



# 3 Fonteinen (Belgio)

**Oude Geuze Golden Blend 2011**      7,5%      37,5 cl      40€

*Blend di Lambic di 1, 2, 3 anni con almeno il 25% di Lambic di 4 anni.*

**Oude Geuze Golden Blend 2014**      7,5%      37,5 cl      35€

*Blend di Lambic di 1, 2, 3 anni con almeno il 25% di Lambic di 4 anni.*

**Oude Kriek 2012**      6,9%      37,5 cl      30€

*Lambic con macerazione di ciliegie (350 g/l).*

**Oude Kriek 2014**      6,9%      37,5 cl      25€

*Lambic con macerazione di ciliegie (350 g/l).*



**ARROGANT  
PUB**

# À Tue-Tête! (Svizzera)

---

Fleur De Sureau 2020

6,4%

75 cl

25€

*Wild Ale con macerazione di fiori di sambuco freschi.*



# Alder

---

Greg

6,5%

75 cl

10€

Saison.



# Ale Apothecary (U.S.A.)

**Orobas** 7,75% 50 cl 30€

Wild Ale fermentata con orzo e miele. Dopo 22 mesi, la birra viene blendata con vinacce di Pinot Nero del Domaine Drouhin.

**Lodgehouse Lodgepole Pine** 8% 50 cl 30€

Birra a fermentazione spontanea con aghi di pino.

**Wild Ale** 5,5% 50 cl 30€

Wild Ale con dry-hopping di Crystal, lievito autoctono e 4 tipi di frumento differenti.

**Fierce Turtle 2021** 6,7% 75 cl 45€

Wild Ale fermentata in bottiglia con miele e invecchiata in botte di rovere.

**Twist WineCo. Pacific City 2020** 11,98% 75 cl 45€

Wild Ale prodotta con uva Chenin Blanc e miele, invecchiata in botte di rovere.

**El Cuatro 2019  
(Fresh Cherries in Port Barrel)** 10,56% 75 cl 45€

Wild Ale con miele e ciliegie, invecchiata in botti di Porto.

**El Cuatro 2020** 10,58% 75 cl 45€

Wild Ale con miele invecchiata in botti di vino e Brandy.

**La Tache 2017** 7,35% 75 cl 45€

Birra da tavola a base di malto d'orzo, frumento e luppolo Cascade di Goschie Farms. Dry-hopping in botti di rovere.

# Ale Apothecary (U.S.A.)

**La Tache 2021** 7,32% 75 cl 45€

Birra da tavola a base di malto d'orzo, frumento e luppolo Cascade di Goschie Farms. Dry-hopping in botti di rovere.

**La Tache Loganberry 2017** 7,88% 75 cl 45€

Versione di La Tache invecchiata con longanberries, frutto ibrido tra lampone e mora.

**Be Still 2021** 8,81% 75 cl 45€

Dark Ale prodotta con grist di malti tostati. Invecchiata in botti ex Pinot Nero e Whisky con cascara e fave di cacao.

**Goshie Farms 2021** 6,83% 75 cl 45€

Wild Ale prodotta con luppolo, miele e orzo forniti da Goschie Farms.

**The Demon King of Friday 2022** 9,01% 75 cl 45€

Blend della birra Minotaur e di una birra prodotta appositamente per il blend. Rifermentata in bottiglia con succo di ciliegia.

**Ralph 2021** 7,44% 75 cl 45€

Wild Ale invecchiata in botte con aggiunta di aghi di pino e miele.

**Bluto's Baby 2017** 8,49% 75 cl 45€

Wild Ale brassata con malti scuri e miele, invecchiata in botte di vino di terzo uso.

# Ales Agullons (Spagna)

---

**Setembre Maduixots 2015** 5,5% 75 cl 22€

*Blend di Pale Ale e Lambic con abbondante aggiunta di fragole fresche.*

**Barrica 2013** 5,5% 75 cl 22€

*Birra prodotta da una seconda fermentazione della Pure Pale, successivamente maturata in botti di rovere per 6-12 mesi e in bottiglia per 9-12 mesi.*

**Setembre Especial Nadal 2014** 5,5% 75 cl 22€

*Riserva della classica Setembre dell'anno precedente, nella quale vengono fatti macerare grappoli di uva moscato.*



**ARROGANT  
PUB**

# Ammonite (Francia)

**Cuvée Vendange Apricot 2021**      6,5%      75 cl      22€

Birra a fermentazione spontanea invecchiata in botte con albicocche (200 g/L).

**Cuvée Vendange Cassis 2021**      6,5%      75 cl      35€

Birra a fermentazione spontanea invecchiata in botte con ribes nero (200 g/L).

**Vinifera VI 2020**      6,2%      75 cl      35€

Birra a fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce di Gamay.

