe
Dal colore rosa tenue, ha un profumo intenso e persistente di macchia mediterranea, con sentori di ciliegia e lampone
- Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore**
Extra Dry millesimato, Bacio della Luna
Profumo delicato di acacia e glicine con note di frutta fresca come pera e pesca, sapore equilibrato