



LA STORIA

SPIRITO (ANT. E POET. SPIRITO) S.M. (DAL LAT. SPIRITUS - US «SOFFIO, RESPIRO, SPIRITO VITALE»)
[AGRICOLO AGG (DAL LAT. AGRICŌLA, SOST. «AGRICOLTORE»] V. AGRICOLA - CHE RIGUARDA L'AGRICOLTURA;
LAVORI A.: MACCHINE A., ATTREZZI A.; AZIENDA A.; POPOLAZIONI A.; QUELLE LA CUI ECONOMIA È COSTITUITA
ESSENZIALMENTE DALL'AGRICOLTURA. ANCHE, TALVOLTA, SINO, DELL'AGGETTIVO AGRARIO (DAL VOCABOLARIO TRECCANI)
SE CI PENSIAMO BENE PROPRIO CIÒ CHE 'RIGUARDA L'AGRICOLTURA' E PER L'UOMO, PER L'UMANITÀ, 'SOFFIO VITALE'.

GIOVANNA MERLONI SENTIVA QUESTO SOFFIO, QUANDO NEL 2015, APRE IL SUO PRIMO BIRRIFICIO AGRICOLO, A FABRIANO, SULLE COLLINE MARCHIGIANE. DOPO QUALCHE ANNO DI 'RODAGGIO'.

UN BEL GIORNO, INCONTRA ALESSANDRO CAMPANINI MASTRO BIRRAIO, FONDATORE DI BRAND ILLUSTRI E GIUDICE MONDIALE.

INIZIANO A PARLARE DI PASSIONI DI IDEE E DI FUTURO, DECIDONO CHE SIA L'ORA DI PENSARE IN GRANDE, DI LIBERARE L'ISTINTO IMPRENDITORIALE E LA CREATIVITÀ UNITI AD UN PIZZICO DI FOLLIA CHE LI ACCOMUNA.

DA QUESTO INCONTRO NASCE IL PROGETTO SPIRITO AGRICOLO, IL CUI OBIETTIVO È DI DONARE UNA ESPERIENZA UNICA, CHE COMBINA TRADIZIONI E VOGLIA INCONDIZIONATA DI STARE INSIEME AD AMICI E FAMIGLIA, RECUPERANDO IL CONCETTO DI MANGIARE E BERE SANO.

SPIRITO AGRICOLO È ANCHE UN VERO E PROPRIO LABORATORIO DI IDEE, SULLA BIRRA, SULLA RISTORAZIONE, SUGLI SPIRITS, SUL CIBO, MA ANCHE SU MODI PIÙ SANI E SOSTENIBILI DI IMPIEGARE IL PROPRIO TEMPO. UN MONDO DI PRODOTTI NATURALI PIENO DI SAPORI.





MENU

BENVENUTI NEL NOSTRO MONDO AGRICOLO

TAGLIERE SPIRITO AGRICOLO _____ 35.00

CONSIGLIATO PER CONDIVISIONE

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, MORTADELLA, SALAME
CAMPAGNOLO, COPPA PIACENTINA, GORGONZOLA, PARMIGIANO
REGGIANO, SQUACQUERONE, PECORINO ALLA BIRRA, TIGELLE,
PIADINE, MIELE, GIARDINIERA, FICHI CARAMELLATI, GNOCCO

TAGLIERE DEL BIRRAIO _____ 12.00

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, STRACCIATELLA,

GNOCCO FRITTO, GIARDINIERA

TAGLIERE DEL CASARO _____ 14.00

MORTADELLA, GORGONZOLA, PECORINO ALLA BIRRA, TALEGGIO,
RAVIGGIOLO, SALSINA ALLA BIRRA, FICHI CARAMELLATI,
CROSTONE DI PANE

