

**PHILO
MENA**
FOOD & BEER

The BEER



HOBGOBLIN IPA

CL 50 / 5% ALC. VOL. / 5,00€



PROVENIENZA: Inghilterra

TIPOLOGIA: Indian Pale Ale

TASTING: Fortemente luppolata. Un'esplosione di aromi tropicali e una succosa amarezza.

COLORE: Oro con riflessi ambrati

METODO DI PRODUZIONE: Alta fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

BLOCKBUSTER

CL 44 / 5,4% VOL. ALC. / 6€



PROVENIENZA: Italia

TIPOLOGIA: American Pale Ale

TASTING: Note di agrumi, resina e frutta tropicale e in secondo piano tendenze assimilabili a erba tagliata, spezie, crosta di pane, fiori e biscotto.

COLORE: Ambrata

METODO DI PRODUZIONE: Alta fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

TUTTO FATTO

CL 33 / 8% VOL. ALC. / 6€



PROVENIENZA: Italia

TASTING: Prevalentemente amaro agrumato

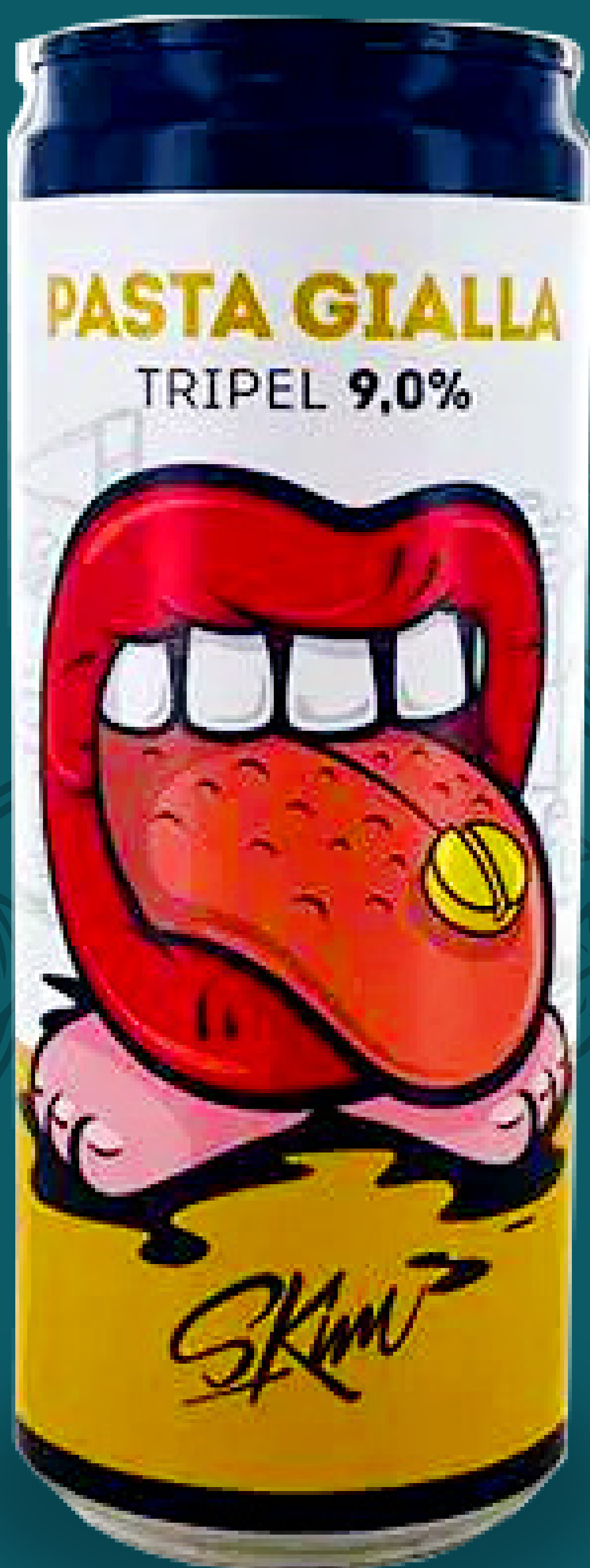
COLORE: Dorato chiaro

METODO DI PRODUZIONE: Alta fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

PASTA GIALLA

CL 33 / 9% VOL. ALC. / 5€



PROVENIENZA: Italia

TIPOLOGIA: Abbey Tripel

TASTING: Albicocca, pesca bianca e tanta frutta a pasta gialla inonderanno i vostri sensi.

COLORE: Biondo

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

LUPULUS ORGANICUS

CL 33 / 8,5% ALC. VOL. / 6,00€



PROVENIENZA: Belgio

TIPOLOGIA: Abbey Tripel

TASTING: Profumi di luppolo, sapori fruttati ed erbacei con un piacevole amaro a fine degustazione.

