

# Ehi! DOLCEZZA

Fatti un dolce,  
è fatto in casa!

- BIRRAMISÙ** 5,8  
Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato fondente
- CHEESECAKE ALL'ITALIANA** 5,8  
Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con NUTELLA® o amarene Fabbri
- CAFFÈ GOURMAND** 6,8  
Caffè servito con una selezione di mini dolci della casa: Birramisù, Cannolo scomposto\*, Crema di zabaione\* e crema di cioccolato\* con crumble di Sbrisolona
- LA SBRISOLONA** 5,2  
Mantovana con mandorle, servita con crema allo zabaione\*
- PIZZA E NUTELLA®** 4,8  
Spicchi di pizza\* con NUTELLA®, panna, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo
- TORTA CAPRESE** 6,4  
Torta\* con cacao e mandorle, servita con crema allo zabaione\* e zucchero a velo
- TRIONFO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA** 6,4  
Torta\* con strati di pan di Spagna, mousse al cioccolato e alla nocciola. Rifinita con crumble di Sbrisolona e panna



Sorbetto al pompelmo

Millefoglie cioccolato e zabaione

- SORBETTO POMPELMO ROSA** 5,8  
Sorbetto artigianale al pompelmo. Servito con crumble di Sbrisolona, sciroppo di amarene e foglie di menta
- MILLEFOGLIE CIOCCOLATO E ZABAIONE** 4,8  
Millefoglie di pane Guttiau con mousse al cioccolato\*, crema allo zabaione\* e zucchero a velo
- COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®** 5,8  
Gelato al fior di latte con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona
- CASSATA SICILIANA** 6,4  
Torta\* con pan di Spagna ripiena di ricotta, gocce di cioccolato, pasta di mandorle, coperta di glassa e frutta candita

## Le strane COPPIE

Caffè & birra imperiale

Caffè & distillati irlandese

Caffè & cioccolato capadocce

Caffè shakerato con la nostra Imperiale, zucchero, panna montata, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Caffè con liquore Baileys, panna montata e scaglie di cioccolato fondente

Caffè con panna montata, NUTELLA®, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro



Mini cannoli siciliani



Trionfo al cioccolato e nocciola

## IL PIACERE DI condividere

### MINI CANNOLI SICILIANI

6 mini cialde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con crema di ricotta\* in sac à poche. Servite con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente

# Non solo BIRRA

## BIBITE 27,5 cl ARTIGIANALI 3,8

**LIMONATA**  
Prodotta secondo l'antica ricetta, con il succo naturale dei limoni siciliani

**ARANCIATA**  
Tutto il sapore, l'amore e la freschezza del naturale succo delle arance di Sicilia

**COLA**  
Fresca, vivace e artigianale

**COLA ZERO**  
Fresca, vivace, artigianale e senza zucchero

**GASSOSA**  
Il soft drink di una volta con estratti naturali di limoni siciliani

**TONICA**  
Dal retrogusto aromatico e amaro del chinino

**THE AL LIMONE / ALLA PESCA** 3,8

**RED BULL** 3,8  
Regular o Sugarfree

**ACQUA 45 cl MINERALE** 2

## CAFFÈ

Caffè 1,5  
Caffè d'orzo / Decaffeinato 1,5  
Caffè al ginseng 1,5  
Cappuccino / Caffè corretto 2,0

## AMARI E LIQUORI 5 cl

Averna, Braulio, Amaro del Capo, Baileys, Montenegro, Ramazzotti, Anima Nera, Sambuca Molinari, Jägermeister, Limoncello, Mirto Tremontis, Lamaro Doppio Malto 3,5

## DISTILLATI 5 cl

**WHISKY** 7  
Lagavulin 8Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Caol Ila 12Y

**RHUM** 5  
Johnnie Walker 5Y  
Kraken, Pampero Anniversario  
Zacapa 8

**GRAPPE** 4  
Poli Sarpa Classica  
Chardonnay Frattina  
Barrique

## VINI

**CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC**  
Costera, Argiolas  
Dal colore rosso rubino intenso con sfumature granate, al naso esprime un bel profilo olfattivo caratterizzato da note di ciliegia e di prugna, di vaniglia e di pepe nero. Al palato è caldo, rotondo, di buona struttura e di ottimo equilibrio.