**Muse 2020**      5,5%      75 cl      35€

Birra a fermentazione spontanea in anfora di arenaria con macerazione sulle bucce di Sauvignon e Pinot Nero.



ARROGANT  
PUB



# Antidoot (Belgio)

**L'Ambigu Orange 2022** 8% 75 cl 50€

Blend tra una birra e un vino macerato con uve differenti (Moscato Ottonel, Pinot Grigio e Gewürztraminer) a cui sono state successivamente aggiunte arance rosse.

**L'Ambigu (Riesling) Appel/Kwee 2021** 8% 75 cl 50€

Birra blendata con un un vino macerato da uve Riesling coltivate biodinamicamente e successivamente con un sidro ottenuto da mele e mele cotogne.

**Artemisia Absinthium Tarocco 2021** 6,5% 75 cl 50€

Birra invecchiata in botte con fiori di assenzio essiccati e arance rosse di Sicilia.

**Autonomia 2021/2022** 7,5% 75 cl 50€

Sidro a fermentazione spontanea ottenuto da mele non trattate e invecchiato in botte con assenzio e vino rosso.

**L'Illuminè Braam/Framboos 2022** 6,5% 75 cl 50€

Birra invecchiata per circa 14 mesi in botte con lamponi e more raccolte localmente.

**Dancing In The Dark 2022** 7,5% 75 cl 50€

Sidro fermentato con vinacce d'uva Gamay d'Auvergne.

**Woop Woop 2020** 6,5% 75 cl 50€

Birra prodotta con malto d'orzo, grano crudo e luppoli invecchiati. Affinata in botti di rovere per circa 22 mesi.

**Woop Woop 2021** 6,5% 75 cl 50€

Birra prodotta con malto d'orzo, grano crudo e luppoli invecchiati. Affinata in botti di rovere per circa 22 mesi.

# BFM (Svizzera)

---

*Abbaye de Saint-Bon Chien 2015*    11%    75 cl    30€

*Strong Ale a fermentazione mista invecchiata in botti di rovere ex-vino per un anno. Dopo il periodo di invecchiamento, le diverse botti vengono assemblate per ottenere complessità.*



# Birrificio Del Ducato (Italia)

---

Luna Rossa 2010

8%

33 cl

18€

Blend di birre differenti, alcune invecchiate in botte fino a 2 anni, con l'aggiunta di amarene e marasche. Il blend viene messo in bottiglie numerate indicanti anche l'anno della cuvée, le quali affinano per ulteriori 12 mesi.



# Birrificio Sorio (Italia)

**Gargan-Iga** 5% 50 cl 13€

*Gose con mosto d'uva Garganega.*

**Redland** 5% 37,5 cl 10€

*Farmhouse Iga.*

**Garganensis** 5% 37,5 cl 10€

*Farmhouse su base Gose con Uva Garganega, maturata 18 mesi in botti di rovere.*

**Flamigstone** 5% 50 cl 13€

*Steinbier.*



**ARROGANT  
PUB**

# Birrificio Troll (Italia)

---

*Geisha 2019*

12%

37,5 cl 15€

*Barley wine.*



# Black Project (U.S.A.)

---

Gnomon 2018

5%

50 cl

25€

*Blend di due birre, la prima, simile ad un Lambic, invecchiata in botti di Chardonnay; la seconda, una Raw Ale ispirata al Kvas, invecchiata in botti di rovere neutre.*



# Block 15 (U.S.A.)

---

*Figgy Pudding 2015*

11%

50 cl

18€

*Old Ale in stile inglese prodotta con melassa e invecchiata in botti di brandy. Sono presenti cannella di Ceylon, noce moscata e pimento.*

*Turbulent Consequences 2017*

5,6%

50 cl

18€

*Faro con miele.*



# Brasseria della Fonte (Italia)

**Tom Arye 2022** 10% 50 cl 18€

Double Rye Stout invecchiata 11 mesi in botte di Tennessee Rye Whiskey Jack Daniels.

**Tom Arye 2023** 10% 50 cl 24€

Imperial Rye Stout affinata per 17 mesi in botti di Clermont Springs e Jim Beam.

**Notte di Natale 2022** 13,2% 50 cl 25€

Imperial Stout brassata con sciroppo d'acero invecchiata in botti di Bourbon e Rye Whiskey da 19 a 25 mesi con aggiunta di fave di cacao e cannella.

**Imperial Scotch Ale** 12,5% 50 cl 22€

Scotch Ale prodotta in double mash e invecchiata per oltre un anno in botti di whisky torbato e single malt.

**VI Anniversary** 11% 50 cl 22€

Birra prodotta attraverso un blend di Barley wine (75%) invecchiato per 18 mesi in Apple Brandy Barrels e di una Imperial Stout (25%) invecchiata per 18 mesi in botte Buffalo Trace Bourbon.