TAGLIERE PORCHETTA _____ 10.00

PORCHETTA, PIADA, SQUACQUERONE

ALETTE DI POLLO APPETITOSE _____ 8.90

ALI DI POLLO SPEZiate E LEGGERMENTE PICCANTI,
ACCOMPAGNATE DALLA NOSTRA SALSINA SPIRITO AGRICOLO E
SALSINA ALLA BIRRA

FAGIOLATA _____ 5.50

FAGIOLI BORLOTTI IN CASSERUOLA, CON CROSTONE DI PANE

ANELLI DI CIPOLLA _____ 7.30

PASTELLATI ALLA BIRRA, SERVITI CON LA SALSINA SPIRITO AGRICOLO

 **PEPITE DI POLLO** _____ 6.90

PLANTED SERVITE CON SALSINA ALLA BIRRA E SALSINA
SPIRITO AGRICOLO

PATATE FRITTE AL PEPE _____ 5.00

ACCOMPAGNATE DALLA SALSINA SPIRITO AGRICOLO

PATATE FRITTE STICK _____ 4.20

ACCOMPAGNATE DALLA SALSINA SPIRITO AGRICOLO



I CROSTONI

PRIMAVERA _____ 6.00

PANE CASERECCIO, POMODORINI SEMI DRY, ORIGANO,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIO EXTRAVERGINE

ARRABBIATO _____ 8.00

PANE CASERECCIO, VENTRICINA PICCANTE, FAGIOLI BORLOTTI,
MOZZARELLA, POMODORINI SEMI DRY, CIPOLLA CARAMELLATA,
OLIO EXTRAVERGINE

ARCOBALENO _____ 8.00

PANE CASERECCIO, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI,
POMODORINI SEMI DRY, STRACCIATELLA, RUCOLA,
OLIO EXTRAVERGINE

BUFALINO _____ 7.50

PANE CASERECCIO, POMODORINI SEMI DRY, BASILICO FRESCO,
MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO,
OLIO EXTRAVERGINE

ROMAGNA MIA _____ 7.50

PANE CASERECCIO, RUCOLA, SQUACQUERONE, POMODORINI SEMI
DRY, PROSCIUTTO CRUDO, OLIO EXTRAVERGINE

ALPINO _____ 8.00

PANE CASERECCIO, FUNGHI SOTT'OLIO, MOZZARELLA,
GORGONZOLA, OLIO EXTRAVERGINE, SPECK

AGRICOLO _____ 9.00

PANE CASERECCIO, CREMA DI RADICCHIO, PANCETTA COPPATA,
TALEGGIO D.O.P., MOZZARELLA, CREMA DI ACETO BALSAMICO,
SPINACINO, OLIO EXTRAVERGINE

