BEER LIST



VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori



CAMPANIE
BIRRIFICIO SERROCROCE

C'est à 740 mètres d'altitude, sur le territoire de Monteverde, que s'étendent nos champs, au pied du Serro della Croce, la plus haute des collines dominant la vallée de l'Osento, à laquelle nous avons rendu hommage en lui dédiant le nom de notre bière.

NOS CHAMPS, TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION, SONT NOTRE SCÈNE QUOTIDIENNE
Quand nous disons être paysans avant d'être brasseurs, c'est à cela que nous pensons : au lien fort avec le parfum de la moisson, à la couleur des céréales qui change d'une saison à l'autre ; et encore,
à la lente et émouvante attente des épis agités
par le vent et séchés par le soleil, prêts pour la récolte.

L'ancrage dans la tradition, l'élan vers l'innovation
sont nos ingrédients principaux, ceux qui ont fait de nous une exploitation agricole Total Green.
Une orientation gagnante en matière de durabilité et d'économie d'énergie, qui nous a valu l'important prix We Green,
et à deux reprises l'Oscar Green.

BIER

CHIARA
BLOND ALE

Bière artisanale jaune paille, légèrement voilée. Mousse blanche et compacte, persistante. Bonne intensité olfactive aux notes nettes de fruits exotiques, banane, fleurs et agrumes. Dégustation surprenante : après une attaque légère, dominée par la douceur des malts et des notes d'agrumes, les levures nobles montent en crescendo.



CARATTERISTICHE

rifermentata ed affinata in bottiglia non pastorizzata

18 mesi (come da etichetta)
posizione verticale
luogo fresco al riparo dalla luce

Alta fermentazione

STILE Blonde Ale

GUSTO

Dolce ◉◉◉◉◉○○

Amaro ◉◉◉○○○○

INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo e frumento, luppoli e lieviti

ALCOL 5,2% vol

SERVIZIO 6-7 °C

BICCHIERE beer sommelier

ABBINAMENTI

6,00 €

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori

BIER

LA LEGGERA
SESSION ALE

Bière jaune brillant à la mousse blanche persistante. Au nez, de légères notes de pain frais et de fleurs des champs. En bouche, elle est équilibrée, délicate et fluide, avec un corps léger et une finale sèche et nette, qui rappelle les lagers classiques, tout en gardant une subtile élégance fruitée ; brassée avec nos céréales de montagne pour exprimer son caractère authentique à chaque gorgée.

6,00 €



CARACTÉRISTIQUES

Bière blonde et désaltérante, facile à boire. Corps agréablement léger au goût frais.

18 mois (voir étiquette)
position verticale
lieu frais, à l'abri de la lumière

Haute fermentation

STYLE Blonde Ale

GOÛT

Doux ◉◉◉○○○○

Amer ◉◉◉○○○○

INGRÉDIENTS

eau, malt d'orge, houblon et levures

ALCOOL 4,2% vol

SERVICE 4-6°

VERRE Pilsner

ACCORDS

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori

BIER

AMBRATA
AMBER ALE

Bière artisanale ambre brillant, à la mousse généreuse et fine, couleur ivoire. Nez intense, complexe et persistant, aux notes nettes grillées et balsamiques.

En bouche, un malté faible à modéré soutient un houblonnage marqué. Le houblon et l'amertume persistent en finale, mais l'arrière-goût reste net et sans âpreté.



CARATTERISTICHE

rifermentata ed affinata in bottiglia non pastorizzata

18 mesi (come da etichetta)
posizione verticale
luogo fresco al riparo dalla luce

Alta fermentazione

STILE American Pale Ale

GUSTO

Dolce ◉◉◉◉◉○○

Amaro ◉◉◉◉○○○

INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, luppoli e lieviti

ALCOL 6% vol

SERVIZIO 8-9 °C

BICCHIERE beer sommelier

ABBINAMENTI

6,50 €

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori

BIER

GRANUM
SAISON

Bière artisanale jaune doré.
Mousse blanche, dense et persistante, joliment dentelée, qui annonce un très beau nez, net et propre.
Assez aromatique, aux notes fruitées et épicées. Goût frais, marqué par les blés anciens (surtout le Senatore Cappelli) et les épices comme la coriandre.