**VII Anniversary** 12,5% 50 cl 22€

Imperial Stout affinata in botti di Cognac, Porto, Sherry e Bourbon per 14 mesi.

**Carribbean Storm** 13,4% 50 cl 25€

Imperial Stout con sciroppo d'acero affinata 28 mesi in botti di Basil Hayden e Bakers Bourbon, con aggiunta di cacao e cocco.



# Brouwerij Boerenerf (Belgio)

**Oude Gueuze 2023** 7% 37,5 cl 25€

*Blend di Lambic uno, due e tre anni provenienti da tre differenti birrifici.*

**Kriek 2021** 7% 75 cl 45€

*Lambic con varietà di ciliegie Gorseem, invecchiata in botte.*

**Symbiose 2021** 7% 75 cl 45€

*Blend di Lambic, sidro e idromele. Fermentato spontaneamente e invecchiato in botte.*

**Kriek Cider 2021** 7% 75 cl 45€

*Lambic con ciliegie di varietà Gorseem e sidro.*

**Gueuze** 5,5% 75 cl 45€

*Blend di Lambic di uno, due e tre anni provenienti da tre differenti birrifici.*

**Zomerkriek** 7% 75 cl 45€

*Lambic con ciliegie biologiche e sidro.*

**Pescharina** 7% 75 cl 45€

*Lambic con 5 diverse varietà di pesche e nettarine, 2 pesche bianche, 2 pesche gialle e 1 nettarina.*

**Biet** 7% 75 cl 45€

*Lambic con succo di barbabietola rossa.*

# Brouwerij Boerenerf (Belgio)

**Cannonau** 7% 75 cl 45€

*Blend tra un sidro e un vino prodotto con uve Cannanau sarde.*

**Framboos** 7% 75 cl 45€

*Blend di Lambic di 1 e 2 anni con macerazione di lamponi locali raccolti a mano. Per dare ulteriore complessità e intensità al prodotto è stato effettuato un blend con Lambic contenente ribes e una Kriek.*



**ARROGANT  
PUB**

# Ca' Del Brado (Italia)

**Fornicarum** 7,4% 37,5 cl 15€

Birra a fermentazione spontanea con affinamento due anni in botte.

**Û Baccabianca 2018** 7,9% 37,5 cl 17€

Italian Grape Ale con il 10% di uva Grechetto Gentile destinata al Pignoletto di Gradizzolo. Affinata in botte con le bucce in macerazione.

**Û Baccarossa 2019** 7,9% 37,5 cl 17€

Italian Grape Ale con 10% di uva Centesimino di Ancarani. Affinata in botte con le bucce in macerazione.

**Sei Montagne 2019** 7,4% 37,5 cl 17€

Wild Ale con infusione a freddo di tè Pu'er.

**Cuvée de Mugnega 2021** 7,8% 37,5 cl 15€

Questa Sour Ale è realizzata mediante la macerazione di albicocche Orange Rubis appena colte (di cui il 50% denocciolate) in un blend ottenuto selezionando alcune specifiche botti precedentemente affinate con *brettanomyces Bruxellensis*, oltre a lieviti e batteri presenti nei tini.

**Cuvée de Zrisa 2021** 7,4% 37,5 cl 15€

Sour Ale realizzata mediante la macerazione di due differenti varietà di duroni di Vignola (una più dolce e succosa, l'altra più aspra) in una birra precedentemente affinata in rovere con *Brettanomyces Bruxellensis* e contaminazione di lieviti e batteri presenti in cantina.

# Cantillon (Belgio)

**Rosé De Gambrinus 2016** 5% 37,5 cl 18€

Blend di Lambic di diverse annate a cui vengono aggiunti lamponi freschi.

**Kriek 2017** 6% 37,5 cl 16€

Blend di Lambic di diverse annate a cui vengono aggiunte ciliegie biologiche con buccia e nocciolo.

**Gueuze 2019** 5,5% 75 cl 24€

Lambic di diverse annate miscelati insieme.

**Gueuze 2018** 5,5% 75 cl 26€

Lambic di diverse annate miscelati insieme.

**Gueuze 2016** 5,5% 75 cl 30€

Lambic di diverse annate miscelati insieme.

**Gueuze 2021** 5,5% 75 cl 20€

Lambic di diverse annate miscelati insieme.

**Kriek 2022** 6% 75 cl 22€

Lambic a cui vengono aggiunte ciliegie fresche in fase di fermentazione.

**Kriek 2015** 5% 75 cl 50€

Lambic a cui vengono aggiunte ciliegie fresche in fase di fermentazione.