COLORE: Biondo velato

METODO DI PRODUZIONE: Alta fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

ROCHEFORT 6

CL 33 / 7,5% ALC. VOL. / 5,50€



PROVENIENZA: Belgio

TIPOLOGIA: Abbey Dubbel

TASTING: Al palato, leggera, speziata con sapori dolci, rotondi e forti. I profumi rivelano note speziate e di lievito aromatico con una prevalenza di malto e caramello.

COLORE: Marrone con sfumature rosse

METODO DI PRODUZIONE: Alta fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

LAUTERBACHER WEIZEN

CL 50 / 5,3% ALC. VOL. / 5,50€



PROVENIENZA: Germania

TIPOLOGIA: Natur Weizen

TASTING: Aromi di frutta matura.

Birra di frumento naturalmente torbida.

COLORE: Dorato torbido

METODO DI PRODUZIONE: Alta fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

LAUTERBACHER BROTZEIT BIER

CL 50 / 5,1% ALC. VOL. / 5,50€



PROVENIENZA: Germania

TIPOLOGIA: Lager

TASTING: Aromi di luppolo vellutato. Corpo medio ma ben strutturato e con l'aggiunta del rinfrescante luppolo Hallertau

COLORE: Giallo paglierino

METODO DI PRODUZIONE: Bassa fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

AGRICOLA CHIARA

CL 33 / 5,0% ALC. VOL. / 4,00€



PROVENIENZA: Italia

TIPOLOGIA: Helles

TASTING: Corpo rotondo e amaro ben bilanciato. I luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale

COLORE: Dorato chiaro

METODO DI PRODUZIONE: Bassa fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

IGEA – SENZA GLUTINE

CL 33 / 5,3% ALC. VOL. / 5,00€



PROVENIENZA: Italia

TIPOLOGIA: Golden ale senza glutine

TASTING: La bevuta è facile e piacevole, un'iniziale tono maltato sfocia in una sensuale freschezza agrumata data dai luppoli inglesi e americani

COLORE: Dorato brillante

METODO DI PRODUZIONE: Bassa fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

SPITFIRE

CL 33 / 9,0% ALC. VOL. / 4,00€



PROVENIENZA: Inghilterra

TIPOLOGIA: Strong Lager

TASTING: Sentori di malto e frutta gialla. Il retrogusto è pulito e secco; il gusto del malto e il suo punto di amaro vengono contrastati dalla sua dolce facilità nel bersi

COLORE: Dorato

METODO DI PRODUZIONE: Bassa fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

ULTRA

CL 33 / 9.5% VOL. ALC. / 6,00€



PROVENIENZA: Italia

TIPOLOGIA: Winter Beer

TASTING: Carattere alcolico intenso con note dolci di frutta rossa.

COLORE: Ambrato medio

METODO DI PRODUZIONE: Alta fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

SANTA SUBITO

CL 33 / 9,5% ALC. VOL. / 6,00€



PROVENIENZA: Italia

TIPOLOGIA: Tripel

TASTING: Frutta fresca e fiori delicati tipici delle birre ispirate alla cultura brassicola belga.

COLORE: Giallo dorato

METODO DI PRODUZIONE: Alta fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

CANEDIGUERRA BOHEMIAN PILSNER

CL 33 / 5% ALC. VOL. / 5,00€



PROVENIENZA: Italia

TIPOLOGIA: Pils

TASTING: Corposa e con note di malto che ricordano il sapore di cereali e di crosta di pane.

COLORE: Dorato intenso

METODO DI PRODUZIONE: Bassa fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

Birra alla spina

S-BROCK

6.6% VOL. ALC.

0,2 CL 3,00€ / 0,4 CL 6,00€



PROVENIENZA: Italia

TIPOLOGIA: IPA

TASTING: Note di caffè seguiti da nocciola e frutta secca a cui si aggiungono note fruttate e di caramello.

Un corpo pieno e avvolgente, con un gusto persistente che accompagna durante tutta la bevuta.

COLORE: Rosso rubino

METODO DI PRODUZIONE: Lager

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

Birra alla spina

FIÒLA

5% VOL. ALC.

0,2 CL 2,50€ / 0,4 CL 5,00€



PROVENIENZA: Italia

TIPOLOGIA: Nordic Pilsner

TASTING: Birra chiara dorata, con schiuma candida e fitta.

Aroma erbaceo e fieno, gusto maltato con note di miele e crosta di pane, chiusura secca e amaricante grazie al luppolo Saaz

COLORE: Dorato

METODO DI PRODUZIONE: Bassa fermentazione

-Richiedi al personale di sala tutte le novità riguardo le nostre birre!-

**PHILO
MENA**
FOOD & BEER



📍 Corso Luigi Einaudi, 64 - Terzigno (NA)

☎ 081 362 42 87 📞 3397561044

📷 philomena.food.beer - f Philomena food & beer