I PRIMI

SPAGHETTO DEL BIRRAIO _____ 9.50

CACIO, PEPE & MALTO TOSTATO

STROZZAPRETI AGRICOLI _____ 11.00

CON PESTO GENOVESE, PINOLI, POMODORINI
SEMI DRY, SCAGLIE DI PARMIGIANO

GNOCCHI 5 FORMAGGI _____ 11.50

CON RADICCHIO E SPECK

SPAGHETTO ALLA CARBONARA _____ 9.00

SPAGHETTO, PECORINO, CREMA D'UOVO, GUANCIALE

TAGLIATELLA _____ 10.00

SALTATE AL RAGU' BOLOGNESE CLASSICO

I SECONDI

GALLETTO DELLA VALTELLINA _____ 14.50

SPEZIATO E COTTO IN GRIGLIA. ACCOMPAGNATO DA FAGIOLI VERDI CAJUN STYLE

POLLO AGRICOLO _____ 12.90

MARINATO ALLA SENAPE DOLCE. COTTO A BASSA TEMPERATURA E GRIGLIATO. SERVITO CON PATATE AL PEPE E SALSA ALLA BIRRA

TAGLIATA GOLOSA _____ 19.50

COTTA NELLE GRIGLIE. SERVITA CON POMODORINI CANDITI, CIPOLLA CAMELLATA, BAKED POTATO E SALSA SPIRITO AGRICOLO

TAGLIATA AGRICOLA _____ 17.50

COTTA NELLE GRIGLIE. SERVITA CON PATATE FRITTE AL PEPE. SALSA ALLA BIRRA

GRAN GRIGLIATA SPIRITO AGRICOLO _____ 44.00

CONSIGLIATA PER 2 PERSONE
COSTINE, GALLETTO, MANZO, SALSICCIA, VERDURE. SERVITO CON INSALATA DI CAVOLO VIOLA, BAKED POTATO, FAGIOLI IN CASSERUOLA

CENA CONTADINA _____ 16.00

SALSICCIA GRIGLIATA SERVITA CON FAGIOLI IN CASSERUOLA E PATATE AL PEPE

COSTINE BBQ _____ 16.00

COSTINE COTTE NELLA BIRRA E GLASSATE IN SALSA BBQ SERVITE CON INSALATA DI CAVOLO VIOLA E PATATE FRITTE AL PEPE NERO. SALSA SPIRITO AGRICOLO

BURGER & CO.

ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE

BURGER SAPORITO _____ 14.30

HAMBURGER, PANE, CHEDDAR, BACON, POMODORO, ICEBERG, SALSA ALLA BIRRA, PATATINE

BURGER PICCANTE _____ 15.30

HAMBURGER DI MANZO, PANE, MELANZANA ARROSTITA, VENTRICINA PICCANTE, EDAMER, SALSA SPIRITO AGRICOLO, BACON, SPINACINO, PATATINE

BURGER PORCO BRADO _____ 15.90

HAMBURGER, SALSICCIA, PANE, SALSA ALLA BIRRA, ICEBERG, PEPERONI ARROSTITI, CIPOLLA CAMELLATA, CHEDDAR, PATATINE

 **HAMBURGER VEGANO** _____ 16.50

HAMBURGER BEYONDE, PANE, SALSA SPIRITO AGRICOLO, POMODORINI SEMI DRY, ZUCCHINA ARROSTITA, AVOCADO, CIPOLLA CAMELLATA, SPINACINO, PATATINE

 **BURGER PULLED PORK** _____ 15.50

PULLED PLANTED, PANE, INSALATA DI CAVOLO VIOLA, SALSA BBQ, ICEBERG, PATATINE

 **COTOLETTA VEGETARIANA** _____ 15.00

COTOLETTA PLANTED, PANE ICEBERG, SALSA SPIRITO AGRICOLO, POMODORO, MOZZARELLA, AVOCADO, PATATINE



LE BATTUTE

(TARTARE) SERVITE SU FETTA DI PANE RUSTICO

CLASSICA _____ 12.50

BATTUTO DI MANZO, CROSTONE DI PANE, OLIO
EXTRAVERGINE, SALE PROFUMATO, CAPPERI,
SPINACINO

AGRICOLA _____ 15.00

BATTUTO DI MANZO, STRACCIATELLA, CARCIOFI
ARROSTITI, POMODORINI SEMI DRY, BASILICO,
CIPOLLA CARAMELLATA, OLIO EXTRAVERGINE,
SPINACINO

GUSTOSA _____ 14.00

BATTUTO DI MANZO, CREMA DI RADICCHIO,
PANCETTA COPPATA, SCAGLIE DI PECORINO,
CREMA DI ACETO, BALSAMICO, SPINACINO, OLIO
EXTRAVERGINE