Une acidité vive offre une finale agréablement sèche.

6,50 €



CARATTERISTICHE
rifermentata ed affinata in bottiglia non pastorizzata

18 mesi (come da etichetta)
posizione verticale
luogo fresco al riparo dalla luce

Alta fermentazione

STILE Saison

GUSTO

Dolce ◉ ◉ ○ ○ ○ ○ ○

Amaro ◉ ◉ ◉ ○ ○ ○ ○

INGREDIENTI
acqua, malto d'orzo, **grani antichi**, spezie luppoli e lieviti

ALCOL 5,8% vol

SERVIZIO 7-8 °C

BICCHIERE beer sommelier

ABBINAMENTI

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori

BIER

LUPPOLATA
APA

Bière artisanale millésimée, brassée avec des houblons et fleurs de houblon sélectionnés et cueillis à la main dans notre houblonnière. Jaune doré, légèrement voilée ; mousse blanche, généreuse et persistante.
Au nez ressortent des parfums floraux, aux notes d'agrumes et de fruits. En bouche, la complexité initiale laisse
vite place à une saveur délicate.
Sa finale sèche invite à une autre gorgée.

6,50 €



CARATTERISTICHE

rifermentata ed affinata in bottiglia non pastorizzata

18 mesi (come da etichetta)
posizione verticale
luogo fresco al riparo dalla luce

Alta fermentazione

STILE Apa

GUSTO

Dolce ◉◉◉◉○○○

Amaro ◉◉◉◉◉◉○

INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, selezione **di luppoli** e lieviti

ALCOL 5,5% vol

SERVIZIO 5-6 °C

BICCHIERE beer sommelie

ABBINAMENTI

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori



BIRRIFICIO SORRENTO

Bière artisanale blonde
Armida
Cream Ale
5% Vol.
IBU 35
cl. 33
€ 6,50

Belle couleur dorée, bonne effervescence et mousse blanche. Arôme légèrement agrumé. L'amertume moyenne et sèche et le corps léger rendent l'Armida légère et désaltérante, tout en restant assez ronde en bouche. Elle est brassée avec une levure de haute fermentation travaillant à basse température. Bien atténuée, au profil proche des bières de basse fermentation mais avec plus de caractère, elle est très facile à boire, idéale par forte chaleur.

Bière artisanale blonde
Syrentum
Saison
5,5% Vol.
IBU 35
cl. 33
€ 6,50

Belle couleur dorée, mousse abondante, blanche, crémeuse et bien accrochée aux parois du verre. Le premier nez évoque la fraîcheur, avec des notes nettes, caractéristiques mais jamais envahissantes, des célèbres citrons de Sorrente. Viennent vite des notes maltées rappelant le miel d'acacia, toujours équilibrées par un fruité frais de pomme et de fruits tropicaux.

Bière artisanale ambrée
Minerva
Amber Ale
6% Vol.
IBU 40
cl. 33
€ 6,50

Belle couleur ambrée, mousse abondante et persistante, couleur cappuccino. Nez marqué par le caramel, avec des notes torréfiées rappelant les fruits secs, de légères touches fumées, du cacao, de l'orange et du miel de châtaignier. En bouche, elle est ronde et veloutée dès la première gorgée, dans un registre dominé par le caramel et des malts plus torréfiés aux notes fruitées.