**DOLCETTO D'ALBA DOC**  
Dolcetto di Diano D'Alba, Tenute Stefano Farina  
Di colore rosso rubino intenso, con note aromatiche fruttate. Al palato rimane vellutato e morbido di grande piacevolezza

**VERMENTINO DI SARDEGNA DOC**  
Is Argiolas, Argiolas  
Dal colore giallo paglierino scarico con inflessioni verdognole. Al naso esprime aromi intensi di frutta esotica, zagara, miele e agrumi. Al palato risulta fresco, sapido, pieno e avvolgente con un finale leggermente ammandorlato.

**ROSATO DEL SALENTO IGT**  
Rosato del Salento IGT, La rosa del salice  
Dal colore rosato, il sapore è vellutato, con profumi intensi e persistenti. I frutti rossi e la ciliegia rilasciano un sapore fresco e fruttato

**PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE**  
Leonte Extra Dry, Faso Menin  
Un sapore delicato e floreale. Profumo di acacia e rosa canina con note di pesca bianca e mela matura

**GEWÜRZTRAMINER**  
Gewürztraminer, Cantine di Ora  
Colore intenso paglierino, al naso risulta particolarmente intenso con sentori di frutti esotici, agrumi e rosa. Strutturato e corposo al palato ha un retrogusto persistente con note aromatiche e minerali

**GALLUCCIO DOC**  
Aglianico Concarosso Poderi Foglia, Azienda Agricola Vestini Campagnano  
Dal colore rosso intenso, al naso si avvertono i sentori di frutti rossi e note di sottobosco. Al palato risulta elegante e setolo

**SPUMANTE REGGIANO LAMBRUSCO BRUT DOP**  
Rubino del Cerro, Venturini Baldini  
Dal colore rosso rubino, con riflessi violacei alla vista. Il bouquet olfattivo è pulito ed estremamente fruttato, caratterizzato da ricordi netti di prugna matura e frutti di bosco. Il palato è corposo, armonico e gradevolmente sapido



5 22

5 22

6 26

5 24

5 24

5 24

5 22

5 22

**Super Chiara**  
PURE E PUNGENTE  
17 Ibu | 4,6 % vol.  
Senza glutine

# DOPPIO MALTO

Birra, cucina e felicità!

**Sexy Ipa**  
SEDUCENTE ED ESOTICA  
54 Ibu | 6 % vol.

## FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

### DAL NOSTRO BIRRIFICIO IN SARDEGNA

Abbiamo preso 10 in tutte le materie

IN CONDOTTA INVECE DOBBIAMO MIGLIORARE. CONTINUAMO AD ASSAGGIARE LA NOSTRA BIRRA DURANTE LE ORE DI PRODUZIONE.



### CENTO PREMI NON POSSON BASTARE

FACCIAMO BIRRA E FACCIAMO INCETTA DI PREMI. NE ABBIAMO VINTI PIÙ DI 100. MA NE VOGLIAMO ANCORA MOLTI DI PIÙ. PERCHÉ I PREMI NON BASTANO MAI.



Più o meno come la nostra birra.



@doppiomalto\_people

**Super Chiara**  
SENZA GLUTINE  
PURA E PUNGENTE  
17 Ibu | 4,6 % vol.

**Stile Helles.**  
A bassa fermentazione. **SENZA GLUTINE**  
Sia chiaro, questa è la birra ideale per un pomeriggio tra i fiori di un prato alpino. Il suo talento per l'alta quota vi riconcilerà con la meditazione e la saggezza.

**Bella Rossa**  
COMPLESSA E AFFASCINANTE  
32 Ibu | 6,5 % vol.

**Stile British Strong Ale.**  
Ad alta fermentazione.  
Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Berla è un appuntamento importante.

**Più che Rosso**  
RICCA ED ECCENTRICA  
23 Ibu | 5,6 % vol.

**Stile English Brown Ale.**  
Ad alta fermentazione.  
Vi piace il golf? La vela? I diamanti? Gli abiti su misura? Questa birra è così lussuosa che dimenticherete queste sciocchezze fessazioni.

