

BIRRIFICIO HOP!NION

Il birrificio Hop!nion nasce grazie alla nostra passione per il territorio imolese, dalla volontà di celebrare la bellezza e la fertilità di questa terra attraverso la produzione di birra artigianale agricola. Quale strumento migliore avremmo potuto scegliere se non questo?

Le birre che realizziamo sono prodotte con materie prime tutte made in Imola e alcune sono caratterizzate dall'aggiunta di ingredienti speciali della zona o frutto di realtà artigianali, con l'obiettivo di valorizzare la territorialità e la provenienza contadina. Ci piace esprimere in questo modo la nostra identità rurale sorso dopo sorso.



NOME: FRIDA

STILE: Blanche, Alta Fermentazione

ALCOOL: 5% vol.

COLORE: Giallo dorato opalescente

T di SERVIZIO: fredda 4-7°C

NOTE:

Birra chiara con utilizzo di frumento e avena che la rendono leggermente velata. La speziatura con radici fresche di zenzero e grani di pepe rosa macinati al momento ne arricchiscono la bevuta di una freschezza unica.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Salumi delicati, piadine e crescentine non troppo cariche di ingredienti. Primi piatti semplici con salse a base rossa. Piatto ideale: la tagliatella al ragù.

Bottiglia da 33cl. €. 5,00

Bottiglia da 75cl. €. 10,00



NOME: ROSA P.

STILE: English bitter, Alta Fermentazione

ALCOOL: 4.5%

COLORE: Rosso

T di SERVIZIO: temperatura di cantina 10-12°C

NOTE:

Birra rossa dai profumi di caramello dei malti e con leggere note erbacee; al palato è morbida e dall'amaro deciso ma delicato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Formaggi stagionati. Ottima per marinature e successive cotture in casseruola. Piatto ideale: spezzatino di manzo alla birra. Ottima anche con dolci al cioccolato amaro o caffè.

Bottiglia da 33cl. €. 5,00

Bottiglia da 75cl. €. 10,00



NOME: C.B.D. (Come Beveva Dorita)

STILE: Hemp Ale , Alta Fermentazione

ALCOOL: 5.5%

COLORE: Giallo dorato

T di SERVIZIO: fresca 8-12°C

NOTE:

Birra chiara con infusione di fiori di canapa coltivata nell'imoiese che le donano profumi leggermente balsamici e resinosi, ha un amaro moderato e un leggero retrogusto di caramello.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi piatti conditi con erbe aromatiche. Secondi grassi come tagliata, entrecote, si sposano bene con il profumo balsamico/resinoso della canapa che quasi richiama l'alloro come freschezza. Piatto ideale: tortelli burro e salvia

Bottiglia da 33cl. €. 6,00

Bottiglia da 75cl. €. 12,00



NOME: INDIGENA

STILE: American Pale Ale (APA), Alta Fermentazione

ALCOOL: 6% vol

COLORE: Ambrato

T di SERVIZIO: fresca 8-12°C

NOTE:

Birra ambrata caratterizzata dall'utilizzo di materie prime 100% made in Imola, i luppoli utilizzati le donano un profumo agrumato e di fiori bianchi, in bocca ha un'amaro piacevole e rotondo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi piatti elaborati, anche con verdure, in particolare carciofi ed asparagi. Carni rosse a cottura prolungata, magari marinate, o accompagnate con salse saporite ed anche affumicate. Si accompagna bene anche alle interiora, tipo fegato. Piatto ideale: costine di maialino.

Bottiglia da 33cl. €. 5,50

Bottiglia da 75cl. €. 11,00



NOME: DAGO

STILE: Indian Pale Ale (IPA), Alta Fermentazione

ALCOOL: 5% vol

COLORE: Giallo paglierino

T di SERVIZIO: fresca 8-12°C

NOTE:

Birra chiara ispirata all'estate, il corpo esile e un piacevole amaro agrumato sono in perfetta armonia con il suo intenso profumo di frutti tropicali a polpa gialla.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Tartare e crudità in generale, polenta fritta e squaquerone di romagna. Piatto ideale: castrato alla griglia

Bottiglia da 33cl. €. 5,00

Bottiglia da 75cl. €. 10,00

BIRRE TRADIZIONALI

BIRRA "Moretti" alla spina	0,200	€.	3,00
BIRRA "Moretti" alla spina	0,400	€.	5,00
BIRRA "Moretti" alla spina	1 Lt.	€.	9,00
BIRRA "Icnusa non filtrata	bott. 0,330	€.	4,00
BIRRA "Messina"	bott. 0,330	€.	4,00
BIRRA "Ceres"	bott. 0,330	€.	4,00
BIRRA "Heineken"	bott. 0,330	€.	4,00
BIRRA "Moretti Limone"	bott. 0,330	€.	4,00