TOSCANE

BIRRIFICIO DEL FORTE

Bière artisanale blonde ***La Mancina***	Belgian Strong Ale 7,5% Vol.	IBU 20	cl. 33	**€ 7,00**

Blonde aux reflets dorés, elle offre d'intenses arômes de fruits mûrs (pêche, abricot, poire et ananas) et une légère note épicée apportée par la levure. Le goût, aux notes douces, est accompagné d'un houblonnage léger qui la rend étonnamment facile à boire. Idéale avec charcuteries et fromages affinés, premiers plats corsés, plats de viande élaborés et pâtisserie sèche.

Bière artisanale blonde ***Gassa d'amante***	Golden Ale 4,5% Vol.	IBU 25	cl. 33	**€ 6,50**

Couleur or pâle, arômes de fruits à chair jaune et notes florales légèrement épicées. En bouche, une base délicatement maltée et une finale fraîche et herbacée la rendent facile et agréable à boire. Idéale à l'apéritif ou avec des plats simples de poisson ou de viande blanche, des fromages frais et des charcuteries peu affinées.

Bière artisanale blonde ***Colle sud***	Session IPA 5% Vol.	IBU 38	cl. 33	**€ 6,50**

Bière blonde qui, avec la note fruitée généreuse des houblons néo-zélandais et l'épice agrumée du poivre népalais, emmène votre palais dans une ascension aromatique jusqu'au sommet d'un parfumé réveil printanier. Pour la descente, accompagnez-la de viandes et poissons grillés, légumes et fromages frais.

Bière artisanale ambrée ***Regina del mare***	Dubbel 8% Vol.	IBU 18	cl. 33	**€ 7,00**

De couleur brune, elle présente un parfum intense de fruits et une délicate note épicée en arrière-plan. En bouche, elle dégage une douceur ronde rappelant les fruits confits (figues, dattes, agrumes et cerises). Reine des tables princières, sa rondeur veloutée accompagne à merveille les plats les plus riches, les fromages affinés, les desserts aux fruits et la détente bien méritée d'après dîner.

BIER

VÉNÉTIE

32 VIA DEI BIRRAI

Bière artisanale blonde
Ambita
Pale Ale
4,5% Vol. - cl. 50 **€ 8,50**

Bière blonde désaltérante et harmonieuse, brassée avec un houblon unique cultivé sur les collines voisines de la brasserie. Tous les ingrédients sont 100 % Made in Italy. Mousse blanche, compacte et persistante. Couleur jaune paille, sans matières en suspension mais voilée par la levure ; effervescence fine. Fluide et facile à boire, amertume nette mais pas trop prononcée, bonne salivation, équilibre entre houblon et malt, longue persistance en bouche. Notes herbacées dominantes, accompagnées d'agrumes délicats et de notes miellées issues du malt.

Bière artisanale blonde
Opale
Golden Ale
5,5% Vol. - cl. 50 **€ 8,50**

Bière blonde de tous les jours, très houblonnée, aux notes marquées de fruits exotiques, fruit d'un habile mélange de différentes variétés de houblon soigneusement associées au malt caramel. Bière complexe alternant notes douces et amères.

Bière artisanale ambrée
Admiral
Scottish Export
6,3% Vol. - cl. 75 **€ 15,00**

Bière rousse aux reflets rubis, mousse beige, compacte, fine et persistante ; agréablement houblonnée, aux notes de fruits rouges. La saveur est torréfiée et caramélisée, avec des notes herbacées et une légère acidité due au malt caramel brûlé. Les malts caramel équilibrent la légère acidité du malt torréfié et l'amertume du houblon (variété Admiral).

Bière artisanale ambrée
Nebra
Belgian Strong Ale
8% Vol. - cl. 75 **€ 16,50**

Bière ambrée forte (double malt) à l'inimitable note florale de sureau. Notes marquées de fruits mûrs. Saveur délicate, arrière-goût persistant, très agréable en bouche. Elle se distingue d'abord par sa mousse blanche, compacte et persistante, et une effervescence délicate. Elle libère des arômes doux de fleurs blanches, de caramel et enfin une légère note épicée.