**O mela mio**  
EQUILIBRATA E TRAVOLGENTE  
24 Ibu | 4,9 % vol.

**Stile American Wheat.**  
A bassa fermentazione.  
Pensate a un paesaggio mediterraneo, inondato di luce e memorie, dove lo spazio è profumo e il tempo colore. Non pensate, provate.

**Sexy Ipa**  
SEDUCENTE ED ESOTICA  
54 Ibu | 6 % vol.

**Coloniale, stile IPA.**  
Ad alta fermentazione.  
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 apprezzi appieno le tue qualità. Un altro sorso...

**Zingi Ale**  
PICCANTE E BALSAMICA  
30 Ibu | 7 % vol.

**Speziata, Ginger Ale.**  
Ad alta fermentazione.  
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.

**Summer Ipa**  
OZIOSA E AGRUMATA  
38 Ibu | 3,5 % vol.

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

**Honey Ipa**  
FRAGRANTE E ROMANTICA  
37 Ibu | 7,5 % vol.

**Stile Honey Ale.**  
Ad alta fermentazione.  
Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca.

**Ultra Pils**  
OSTINATA E GENEROSA  
35 Ibu | 4,8 % vol.

**Stile Italian Pils.**  
A bassa fermentazione.  
È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla.

**Iper Weiss**  
NOSTALGICA E NATURALISTA  
9 Ibu | 5 % vol.

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

**Extra Bitter**  
BRILLANTE E PERSUASIVA  
60 Ibu | 5,6 % vol.

**Stile American Pale Ale.**  
Con 5 luppoli americani.  
La vostra corsa all'oro è finita. Sedetevi, mettete su un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiatelo, vi lascerà secchi.

**Black Stout**  
SFACCIATA E ZUCCHERINA  
33 Ibu | 6,3 % vol.

**Stile Stout.**  
Ad alta fermentazione.  
Il profumo del vostro alito sarà balsamico, la vostra autostima altissima e vi dimenticherete di essere inguaribilmente timidi.

**Imperiale**  
CORPOSA E GENTILE  
80 Ibu | 9 % vol.

**Imperial Black IPA.**  
Ad alta fermentazione.  
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.

**Cocoa Ipa**  
TOSTA E MEDITERRANEA  
49 Ibu | 7 % vol.

**Stile Speciality IPA.**  
Ad alta fermentazione.  
Se di ogni sapore volete l'edizione speciale. Qui c'è il cioccolato, quello da far perdere la testa al luppolo.

**Requies**  
ELEGANTE E CURIOSA  
38 Ibu | 6,1 % vol.

**Stile Imperial Pils.**  
A bassa fermentazione.  
È così solare da mettere in ombra ogni dubbio sulla sua bellezza. Perfetta per chi preferisce i fiori ai numeri. O viceversa.

## BEER TOUR

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



LE TROVI ANCHE IN CASSA E SUL NOSTRO EHI!-COMMERCE [DOPPIOMALTO.com](http://DOPPIOMALTO.com)

|            |        |     |
|------------|--------|-----|
| PICCOLA    | 20 cl  | 3,4 |
| MEDIA      | 40 cl  | 6   |
| CARAFFA    | 150 cl | 21  |
| SPILLATORE | 200 cl | 26  |

# Tanto per COMINCIARE

- MILLEFOGLIE CON VERDURE** 5,8  
Millefoglie di pane Guttiau con emulsione al basilico e dadolata\* di melanzane, peperoni e zucchine
- CHIPS ALLA PIACENTINA** 4,8  
Le nostre patate chips\* con salsa al formaggio Bella Lodi e pancetta piacentina
- BURRATA E GUTTAIU** 6,4  
Burrata, pomodori Piccadilly, sfoglie di pane Guttiau, foglie di rucola ed emulsione di pesto al basilico
- FOCACCIA BARESE** 4,8  
Focaccia\* impastata a mano di grano tenero e semola di grano duro con pomodorini, olive e origano
- QUADROTTI AL RAGÙ** 6,8  
Crostini di pancarrè\* panati e fritti, ripieni di ragù di carne, piselli e besciamella. Serviti con salsa al formaggio Bella Lodi
- MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA** 7,6  
Mini gnocco fritto\*, prosciutto crudo, porchetta e salsa al formaggio Bella Lodi
- FOCACCIA STRACCIATELLA E PICCADILLY** 4,8  
Spicchi di focaccia\*, stracciatella di burrata, pomodori Piccadilly a spicchi, emulsione al basilico e foglie di basilico
- SCOTTADITO DI MAIALE** 6,8  
Costine di maiale fritte servite con salsa BBQ alla birra



