



**BIRRADAMARE**  
BIRRAIBREWERS

**birradamare.it**  
8, Via Falzarego  
00054 Fiumicino (Roma) - I

**info@birradamare.it**  
+39.06.65.82.021  
+39.06.65.82.021 fax

 **hotel**  
**INDIGO**  
Rome - St. George

Birre Speciali per  
Ospiti Speciali

---

*Special Beers for  
Special Guests*

# LA CARTA DELLE BIRRE

Le birre che vi proponiamo in questa carta sono prodotte con metodi artigianali dal Birrificio Birradamare di Roma. Sono birre di qualità prodotte senza compromessi, cioè integrali e non pastorizzate.

Gli ingredienti utilizzati sono scelti con attenzione maniacale e il malto d'orzo utilizzato proviene dai campi della campagna romana coltivati dal Birrificio Birradamare stesso, a dimostrazione concreta del forte legame che ha con il territorio di Roma.

Tutto ciò unito a competenze, esperienza, macchinari di ultima generazione e processi produttivi rigorosi e controllati, rendono queste birre dei prodotti speciali per ospiti speciali come voi.

Birra biondo carico delicata e beverina, evince tutte le caratteristiche di una classica Lager con un corpo ed un profumo più pronunciati.



Ben si accompagna a pizze leggere ed a tutta la cucina estiva romana in particolare.

Tipologia / Type

**Lager**

Gradi / Alcohol by volume in %

5,2

Euro / Euros

9,00

*A deep blond beer that is delicate and easy to drink, it has all the characteristics of a classic Lager with more pronounced body and aroma.*

*It goes well with light pizzas and, in particular, all Roman summer dishes.*

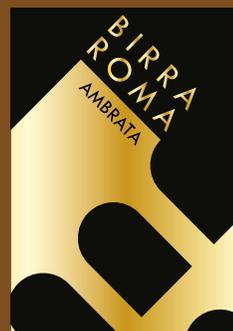
# THE BEER LIST

The beers that we propose in this list are produced using craft methods from the Brewery Birradamare of Rome. These are beers produced without compromise, that is whole and unpasteurized.

The ingredients used are carefully chosen and the barley malt used comes from the fields of the Roman countryside cultivated by the Brewery Birradamare itself, to demonstrate the strong bond it has with the territory of Rome.

All this combined to skills, experience, latest machinery and production processes rigorous and controlled, make these beers special products for special guests like you.

Birra oro intenso di media amarezza dai decisi profumi di malto.



Perfetta compagna della cucina romana.

*Intense gold-colored beer of medium bitterness with a clear malt scent.*

*It is perfect for Rome's typical cuisine.*

Tipologia / Type

**Marzen**

Gradi / Alcohol by volume in %

5,5

Euro / Euros

9,00

Birra speciale ispirata liberamente alle Strong Belgian Ale dalla disponibilità limitata.



Ben si abbina con dolci, in particolare quelli caratterizzati da cioccolato e caffè.

Tipologia / Type

**Barley Wine**

Gradi / Alcohol by volume in %

10,0

Euro / Euros

15,00

*Special beer clearly inspired by Belgian Strong Ale from the limited availability.*

*It goes well with desserts, especially those characterized by chocolate and coffee.*

Questa birra dal classico colore biondo scarico, presenta al naso i classici profumi di frutta esotica come vuole la tradizione.



Ben si abbina a piatti di pesce, anche fritto, insalate, salumi e carni bianche.

*This pale-colored blond beer, with its aroma of exotic fruit, perfectly follows its tradition.*

*It accompanies well fish-based meals, fried dishes, salads, cold cuts and white meat.*

Tipologia / Type

**Weisse**

Gradi / Alcohol by volume in %

4,8

Euro / Euros

9,00

Questa birra biologica, ispirata alle Lager tedesche, è caratterizzata dall'aggiunta agli ingredienti tradizionali di farro biologico non maltato.



Ben si abbina con fritti e piatti delicati in genere.

Tipologia / Type

**Lager**

Gradi / Alcohol by volume in %

4,5

Euro / Euros

9,00

*This biological beer takes inspiration from German Lager beers and it is characterized by the addition of traditional ingredients like biological unmalted spelt.*

*It is excellent if combined with fried dishes and refined plates in general.*

Birra rossa doppio malto di colore ambrato carico liberamente ispirata alle Bock tedesche.



Si trova perfettamente a suo agio con zuppe, primi piatti saporiti e formaggi stagionati.

*Red, double-malt, deep amber-colored beer, clearly inspired by German Bock beer.*

*Perfectly combined with soups, tasty first courses and seasoned cheese.*

Tipologia / Type

**Bock**

Gradi / Alcohol by volume in %

6,3

Euro / Euros

9,00