**Menu Pineau 2019** 6,5% 75 cl 80€

Blend di Lambic con uva Menu Pineau del Domaine des Vins Contés nella Valle della Loira.

**Menu Pineau 2020** 6,5% 75 cl 70€

Blend di Lambic con uva Menu Pineau del Domaine des Vins Contés nella Valle della Loira.

# Cantillon (Belgio)

**Fou' Foune 2014** 5% 75cl 50€

Lambic di due anni a cui vengono aggiunte albicocche di Bergeron denocciolate. Affinata in botte per due anni.

**Fou' Foune 2017** 5% 75 cl 45€

Lambic di due anni a cui vengono aggiunte albicocche di Bergeron denocciolate. Affinata in botte per due anni.

**Drogone Lambic 2021** 6,5% 75 cl 60€

Collaborazione tra Cantillon e Cantina Giardino. Blend di vinacce di Aglianico con un Lambic di tre anni. La macerazione delle vinacce (300 gr/L) ha una durata di 3 mesi ed avviene in botti di castagno.

**Iris 2016** 6% 75 cl 45€

Birra millesimata composta al 100% da malto pale-ale con la metà dei luppoli freschi. Dopo un invecchiamento di due anni in botte, la birra è nuovamente luppolata e quindi imbottigliata.

**Grenache Blanc 2021** 6,5% 75 cl 45€

Lambic di due anni con vinacce di Grenache Blanc della tenuta Ventajou (Minervois).

**Manzanilla 2021** 6,5% 75 cl 45€

Lambic invecchiato in botte di Manzanilla (vino sherry spagnolo).

**Lambic D'Aunis 2020** 6,5% 75 cl 50€

Birra prodotta con l'uva Pineau d'Aunis di Les Vins Contes.

**Kriek 2017** 6% 75 cl 45€

Lambic a cui vengono aggiunte ciliegie fresche in fase di fermentazione.

# Cantillon (Belgio)

**50°N-4°E 2010** 7% 75 cl 300€

Blend di Lambic di due e tre anni invecchiato in botti di Cognac, Rum e Marsala.

**Reine des Prés 2017** 5,5% 75 cl 350€

Lambic con aggiunta di olmaria.

**Rosé De Gambrinus 2020** 5% 75 cl 28€

Blend di Lambic di diverse annate a cui vengono aggiunti lamponi freschi.

**Rosé De Gambrinus 2022** 5% 75 cl 22€

Blend di Lambic di diverse annate a cui vengono aggiunti lamponi freschi.

**Rosé De Gambrinus 2016** 5% 75 cl 32€

Blend di Lambic di diverse annate a cui vengono aggiunti lamponi freschi.

**Cuvée Saint-Gilloise 2016** 5,5% 75 cl 40€

Lambic invecchiato due anni in barrique ed imbottigliato dopo aver subito un dry hopping a base di Hallertau fresco. Rifermentata in bottiglia.

**Cuvée Saint-Gilloise 2015** 5,5% 75 cl 45€

Lambic invecchiato due anni in barrique ed imbottigliato dopo aver subito un dry hopping a base di Hallertau fresco. Rifermentata in bottiglia.

# Cantillon (Belgio)

**Grand Crù Broucella 2020** 5% 75 cl 25€

Blend di Lambic invecchiati per tre anni in botti di rovere, che non subiscono la fermentazione secondaria in bottiglia.

**Le Plaisir 2020** 6,5% 75 cl 55€

Collaborazione con Cascina Degli Ulivi. Blend di 9 diverse vinacce e Lambic di 2 anni.

**Saint Lamvinus 2021** 7% 75 cl 45€

Blend di lambic invecchiati mediamente dai 16 ai 18 mesi e di uve Merlot.

**Le Plaisir 2021** 6,5% 75 cl 50€

Collaborazione con Cascina Degli Ulivi. Blend di 9 diverse vinacce e Lambic di 2 anni.

**Balsamico 2018** 6,5% 75 cl 120€

Lambic invecchiato in botti di aceto balsamico conferite dal Borgo del Balsamico (RE).

**Camerise Lambic 2020** 6% 75 cl 60€

Lambic con aggiunta di bacche di haskap (caprifoglio blu) del Québec.

**Racine 2021** 7% 75 cl 60€

Una collaborazione tra Radikon e Cantillon. Blend con vinacce di uve Chardonnay, Tokay, Sauvignon Blanc e un Lambic di 2 anni.

**Beck-Hartweg 2021** 6,8% 75 cl 60€

Blend di lambic invecchiato 2 anni (75%) e vino Beck-Hartweg alsaziano (25%).

# Cantina Errante (Italia)

**Nontrebbio 2021** 7% 37,5 cl 15€

Birra spontanea da cofermentazione con uva biodinamica Trebbiano.