## SIATE BUONI E CONDIVIDETE

- FRITTO SICILIANO** 14,8  
Mini arancine\* alla norma, crocchè\* e rondelle di melanzana\* servite con maionese ai pomodorini secchi
- ANTIPASTO TRICOLORE** 13,8  
Porchetta, prosciutto crudo, stracciatella di burrata, rucola, spicchi di Focaccia\* barese e sfoglie di pane Guttiau
- ARROSTICINI ABRUZZESI** 12,8  
Arrosticini di manzo e agnello\* serviti con limone fresco
- SPICCHI DI FOCACCIA** 5,8  
Spicchi di focaccia\* con rosmarino e sale Maldon

# SECONDI A nessuno

con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista e maionese alla birra

- GRAN TAGLIATA** 15,8  
Tagliata di controfiletto di scottona, 200 g, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon
- GRAN TAGLIATA SPECIALE** 17,8  
Tagliata di controfiletto di scottona, 200 g, su foglie di rucola, servita con dadolata\* di verdure e raspadura di Grana Bella Lodi, rifinita con fiocchi di sale Maldon
- Black Angus CHE RAZZA!** 22,6  
Bistecca di entrecôte, 350 g, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon



- TAGLIATA DI POLLO** 13,8  
250 g di tagliata di sovracoscia di pollo marinato con erbe mediterranee, su foglie di rucola. Servita con salsa alle erbe
- COSCE IN CROSTA** 13,8  
Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè, su foglie di rucola
- GALLETTO ruspante ALLA BIRRA** 16,8  
Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie, su foglie di rucola

- COSTINE DI MAIALE** 14,8  
Costine di maiale marinate con erbe mediterranee, su foglie di rucola e rifinite con salsa BBQ alla birra
- Polpo e patate** 21,6  
Polpo\* fritto, servito con patate, pomodorini Piccadilly, dadolata\* di verdure e limone

## TUTTI INSIEME Appassionatamente

- BRACE MISTA** 19,8  
Minimo 2 persone, prezzo a persona 19,8  
Gran tagliata, costine di maiale rifinite con salsa BBQ alla birra, cosce in crosta, salamelle alla birra, serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista, fiocchi di sale Maldon e maionese alla birra



# Cose PIZZE

- MARGHERITA BELLA LODI** 8,8  
Salsa di pomodoro, raspadura di Grana Bella Lodi ed emulsione al basilico
- CREMA DI ZUCCHINE E VERDURE** 9,8  
Crema di zucchine con salsa al formaggio Bella Lodi e dadolata\* di melanzane, peperoni e zucchine
- CARBONARA SBAGLIATA** 11,8  
Pancetta piacentina, Fior di latte, crema alla carbonara e pepe
- FIOR DI LATTE ALLA PARMIGIANA** 9,8  
Salsa di pomodoro, Fior di latte, formaggio Bella Lodi, melanzane grigliate\*, emulsione al pesto e foglie di basilico



- BURRATA E 'NDUJA** 11,8  
Salsa di pomodoro, 'Nduja, burrata, cipolla caramellata ed emulsione al basilico
  - CRUDO E PICCADILLY** 12,8  
Prosciutto crudo, Fior di latte, pomodori Piccadilly, raspadura di Grana Bella Lodi e foglie di basilico
- 36 ore di lievitazione\*

# PASTA fresca

- VERDURE IN SALSINA** 9,8  
Maccheroni al ferretto con salsa rustica al pomodoro, dadolata\* di melanzane, peperoni e zucchine e foglie di basilico
- AL RAGÙ** 12,4  
Tagliatelle all'uovo con ragù di carne, formaggio Bella Lodi e foglie di basilico
- CREMA DI ZUCCHINE E PANCETTA** 9,8  
Maccheroni al ferretto con crema di zucchine, pancetta piacentina e raspadura di Grana Bella Lodi
- POLPO ROSSO** 13,8  
Tagliatelle all'uovo con salsa rustica al pomodoro, polpo\*, pomodori Piccadilly e foglie di basilico