BOSCAIOLA _____ 13.00

BATTUTO DI MANZO, PATATE SCHIACCIATE, SALSA
ALLA BIRRA, FUNGHI SOTT'OLIO, SPINACINO,
OLIO EXTRAVERGINE

PIZZA IN PALA

MARGHERITA 2.0 _____ 7.00

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO,
OLIO EXTRAVERGINE

ROSSO NAPOLI _____ 7.20

POLPA DI POMODORO, FILETTI DI ACCIUGHE DEL
CANTABRICO, BASILICO FRESCO, CAPPERI,
AGLIO, OLIO EXTRAVERGINE

REGINA _____ 9.80

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA,
BASILICO FRESCO, POMODORINI SEMI DRY, OLIO
EXTRAVERGINE

GORGONZOLA E SPECK _____ 12.00

CREMA DI ZUCCA, GORGONZOLA, SPECK,
MOZZARELLA, SPINACINO, OLIO EXTRAVERGINE

DI PARMA _____ 11.50

POLPA DI POMODORO, PROSCIUTTO CRUDO,
BURRATINA, RUCOLA, POMODORINI SEMI DRY,
OLIO EXTRAVERGINE

CONTADINA _____ 12.80

MOZZARELLA, TALEGGIO, PATATE SCHIACCIATE,
FUNGHI SOTT'OLIO, LARDO, OLIO EXTRAVERGINE

AGRICOLA _____ 11.80

MOZZARELLA, CREMA DI RADICCHIO, PANCETTA
COPPATA, SPINACINO, SCAGLIE DI PARMIGIANO,
OLIO EXTRAVERGINE, CREMA DI ACETO BALSAMICO



INSALATONE



AIA

8.80

LATTUGHINO, RUCOLA, POMODORINI CANDITI,
CAVOLO VIOLA, PLANTED POLLO ARROSTITO,
CROSTINI DI PANE, SALSA SPIRITO AGRICOLO



MEDITERRANEA

9.50

LATTUGHINO, RUCOLA, POMODORINI GIALLI, MINI
BURRATA, PATATE AL VAPORE, SCAGLIE DI PECORINO,
SEMI DI GIRASOLE, CREMA DI ACETO BALSAMICO

TONNARA

9.50

LATTUGHINO, RUCOLA, POMODORINI PACHINO,
CAROTA JULIENNE, TONNO, MOZZARELLA DI BUFALA

FAGIOLINI

6.40

FAGIOLINI VERDI RICOPERTI DI CROCCANTE PANATURA AL
CAJUN (MISCELA DI SPEZIE LEGGERMENTE PICCANTE),
ACCOMPAGNATI DA SALSA SPIRITO AGRICOLO

PATATE GIGANTI FARCITE

BOSCAIOLA

7.30

FUNGHİ SOTT'OLIO, PANCETTA COPPATA, SPINACINO,
CREMA 4 FORMAGGI, OLIO EXTRAVERGINE



RICCA

10.60

CREMA DI CARCIOFI, POLPETTE BEYONDE, POMODORINI SEMI
DRY, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, OLIO EXTRAVERGINE

FELICE

7.50

STRACCIATELLA, POMODORINI SEMI DRY, PESTO
GENOVESE, PROSCIUTTO CRUDO, BASILICO FRESCO,
SEMI DI GIRASOLE, OLIO EXTRAVERGINE

CARBONARA

8.00

CREMA ALLA CARBONARA, SCAGLIE DI PERORINO,
PANCETTA CROCCANTE

POLPETTE



POLPETTE AGRICOLE VEG

11.50

(BEYOND) AL SUGO DI POMODORO E BASILICO CON
CROSTINI DI PANE RUSTICO



DOLCEMENTE AGRICOLI

TORTINO AL CIOCCOLATO _____ 6.00
E GELATO FIORDILATTE

CHEESECAKE _____ 6.00
CON PANNA E FRUTTI DI BOSCO

BIRRAMISU' _____ 6.00
TIRAMISU' CON BIRRA AGRICOLA

CRÈME BRULÉE _____ 6.00
CON MALTO E GELATO AL PISTACCHIO

TORTA CAMELLATA _____ 6.00
ALLA VANIGLIA

ZUPPA INGLESE _____ 6.00
COME DA ANTICA TRADIZIONE

COPPA FRUTTIVENDOLA _____ 6.00
COPPA DI FRAGOLE CON GELATO FIORDILATTE

BISCOTTI AGRICOLI _____ 5.00
ACCOMPAGNATI DA BICCHIERE DI PASSITO

MENU BIMBI _____ 8.00

ENTRO 10 ANNI UN PIATTO A SCELTA:
STROZZAPRETE RAGU/PESTO
PIADINA CRUDO, STRACCHINO
COTOLETTA E PATATINE FRITTE
ACQUA/BIBITA - GELATO