**20 Con Sangiovese 2020** 7,5% 37,5 cl 16€

Fermentazione spontanea con macerazione uva biodinamica di varietà Sangiovese.

**20 Con Sangue Di Drago 2020** 6,5% 37,5 cl 16€

Fermentazione spontanea con macerazione di susine fresche di varietà antica toscana Sangue di Drago.

**Visciole 2021** 6,8% 37,5 cl 16€

Wild Ale con visciole e amarene.

**Detour Riserva Ramasin 2021** 8,4% 37,5 cl 14€

Blend di diverse annate di Detour Bruin attraverso una perpetua (one-vessel solera). Circa 2 mesi prima del confezionamento si procede alla macerazione delle prugne Ramasin fresche.

**Saison De Coupage 2021** 7,6% 37,5 cl 14€

Blend di birra a fermentazione spontanea da coolship, prodotta nell'inverno 2021-2021 e una saison fermentata e maturata in barrique per 6 mesi e una botte di Ka 21|21 di 15 mesi, di cui 6 passati in barrique.

**Saison Scura Kentucky 2019** 9,6% 37,5 cl 17€

Farmhouse Ale invecchiata 2 anni in botti di rovere e con una breve macerazione di foglie intere di tabacco toscano invecchiato e fermentato 2 volte.

**Spontanea Blend Stefano Amerighi 2021** 6% 37,5 cl 20€

Spontanea maturata in botti di Stefano Amerighi



# Chien Bleu (Svizzera)

**Abricot** 6% 75 cl 22€

*Blend di Saison invecchiate in botte con macerazione di albicocche.*

**Pêche Jaune** 6% 75 cl 22€

*Blend di Saison invecchiate in botte con macerazione di pesche gialle.*

**Aria** 6,5% 75 cl 22€

*Blend di Saison con fiori di sambuco, Riesling e Muscat.*

**Cédrat 2021** 6% 75 cl 22€

*Farmhouse Ale con aggiunta di agrumi siciliani.*



ARROGANT  
PUB

# De Cam (Belgio)



<b>Aardbei 2022</b>	<b>5%</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>22€</b>
<i>Lambic con fragole.</i>			
<b>Kwee Peer Apple Quince 2021</b>	<b>5%</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>22€</b>
<i>Lambic con mele cotogne.</i>			
<b>Mirabel Lambiek 2020</b>	<b>6</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>22€</b>
<i>Lambic con Prugne Mirabel</i>			
<b>Abrikoos 2021</b>	<b>5%</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>22€</b>
<i>Lambic con albicocche.</i>			
<b>Framboise 2020</b>	<b>5%</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>22€</b>
<i>Lambic con mirtilli e lamponi.</i>			
<b>Nectarine Lambiek 2016</b>	<b>6,5%</b>	<b>75 cl</b>	<b>40€</b>
<i>Lambic con pesche nettarine.</i>			
<b>Framboise Lambiek 2015</b>	<b>6%</b>	<b>75 cl</b>	<b>42€</b>
<i>Lambic con lamponi.</i>			
<b>Oude Geuze 2020</b>	<b>6%</b>	<b>75 cl</b>	<b>28€</b>
<i>Blend di un Lambic giovane di almeno un anno e un Lambic almeno due anni.</i>			

# De Cam (Belgio)

---

**Kriek Lambiek 2009**

6,5%

75 cl

50€

*Lambic con ciliegie Schaerbeek.*

**Oude Lambiek 2012**

5%

75 cl

50€

*Blend di Lambic di 3 anni.*



# De Garde Brewing

---

Ivy 2018

6%

75 cl

30€

*Wild Ale spontanea invecchiata in botti di rovere per 2 anni.*



# De Troch (Belgio)

---

**Oude Gueuze 2017**

**5,5%**

**37,5 cl 16€**

*Blend di Lambic di diverse annate affinato in botte.*

**Oude Kriek 2018**

**5,5%**

**37,5 cl 16€**

*Blend di Lambic di diverse annate a cui viene aggiunto il 35% di ciliegie Schaerbeek.*



# Den Herberg (Belgio)

---

Oude Geuze Devillé

6,7%

37,5 cl 15€

Blend di Lambic di 1, 2 e 3 anni di produzione propria.



# Birrificio del Doge (Italia)

---

Weizen Bock Barrel 2019

8%

50 cl

10€

Weizen Bock invecchiata in botte.