## C'È DI PIÙ

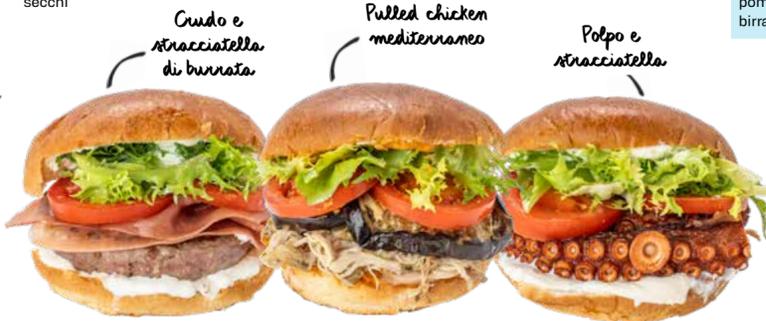
- TARTARE BELLA LODI E VERDURE** 12,6  
Tartare di manzo con salsa al formaggio Bella Lodi, dadolata\* di melanzane, peperoni, zucchine, carote, finocchi, crumble di pane Guttiau, su foglie di rucola
- IL MANZO TRIPLO** 13,8  
Tris di hamburger fresco di manzo, su foglie di rucola, serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista e maionese alla birra
- COTOLETTA RICCA** 15,8  
Cotoletta di maiale\*, panata e frita, con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista, maionese alla birra e spicchio di limone fresco

# Hip, hip, BURGER!

Con pan brioche\* patate fritte\* e patate al forno con buccia e maionese alla birra

IL BUONO NON TI BASTA MAI? Extra Burger 3,8

- SUPER CLASSICO** 9,8  
Hamburger fresco di manzo con pomodoro ramato, insalata riccia e maionese
- 'NDUJA E CIPOLLA** 11,8  
Hamburger fresco di manzo con 'Nduja, stracciatella di burrata, cipolla caramellata, salsa piccante al peperoncino, pomodoro ramato e insalata riccia
- PANCETTA E PROVOLA** 13,4  
Hamburger fresco di manzo con pancetta piacentina, provola dolce, pomodoro ramato, insalata riccia e salsa alla birra
- CRUDO E STRACCIATELLA** 14,2  
Hamburger fresco di manzo, prosciutto crudo, stracciatella di burrata, pomodoro ramato e insalata riccia
- POLLO FRITTO E PANCETTA** 12,8  
Pollo panato\* e fritto con pancetta piacentina, Pecorino Sardo Dolce DOP, crema alla carbonara e insalata riccia
- PULLED CHICKEN MEDITERRANEO** 12,4  
Sfilacciato di pollo cotto a bassa temperatura con spezie mediterranee, melanzane grigliate\*, pomodoro ramato, insalata riccia e maionese ai pomodori secchi
- SALMONE E POMODORI** 13,8  
Salmone affumicato a fette, pomodori ramati, finocchi, insalata riccia e maionese
- POLPO E STRACCIATELLA** 14,8  
Polpo\* fritto con stracciatella di burrata, pomodoro ramato e insalata riccia



VUOI PROVARLI CON IL BURGER NO MEAT? Chiedi e ti saremo d'aiuto

# INSALATE furbe!

- ORTOLANA** 8,8  
Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, carote, finocchi, pomodori ramati, rucola, cipolle caramellate e crostini\* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau
- MANZO E BURRATA** 13,8  
Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di scottona, burrata, pomodori ramati, rucola e crostini\* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau
- POLLO FRITTO E PECORINO** 10,8  
Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, pollo panato\* e fritto, Pecorino Sardo Dolce DOP, pomodoro ramato, cipolla, crostini\* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau
- SALMONE** 13,8  
Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, salmone affumicato, pomodori ramati, rucola e crostini\* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau



- PATATE A SPICCHIO** 4  
Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra
- PATATE A FIAMMIFERO** 4  
Patate\* con buccia, taglio fiammifero, con maionese alla birra
- CHIPS DI PATATE** 4  
Chips\* di patate fritte servite con maionese alla birra
- ORTO FRESCO** 4  
Insalata verde, cavolo cappuccio e pomodori ramati. Servito con pane\*

Ancora qualcosa?