

## 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'imolese 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



**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:** MARITATA

**STILE:** Tripel IGA, Alta Fermentazione

**ALCOOL:** 7.7% vol

**COLORE:** Giallo paglierino

**T di SERVIZIO:** fresca 6-7°C

**NOTE:**

Birra chiara che unisce in matrimonio due mondi: quello dell'orzo e del luppolo con quello dell'uva. Di color giallo paglierino, dal profumo di frutta a polpa gialla e bianca conferito dal lievito e dall'aggiunta di mosto di Albana di Dozza; il corpo è snello e rende la bevuta piacevole e dissetante.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

Perfetta con piatti dal sapore deciso, anche speziati o piccanti; la sua gradazione alcolica la rende ottima anche di proposte di selvaggina e castrato.

Bottiglia da 33cl. €. 6,00

Bottiglia da 75cl. €. 12,00

## *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"	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

## *VINO DELLA CASA*

<i>1/4 Lt. Bianco o Rosso</i>	€.	<i>3,50</i>
<i>1/2 Lt. Bianco o Rosso</i>	€.	<i>6,00</i>
<i>1 Lt. Bianco o Rosso</i>	€.	<i>9,00</i>