# Eik & Tid (Norvegia)

**Brom** 5% 33 cl 9€

*Sour Ale con lamponi invecchiata in botte.*

**Hav & Baer** 5,2% 33 cl 9€

*Sour Ale con mirtillo rosso e sale del Mare del Nord.*

**Eldr** 6,6% 33 cl 9€

*Sour Ale prodotta con fermentazione kveik, invecchiata in botti di quercia e travasata con metodo solera.*

**Skygge** 7,6% 33 cl 9€

*Raw Sour Brown Ale fermentata con lievito Kveik.*

**Glóð** 5,5% 33 cl 9€

*Brow Ale con lamponi di bosco.*

**Kapp** 3,4% 33 cl 9€

*Raw Sour Ale ispirata al metodo «Bière de Coupage». Al mosto è stata aggiunta per la prima volta un 10% di birra acida invecchiata in botte e lievito kveik.*

**Kurant** 4,7% 33 cl 9€

*Sour Ale invecchiata in botte con ribes nero.*

**Krypto Elderflower** 6% 33 cl 9€

*Sour Ale invecchiata in botte con fiori di sambuco.*



# Eylenbosch (Belgio)

---

*Oude Gueuze 2021*

5%

37,5 cl 15€

*Blend di Lambic di annate diverse.*

*Oude Kriek 2021*

6,2%

37,5 cl 17€

*Lambic con ciliegie invecchiato in botte.*



# Funk Factory (U.S.A.)

---

**Framzwart Vintage 2017** 6% 75 cl 25€

*Lambic con lamponi neri invecchiato 18-24 mesi.*

**Cervino Sangiovese 2017** 8,5% 75 cl 25€

*Lambic con uve Cervino Sangiovese.*

**Meerts with Tart Cherries** 4,5% 75 cl 25€

*Lambic con Amarene.*



**ARROGANT  
PUB**

# Girardin (Belgio)

---

**Queuze 2018** 5% 37,5 cl 17€

*Blend di Lambic di annate diverse.*

**Queuze 2021** 5% 37,5 cl 14€

*Blend di Lambic di annate diverse.*

**Queuze 2022** 5% 37,5 cl 13€

*Blend di Lambic di annate diverse.*

**Queuze 2017** 5% 75 cl 28€

*Blend di Lambic di annate diverse.*

**Queuze 2022** 5% 75 cl 23€

*Blend di Lambic di annate diverse.*

ARRUGANT  
PUB

# Hanssens (Belgio)

---

**Oude Kriek 2017** 6,5% 37,5 cl 18€

*Sour Ale con ciliegie invecchiata in botte.*

**Experimental Cassis 2014** 6% 37,5 cl 18€

*Lambic con Ribes Nero e maturata in botti di rovere.*

**Experimental Raspberry 2015** 6% 37,5 cl 17€

*Lambic con Lamponi e maturata in botti di Rovere*

**Oud Beitje 2007** 6% 37,5 cl 25€

*Lambic con Fragole Selvatiche*

**Oude Gueuze 2014** 6% 37,5 cl 16€

*Blend di Lambic di annate diverse.*

**Oude Kriek Schaerbeekse 2016** 6,6% 75 cl 30€

*Sour Ale con ciliegie Schaerbeek e invecchiata in botte.*

# Hop Skin (Italia)

---

Lusty Cathy Tamdhu

10%

33 cl

13€

*Imperial Stout affinata in botti di Tamdhu.*



# Kemker Kultuur (Germania)

**Farmhouse IPA** 5,2% 75 cl 18€

Farmhouse IPA con segale, abete rosse, luppoli Chinook. Prodotto con i vini Katla della regione della Mosella in Germania.

**Aenne** 6% 75 cl 18€

Hoppy Saison prodotta con luppoli Styrian Golding nel coolship.

**Biäke** 6% 75 cl 18€

Saison più scura prodotta con malto di segale, luppoli Tettnanger integrali e foglie di betulla.

**Venn** 6% 75 cl 18€

Gruit a base di mirto selvatico, invecchiato in botti di vino rosso per 21 mesi.



ARROGANT  
PUB

# La Montagnarde (Francia)

**Au Coin! Millesimé 2021** 6,5% 75 cl 18€

Birra a fermentazione mista con 300g/L di mele cotogne, affinata in barrique per 18 mesi.

**Convergence 2021** 6,5% 75cl 18€

Blend di Saison rustiche invecchiate in botti di vini provenienti da Svizzera e Savoia.

**D'ici Là** 5,2% 75 cl 18€

Birra con quinoa tostata e boccioli di abete, invecchiata 2 anni in botte.

**Gruyt** 6,5% 75 cl 18€

Birra con erbe spontanee del massiccio dei Bauges.



ARROGANT  
PUB

# Lambiek Fabriek

---

*Brett-Elle 2018*

5,5%

37,5 cl 17€

*Blend di Lambic di annate diverse.*





# Maestri Del Sannio (Italia)

**Spaccarella 2021** 5% 75 cl 18€

Birra a fermentazione spontanea con albicocche.