PANE E COPERTO 1.50



VINI BIANCHI

FOLLADOR - VENETO - BOLLICINE	_____	19.00
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE 'RUIOL CASTREI' EXTRA DRY MILLESIMATO DA UVE DI GIERA		
VON BLLUMEN - ALTO ADIGE	_____	23.00
A. GEWURZTRAMINER DA UVE GEWURZTRAMINER		
RONCO DEI TASSI - FRIULI	_____	23.00
RIBOLLA GIALLA		
SPINELLI - ABRUZZO	_____	18.00
PASSERINA 'SERRANELLA' BIO DA UVA PASSERINA		
DONNAFUGATA - SICILIA	_____	22.00
GRILLO 'SUR SUR' DA UVE GRILLO		
LE VAGLIE	_____	19.00
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C. CLASSICO		
ANIMALE CELESTE	_____	20.00
SAUVIGNON STELVIN		
LE VEDUTE - FRANCIACORTA	_____	34.00
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.		

VINI ROSSI

POGGIO DELLA DOGANA - ROMAGNA	_____	18.00
SANGIOVESE SUPERIORE 'I QUATTRO BASTIONI'		
BALIA DI ZOLA - ROMAGNA	_____	30.00
SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA 'REDINOCE' DA UVE SANGIOVESE		
CA' RUGATE - VENETO	_____	18.00
VALPOLICELLA 'RIO ALBO' BIO DA UVE CORVINA, CORVINONE E RONDINELLA		
IL MASCHIO DA MONTE	_____	32.00
ROSSO PICENO D.O.C.		

APERITIVI

CRODINO	_____	4.00
CAMPARI SODA	_____	4.00
SANBITTER	_____	4.00
RED BULL	_____	4.00
BICCHIERE DI PROSECCO	_____	5.00
BICCHIERE DI FRANCIACORTA	_____	7.00
BICCHIERE DI VERDICCHIO	_____	5.00
BICCHIERE DI RIBOLLA GIALLA	_____	5.00
BICCHIERE DI SANGIOVESE	_____	5.00

BIBITE

ACQUA 75	3.00
ACQUA 50	2.00
SUCCHI	3.00
BIBITE	3.00
THE' FREDDO	3.00

WHISKEY E RUM

JACK DANIEL'S	6.00
LAPHROAIG	7.00
MACALLAN 12	7.00
NIKKA	8.00
FROM THE BARREL WILD	6.00
TURKEY BOURBON BALLYHOO 3 ANNI	5.00
SPADE E BUSHED 12 ANNI	7.00
EL DORADO 129	8.00
MYER'S	6.00
DIPLOMATICO	8.00

CAFFE' E AMARI

CAFFE'	1.20
CAPPUCCINO	2.00
DECA/ORZO/ GINSENG	1.50
THE' CALDO	2.50
CAFFE' CORRETTO	2.00
SPREMUTA	5.00
SHAKERATO	2.50
SHAKERATO CORRETTO	3.00
AMARI	4.00
GRAPPA BIANCA	4.00
GRAPPA GIALLA	4.00
DISTILLATO IBEER	4.00
AMARO SPIRITO AGRICOLA	4.00

