



LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

Le birre LA COTTA sono prodotte con metodi naturali, senza aggiunta di additivi, non pastorizzate. Il birrificio LA COTTA utilizza il metodo di alta fermentazione con ceppi selezionati. La birra, dopo una prima fermentazione e la successiva maturazione in tank, prevede la tecnica della rifermentazione in bottiglia.

LA COTTA «BIONDA» da 0,75 lt
(Birra ad alta fermentazione, dal colore biondo velato, particolarmente corposo ed avvolgente. Leggero gusto amaro dovuto alla miscelazione del luppolo bavarese) - 4,8% **13,00 €**

LA COTTA «AMBRATA» da 0,75 lt
(Birra dal colore ambrato intenso. Grandissima struttura, elegante e pungente, prodotta ad alta fermentazione in stile belga) - 6,5% **13,00 €**

LA COTTA «MARINÉRA» da 0,75 lt
(Birra elegante, fragrante e piacevolmente amara, con intensa nota iodata che rilascia grande freschezza. Sintesi elaborata tra orzo, avena e luppolo miscelati al sale marino) - 4,8% **13,00 €**

LA COTTA «SAISON» da 0,75 lt
(Birra gradevole con una nota calda e caramellata dovuta al pregiato miele biologico di ciliegio utilizzato nella preparazione. Birra dal colore ambrato di grande struttura e corpo dovuti dall'utilizzo del lievito di whisky scozzese) - 6,8% **13,00 €**

LA COTTINA «BIONDA» da 0,33 lt
(Birra ad alta fermentazione non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Prodotta con acqua di sorgente, malti d'orzo, luppolo, lievito e zucchero) - 4,8% **5,00 €**

LA COTTINA «AMBER ALE» da 0,33 lt
(Birra dal colore ambrato con un lieve sentore agrumato donato dal luppolo, sapore maltato seguito da un aroma di caramello. Molto fresca e dissetante) - 4,8% **5,00 €**

LA COTTINA «MARINÉRA» da 0,33 lt
(Birra elegante, fragrante e piacevolmente amara. Birra fresca, estiva, marittima, grazie all'aggiunta del sale marino) - 4,8% **5,00 €**