**Cerasella 2021** 5% 75 cl 18€

Sour Ale con ciliegie fermentata e invecchiata per 15 mesi in botte.

**Cuvée Iannucci 2022** 6,5% 75 cl 22€

Sour Ale con uva Falanghina prodotta in collaborazione con l'Az. Agr. Iannucci.

**Cuvée Iannucci 2021** 7% 37,5 cl 13€

Sour Ale con uva Falanghina prodotta in collaborazione con l'Az. Agr. Iannucci.

**Cerasella 2022** 6% 75 cl 22€

Sour Ale con ciliegie fermentata e invecchiata per 15 mesi in botte.

**Spaccarella 2021** 5,5% 75 cl 22€

Birra a fermentazione spontanea con albicocche.

**Bisiwi 2023** 6,5% 75 cl 25€

Wild Ale con uva Falanghina e polpa di mele. Birra ideata da Cantina Giardino.

**Uvarella 2019** 7,8% 75 cl 25€

Birra a fermentazione spontanea con uva Falanghina.

**Vignarella 2019** 7,7% 75 cl 25€

Birra a fermentazione spontanea con uva Aglianico.

# Métaphore (Repubblica Ceca)

**Orange** 6,6% 75 cl 35€

Birra a fermentazione spontanea, ispirata agli Orange wine, invecchiata 3 anni con uve Pálava.

**Be Kind - Pear** 4,2% 75 cl 35€

Blend di birre a fermentazione mista invecchiate oltre 2 anni con pere.

**Be Kind - Quince** 4,2% 75 cl 35€

Blend di birre a fermentazione mista invecchiate oltre 2 anni con mele cotogne.

**Be Kind - Plum** 4,2% 75 cl 35€

Blend di birre a fermentazione mista invecchiate oltre 2 anni con prugne.

**Be Kind - Peach** 4,2% 75 cl 35€

Blend di birre a fermentazione mista invecchiate oltre 2 anni con pesche.

**Here And Now: Cherry** 5,3% 75 cl 35€

Birra a fermentazione spontanea con amarene.

**Symphony One** 5,5% 75 cl 35€

Blend di birre spontanee invecchiate in botte per 2 anni con Gruner Veltliner e luppolo biologico locale.

**Peach Rust** 5,5% 75 cl 35€

Blend di birre a fermentazione mista e spontanea con pesche.

# Métaphore (Repubblica Ceca)

**Vorrei un Aperitivo** 4,6% 75 cl 35€

*Ispirata all'aperitivo italiano. Birra invecchiata per oltre un anno con ciliegie, ribes nero, uva Zweigelt e botaniche.*

**Rushing Out in The Rain** 4,1% 75 cl 35€

*Grisette con luppolo biologico e uva Riesling.*

**Qvevri** 5,2% 75 cl 35€

*Birra a fermentazione spontanea invecchiata un anno in qvevri (anfore georgiane) con uve Riesling.*



**ARROGANT  
PUB**

# Montegioco (Italia)

**Open Mind 2022** 8,3% 75 cl 18€

*Italian Grape Ale con mosto di uva Barbera.*

**Open Mind 2018** 8,5% 33 cl 12€

*Italian Grape Ale con mosto di uva Barbera.*

**Ruspa 2019** 6,3% 33 cl 12€

*Extra Special Strong Bitter.*

**La Mummia 2015** 7% 33 cl 18€

*Blond Ale invecchiata in barrique (ex Barbera Bigolla di Walter Massa).*



ARROGANT  
PUB

# OpperBacco (Italia)

**Abruxensis Sannio 2019** 5% 33 cl 10€

Farmhouse Wild Ale con vinacce di Aglianico e uve passite di Montepulciano d'Abruzzo. Collaborazione con Maestri del Sannio.

**Nature Uva Passito 2021** 9,9% 75 cl 25€

Sour IGA ispirata alla tripla fermentazione della Vernaccia di Serrapetrona utilizzando uve passite di Trebbiano.

**Nature Pesche 2020** 7,5% 75 cl 25€

Wild Ale con pesche. Sono birre realizzate mediante l'impiego di cereali tipici della regione Abruzzo (Farro di S. Stefano) e di *brettanomyces* autoctoni isolati da bucce di uve Montepulciano d' Abruzzo.

**Nature Amarene 2019** 7,5% 75 cl 25€

Wild Ale con amarene. Sono birre realizzate mediante l'impiego di cereali tipici della regione Abruzzo (Farro di S. Stefano) e di *brettanomyces* autoctoni isolati da bucce di uve Montepulciano d'Abruzzo.

ARROGANT  
PUB

# Siemàn (Italia)

**Incrocio Bianco 2019** 6,5% 37,5 cl 13€

Wild Sour Ale fermentata e maturata in botte per 12 mesi in botte con aggiunta di lieviti indigeni e uve bianche coltivate dal birrificio stesso.