VODKA/TEQUILA

ESPOLON BIANCA	4.00
ESPLON REPOSADO	5.00
GREY GOOSE	7.00
ABSOLUT	5.00
PORTO SANDEMAN	4.00

PUNCH

EAST INDIA PUNCH	7.00
BRANDY, RUM, INFUSO DI THE VERDE, ZENZERO FRESCO, ZUCCHERO INTEGRALE, SUCCO LIMONE, SCORZE LIMONE, IPA INDIAN PALE ALE	

RED PUNCH	7.00
BOURBON WHISKEY WILD TURKEY, INFUSO THE ROOIBOS, SUCCO LIMONE, BRANDY, FRUTTI DI BOSCO, ZUCCHERO BIANCO, SCORZE LIMONE, <u>MILLION REASONS SAISON</u>	



COCKTAILS

SPRITZ	_____	6.00
APEROL, PROSECCO, SODA		
GIN TONIC / LEMON	_____	7.00
GIN, ACQUA TONICA, / LEMON		
NEGRONI	_____	7.00
TANQUERAY GIN, BITTER CAMPARI, VERMOUTH CARPANO CLASSICO		
MARTINI COCKTAIL	_____	7.00
GIN, VERMOUTH DRY NOILLY PRATT		
CUBA LIBRE	_____	7.00
RUM, COCA COLA, SUCCO LIME		
MOJITO	_____	7.00
RUM, SUCCO LIME, RAMOSCELLI DI MENTA, SODA, ZUCCHERO		
MOSCOW MULE	_____	7.00
VODKA, SCIROPPO ZENZERO, SUCCO LIME, GINGER BEER		
SHIRLEY TEMPLE	_____	7.00
GRANATINA, SUCCO LIME, GINGER ALE		
VIRGIN COLADA	_____	7.00
SUCCO ANANAS, SUCCO LIME, SCIROPPO COCCO, SCIROPPO PASSION FRUIT		
AMERICANO	_____	7.00
BITTER CAMPARI, VERMOUTH, CARPANO CLASSICO, SODA		
BLOODY MARY	_____	7.00
VODKA, SUCCO POMODORO, SUCCO LIME, SALSA WORCHESTER, TABASCO, SALE PEPE		
MARE TONIC	_____	10.00
HEINDRICK'S TONIC	_____	10.00
TANQUERAY TONIC	_____	8.00
MARFLY POMPELMO TONIC	_____	10.00
PLYMOUTH TONIC	_____	10.00



IL BIRRIFICIO AGRICOLO IBEER DI FABRIANO HA INIZIATO LA PROPRIA ATTIVITA' NEL 2015 CON LA PRODUZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI AGRICOLE CRUDE E NON PASTORIZZATE. ANNESSO AL BIRRIFICIO, SI TROVA ANCHE UN TERRENO DEDICATO ALLA COLTIVAZIONE DELLE MATERIE PRIME.

PER REALIZZARE L'INTERA GAMMA DEI PRODOTTI IBEER VENGONO UTILIZZATI ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO E LIEVITO... A CUI VANNO AGGIUNTI SOLAMENTE LA PASSIONE E LA PROFESSIONALITA CHE ACCOMUNANO DA SEMPRE IL NOSTRO STAFF.

LE NOSTRE BIRRE AGRICOLE

PICCOLA 20CL €3 GRANDE 40CL €5



BIRRA AGRICOLO

IRACE



COLORE EBC 6 IBU 18 ALC. 4,3% VOL.

BIRRA CHIARA A BASSA FERMENTAZIONE, NON PASTORIZZATA, NON FILTRATA, STILE HELLES. CLASSICA LAGER COME QUELLE PRODOTTE NELLA REGIONE BAWARESE. SI PERCEPISCONO SENTORI DELICATI, ERBACEI E FLOREALI IN BOCCA HA UN GRADEVOLE GUSTO MALZATO.



IBER BIRRIFICIO AGRICOLO FABRIANO

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO*, LUPPOLO, LIEVITO. *PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUMENTO.



BIRRA AGRICOLO

IPILS



COLORE EBC 7 IBU 38 ALC. 4,5% VOL.

