

6,4% VOL.



IPA

India Pale Ale

Birra strutturata nel classico stile India, costituisce un ottimo approccio sulla "via dell'amaro". L'aroma di luppolo ci fa sentire sfumature floreali, di erba fresca ed eucalipto. Si sposa con le cucine speziate e piccanti.

Provala nella pinta imperiale inglese a 8°C.



4,2% VOL.



RED

Red Irish Ale

Birra rossa originale dell'Irlanda, la cui luppolatura moderata e l'uso di una piccola quantità di orzo tostato la rendono morbida, dolce e perfetta per abbinamenti classici come pizza e pollo arrosto.

Provala nella pinta irlandese a 10°C.



TRIPLA A

American Amber Ale

5,0% VOL.



Birra ambrata con aromi di malto e profonde note caramellate, una ricetta americana da sorvegliare durante tutta la giornata. Da provare con frittura di pesce e primi piatti con paste ripiene.

Provala nella pinta americana a 6°C.



WITBIER

Belgian Witbier

4,6% VOL.



Birra bianca di frumento, leggera ed elegante, dal sapore fresco e speziato. Aromatizzata con bucce d'arancia e semi di coriandolo, è apprezzata negli aperitivi estivi; da servire con stuzzichini e piatti leggeri, insalate, sushi e carni bianche.

Provala nel jelly francese a 7°C.



birrificio Oltrarno



4,7% VOL.

BRIT

British Golden Ale

Birra bionda paglierina e leggera, con schiuma lieve e aroma malloso. Una classica ricetta inglese particolarmente bevina che si abbina perfettamente con pizza e preparazioni da forno.

Provala nella pinta imperiale nonik a 6°C.



7,1% VOL.

BELGIAN

Belgian Strong Ale

Birra chiara di grande personalità e dal forte carattere alcolico, una artigianale dal gusto morbido e avvolgente, fresca in bocca e con una persistenza finale leggermente amaricante. Perfetta come aperitivo e con i classici antipasti all'italiana.

Provala nel calice a tulipano a 6°C.



Azienda Agricola
Strozzi Machiavelli

Via delle Campora, 30
50124 Firenze

Cinque amici storici, un'unica grande famiglia: siamo un piccolo birrifico artigianale agricolo indipendente nato nel 2018 in un terreno di 9 ettari immerso nel verde della collina di Marignolle, a pochi minuti dalle trecentesche mura di Porta Romana.

In quelli che furono antichi orti di famiglie fiorentine, oggi vengono coltivati orzo distico e luppolo per la produzione delle nostre birre: il microclima di Marignolle e la particolare struttura geologica di questo terreno creano condizioni ottimali per lo sviluppo del nostro luppolo, l'unico presente nella Città di Firenze.

Abbiamo deciso, con le nostre proposte, di offrire al pubblico un approccio semplice e diretto al mondo craft, che secondo noi si basa sulla qualità delle materie prime, sul rispetto degli stili e sulla possibilità di comunicare la nostra mission di prodotti a Km0.

Le nostre birre sono il frutto del trattamento di materie prime di qualità, senza l'aggiunta di additivi chimici o cereali di seconda scelta, come avviene spesso nelle produzioni industriali; proprio per questo le cosiddette birre agricole, non pastorizzate, conservano tutte le qualità organolettiche e nutrizionali originali.

Le nostre birre sono disponibili in formati da 33cl, 75cl e altri su richiesta

www.birrificioltrarno.it

+39 389 825 3175

info@birrificioltrarno.it



RED IPA

Italian Proud Ale

6,4% VOL.

Birra dal colore ramato e dal sentore floreale e agrumato. Importante l'amaricatura ma sempre in equilibrio con la dolcezza del malto caramellato. Consigliata con carni bianche grigliate, minestre di cereali e fagioli.

Provala nella pinta nonik a 8°C.



STOUT

Irish Stout

6,4% VOL.

Birra scura irlandese dal gusto torrefatto, spesso simile al caffè, e con qualche leggera nota secondaria di cioccolato fondente.

Accompagna egregiamente formaggi affumicati e barbecue di carni rosse.

Provala nella pinta imperiale irlandese a 11°C.



LISTINO CRAL 2022

Quantità birre	6	12	2	6
Formato bottiglia	33cl	33cl	75cl	75cl
Prezzo (iva 22% inclusa)	€ 15,00	€ 28,00	€ 12,00	€ 36,00