**Rive Bianche 2022/2023** 6,3% 75 cl 20€

Prodotta con malto d'orzo e frumento, fermenta spontaneamente e matura per 18 mesi in botti di rovere. Al termine della maturazione, aggiungiamo alla birra il mosto e le bucce delle nostre uve Garganega e Incrocio Manzoni. L'uva macera nella birra per 3 mesi, innescando una nuova fermentazione.

**On The Peach 2022** 5,3% 75 cl 22€

Prodotta con malto d'orzo e frumento, matura per 12 mesi in botti di rovere con i nostri lieviti indigeni.

Al termine della maturazione, poniamo in macerazione nella birra una selezione di pesche di varietà antiche venete. La frutta macera nella birra per 3 mesi, innescando una nuova fermentazione.

**Secondo Noi 2021/2022** 5,9% 75 cl 22€

Prodotta con malto d'orzo e frumento, fermenta spontaneamente e matura per 24 mesi in botti di rovere. Durante questo lungo affinamento i lieviti indigeni donano una complessità organolettica unica nel suo genere, con l'acidità bilanciata tipica di questo metodo tradizionale di produzione.

**Bucce 2022** 5,9% 37,5 cl 14€

Prodotta con malto d'orzo e frumento, fermenta spontaneamente e matura per 18 mesi in botti di rovere. Al termine della maturazione, poniamo a macerare nella birra le vinacce appena svinate dalla cantina delle nostre uve Garganega e Incrocio Manzoni. La macerazione prosegue per 3 mesi, donando alla birra ricchezza aromatica, tannini e sentori fruttati.

**Rive Rosse** 7,7% 75 cl 22€

Birra a fermentazione spontanea con aggiunta di uve Tai Rosso dei Colli Berici.

# Stavio (Italia)

---

**Birrozzo Bicocca 2016**

7%

75 cl

18€

*Wild Ale con albicocche.*

**Blend della Casa con Prugne**

6%

75 cl

18€

*Wild Ale con prugne.*



# The Bruery (U.S.A.)

---

Oude Tart

8%

75 cl

28€

*Flemish style invecchiata in botte.*





# Tilquin (Belgio)

<b>Oude Sureau 2020/2021</b>	<b>6,6%</b>	<b>75 cl</b>	<b>30€</b>
<i>Lambic con bacche di sambuco.</i>			
<b>Oude Quetsche 2014/2015</b>	<b>6,4%</b>	<b>75 cl</b>	<b>40€</b>
<i>Lambic con prugne.</i>			
<b>Oude Quetsche 2013/2014</b>	<b>6,4%</b>	<b>75 cl</b>	<b>45€</b>
<i>Lambic con prugne.</i>			
<b>Oude Gueuze 2013/2014</b>	<b>6,4%</b>	<b>75 cl</b>	<b>35€</b>
<i>Blend di Lambic di 1, 2 e 3 anni fermentati e maturati in botti di rovere utilizzando un mosto proveniente da diversi produttori di Lambic.</i>			
<b>Oude Mure 2014/2015</b>	<b>6,4%</b>	<b>75 cl</b>	<b>45€</b>
<i>Lambic con more.</i>			
<b>Oude Pinot Meunier 2020/2021</b>	<b>7,9%</b>	<b>75 cl</b>	<b>30€</b>
<i>Lambic con uva Pinot Meunier.</i>			

# Toccalmatto (Italia)

---

*Bacco e Arianna 2015*

7,2%

75 cl

15€

*Farmhouse Ale con uva.*



# Vandenbroek (Paesi Bassi)

**Watergeus 2016** 6,3% 37,5 cl 20€

Watergeus è una miscela di birra composta da almeno cinque botti accuratamente selezionate di birre fermentate spontanee maturate per almeno due anni nelle nostre cantine.

**Watergeus 2020** 6,2% 37,5 cl 16€

Watergeus è una miscela di birra composta da almeno cinque botti accuratamente selezionate di birre fermentate spontanee maturate per almeno due anni nelle nostre cantine.

**Japanese Quince 2021** 6,1% 37,5 cl 14€

Watergeus è una miscela di birra composta da almeno cinque botti accuratamente selezionate di birre fermentate spontanee maturate per almeno due anni nelle nostre cantine con aggiunta di Mela Cotogna

**Greek Apricot 2021** 6% 75 cl 25€

Geuze con albicocche.

ARROGANT  
PUB

# Vanuxeem (Belgio)

---

Queue de Charrue 2022

5,4%

75 cl

15€

Oud Bruin.



# Verzet (Belgio)

---

Oud Bruin 2012

6%

37,5 cl 28€

Oud Bruin.