BIRRA AGRICOLO PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE, A BASSA FERMENTAZIONE, CLASSICO ERBACEO DI LUPPOLI DELLA GERMANIA CHE CONFERISCONO UN GRADEVOLE RETROGUSTO AMARO.



IBER BIRRIFICIO AGRICOLO FABRIANO

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO* DI TIPO PILS, LUPPOLI NOBILI (SMAZ, MANDARINA BAVARIA), LIEVITO. *PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUMENTO.



BIRRA AGRICOLO

EDVIGE

COLORE EBC 28 IBU 18 ALC. 4,6% VOL.

BIRRA AGRICOLO PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE, AD ALTA FERMENTAZIONE, STILE WEISS, NON PASTORIZZATA, NON FILTRATA E' UNA BIRRA DELICATA MA DI CARATTERE. IL PARTICOLARE LIEVITO LASCIA IN BOCCA UN EFFETTO SETOSO E DISSETANTE.



IBER BIRRIFICIO AGRICOLO FABRIANO

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO E DI FRUMENTO, GRANO DI SARAGOLLA, LUPPOLI EUROPEI, LIEVITO.



BIRRA AGRICOLO BIOLOGICA

WHITEFARM

COLORE EBC 6 IBU 15 ALC. 5% VOL.

BIRRA AGRICOLO BIOLOGICA PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE. STILE BLANCHE PROFUMO FRUTTATO E SPEZIATURA DI CORIANDOLO. PIACEVOLE, AGRUMATO ED ELEGANTE. AMAREZZA FINALE.



IBER BIRRIFICIO AGRICOLO FABRIANO



INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO BIO, DI FRUMENTO BIO, CEREALI BIO, SPECIE BIO, LIEVITO BIO.

LE NOSTRE BIRRE AGRICOLE

BIRRA
TIPO
ENGLISH RED ALE



BIRRA AGRICOLA

DONNA DI CUORI



COLORE EBC 65 IBU 23 ●●● ALC. 5,5% VOL.

BIRRA AGRICOLA PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE. CORPO RICCO FRUTTATO INTENSO.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLI, LIEVITO. *PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUMENTO.

BIRRA
TIPO
AMERICAN BITTER



BIRRA AGRICOLA

EL DORADO



COLORE EBC 10 IBU 60 ●●●●●● ALC. 5,2% VOL.

BIRRA AGRICOLA PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE. IL BLEND DI LUPPOLI AMERICANI UTILIZZATI CONFERISCONO UN GUSTO AMARO E DRY CHE LA RENDONO UNICA E DISSETANTE.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLI AMERICANI, LIEVITO. *PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUMENTO.

BIRRA
TIPO
INDIA PALE ALE



BIRRA AGRICOLA

IPA



COLORE EBC 20 IBU 50 ●●●●● ALC. 6,2% VOL.

BIRRA AGRICOLA PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE. NON PASTORIZZATA, AD ALTA FERMENTAZIONE. I LUPPOLI UTILIZZATI IN TUTTE LE FASI DI LAVORAZIONE, CONFERISCONO UN GRADUOLE RETROGUSTO AMARO.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLI AMERICANI E AUSTRALIANI, LIEVITO. *PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUMENTO.

BIRRA
TIPO
PACIFIC PALE ALE



BIRRA AGRICOLA

KIA KAHA

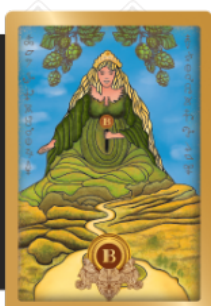


COLORE EBC 27 IBU 70 ●●●●● ALC. 6,3% VOL.

BIRRA AGRICOLA, PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE STILE PACIFIC PALE ALE. KIA KAHA, IN LINGUAGGIO MADRI VUOL DIRE «SÌ FORTE» COME IL GUSTO DECISO DI QUESTA BIRRA.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLI DEL PACIFICO, PEPE NERO DI MURRAY, LIEVITO. *PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUMENTO.

BIRRA
TIPO
GOLDEN ALE



BIRRA AGRICOLA

BIONDA



COLORE EBC 7 IBU 30 ●●● ALC. 5,5% VOL.

BIRRA AGRICOLA PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE. NON PASTORIZZATA, AD ALTA FERMENTAZIONE. DAI PROFUMI INTENSI E DELICATI CON UNO SPICCATO SENTORE Vinoso. IN BOCCA HA UN GUSTO PIACEVOLE E DISSETANTE, CON UNA LEGGERA NOTA AMARA.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLI EUROPEI, AMERICANI E NEZZELANDESI, LIEVITO. *PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUMENTO.

LE NOSTRE BIRRE AGRICOLE

BIRRA
TIPO
RED ALE



BIRRA AGRICOLA

SMOKY RED

COLORE EBC 30

IBU 30 ●●●●

ALC. 7,5% VOL.

BIRRA AGRICOLA, PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE. NON PASTORIZZATA AD ALTA FERMENTAZIONE. SENTORI DI CARAMELLO E SPEZIE, ACCOMPAGNATI DA UNA PIACEVOLE NOTA AFFUMICATA.



INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLI EUROPEI E AMERICANI, LIEVITO. *PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUMENTO.

BIRRA
TIPO
IMPERIAL PORTER



BIRRA AGRICOLA

SPECIAL ONE

COLORE EBC 65

IBU 60 ●●●●●

ALC. 9,0% VOL.

BIRRA AGRICOLA PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE, NON PASTORIZZATA, AD ALTA FERMENTAZIONE, NON FILTRATA. FORTE E VIGOROSA, CON INTENSI PROFUMI DI TORREFAZIONE CHE LASCIANO IN BOCCA UN LUNGO FINALE DI TABACCO E LIQUIRIZIA.



INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLI AMERICANI, LIEVITO, MELANZANA, ESSICCATA E TABACCO. *PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUMENTO.

BIRRA
TIPO
SAISON



BIRRA AGRICOLA

MILLION REASONS

COLORE EBC 7

IBU 28 ●●●

ALC. 5,4% VOL.

BIRRA AGRICOLA, PRODOTTA CON METODO ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE SEMPLICE ED INTESA, DAI PROFUMI SPEZIATI E CON UN RETROGUSTO IMPORTEANTE DI FRUTTI ROSSI.



INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO E DI FRUMENTO, FIOCCHI D'AVENA, LUPPOLI, ROIBOS, LIEVITO.

DRINK BIRRA

SPRITZ SPIRITO AGRICOLA	7,00
APEROL, SODA, EL DORADO AMERICAN BITTER	
AMERICANO AGRICOLA	7,00
VERMOUTH, CAMPARI, ORANGE BITTER, EL DORADO AMERICAN BITTER	
EDVIGE MULE	7,00
VODKA, SCIROPPO ZENZERO, MIELE, SUCCO LIME, ANGSTURA, EDVIGE WEISS	
MOJITO FIDEL	7,00
RUM CHIARO, RUM INVECCHIATO, MIELE ALLE SPEZIE, SUCCO LIME, RAMOSCELLI MENTA, SMOKY RED	
WEED SOUR	8,00
VODKA NITROINFUSA AL LUPPOLO, SUCCO FRESCO DI LIMONE, ALBUMINA, SCIROPPO TERPENI, ST'ORTA BLANCHE	
TI-KIA KAHA	7,00
RUM CHIARO, RUM SCURO, ORANGE CURACAO, ANGSTURA, KIA KAHA PACIFIC PALE ALE	
SPECIAL BLACK RUSSIAN	7,00
CAFFE BORGHETTI, CAFFE YOU A, TEQUILA, REPOSADO, SPECIAL ONE	