



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.

Fierce Turtle 2021 6,7% 75 cl 45€

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

Twist Wine Co. Pacific City 2020 11,9% 75 cl 45€

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

**El Cuatro
(Fresh Cherries in Port Barrel) 2019** 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.

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.

Ale Apothecary (U.S.A.)

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.

ARROGANT
PUB

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€
<i>Double Rye Stout invecchiata 11 mesi in botte di Tennessee Rye Whiskey Jack Daniels.</i>			
Tom Arye 2023	10%	50 cl	24€
<i>Imperial Rye Stout affinata per 17 mesi in botti di Clermont Springs e Jim Beam.</i>			
Notte di Natale 2022	13,2%	50 cl	25€
<i>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.</i>			
Imperial Scotch Ale	12,5%	50 cl	22€
<i>Scotch Ale prodotta in double mash e invecchiata per oltre un anno in botti di whisky torbato e single malt.</i>			
VI Anniversary	11%	50 cl	22€
<i>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.</i>			
VII Anniversary	12,5%	50 cl	22€
<i>Imperial Stout affinata in botti di Cognac, Porto, Sherry e Bourbon per 14 mesi.</i>			
Carribean Storm	13,4%	50 cl	25€
<i>Imperial Stout con sciroppo d'acero affinata 28 mesi in botti di Basil Hayden e Bakers Bourbon, con aggiunta di cacao e cocco.</i>			

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.

Kwee 2022	7%	75 cl	45€
------------------	-----------	--------------	------------

Lambic con mele cotogne.

Oude Kriek Amarone 2022	7%	75 cl	45€
--------------------------------	-----------	--------------	------------

Blend di Lambic con ciliegie biologiche invecchiati in botti di Amarone.

Roodneus 2022	7%	75 cl	45€
----------------------	-----------	--------------	------------

Lambic con ribes rosso e pesca.

Royal 2022	8%	75 cl	52€
-------------------	-----------	--------------	------------

Blend di idromele e Lambic con ribes nero.

Queuze cuvée Heritage 2022	7%	75 cl	45€
-----------------------------------	-----------	--------------	------------

Blend di lambic vecchi e giovani.

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)

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 2017 6% 75 cl 45€

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.

Grand Crù Broucsella 2020 5% 75 cl 25€

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

Cantillon (Belgio)

Rosé De Gambrinus 2016 5% 37,5 cl 18€

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

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.

Saint Lamvinus 2021 7% 75 cl 45€

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

Cantillon (Belgio)

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.

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 Domaine des Vins Contés.

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.

Menu Pineau 2020 6,5% 75 cl 70€

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

Menu Pineau 2019 6,5% 75 cl 80€

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

Cantillon (Belgio)

Le Plaisir 2020	6,5%	75 cl	55€
<i>Collaborazione con Cascina Degli Ulivi. Blend di 9 diverse vinacce e Lambic di 2 anni.</i>			
Le Plaisir 2021	6,5%	75 cl	50€
<i>Collaborazione con Cascina Degli Ulivi. Blend di 9 diverse vinacce e Lambic di 2 anni.</i>			
Balsamico 2018	6,5%	75 cl	120€
<i>Lambic invecchiato in botti di aceto balsamico conferite dal Borgo del Balsamico (RE).</i>			
Camerise Lambic 2020	6%	75 cl	60€
<i>Lambic con aggiunta di bacche di haskap (caprifoglio blu) del Québec.</i>			
Racine 2021	7%	75 cl	60€
<i>Una collaborazione tra Radikon e Cantillon. Blend con vinacce di uve Chardonnay, Tokay, Sauvignon Blanc e un Lambic di 2 anni.</i>			
Beck-Hartweg 2021	6,8%	75 cl	60€
<i>Blend di lambic invecchiato 2 anni (75%) e vino Beck-Hartweg alsaziano (25%).</i>			
50°N-4°E 2010	7%	75 cl	300€
<i>Blend di Lambic di due e tre anni invecchiato in botti di Cognac, Rum e Marsala.</i>			
Reine des Prés 2017	5,5%	75 cl	350€
<i>Lambic con aggiunta di olmaria.</i>			

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)



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

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.)

Framzward 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, invecchiato in botti di rovere.

Experimental Raspberry 2015 6% 37,5 cl 17€

Lambic con lamponi, invecchiato 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, 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.

Mandarina 6% 75 cl 18€

Saison invecchiata in botte, prodotta con orzo biologico e malto di frumento. Luppolata con Mandarina Bavaria e Styrian Goldings.

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.

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.

Maestri Del Sannio (Italia)

Cuvée Iannucci 2021

7%

37,5 cl 13€

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



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. Birra realizzata 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. Birra realizzata 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 15€

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.

Samba 2022 6,2% 75 cl 20€

Birra che fermenta e matura in botti di rovere grazie a flora batterica e lieviti indigeni.

Prima dell'imbottigliamento subisce un'infusione a freddo di mele e fiori di sambuco appena colti.

On The Peach 2023 5,9% 75 cl 22€

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

Al termine della maturazione, vengono aggiunte pesche di varietà antiche venete. La frutta macera nella birra per 3 mesi, innescando una nuova fermentazione.

On The Peach 2022 5,3% 75 cl 23€

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

Al termine della maturazione, vengono aggiunte 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 23€

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.

Siemàn (Italia)

Bucce 2022

5,9% 37,5 cl 15€

Prodotta con malto d'orzo e frumento, fermenta spontaneamente e matura per 18 mesi in botti di rovere. Al termine della maturazione, vengono aggiunte le vinacce di uva Garganega e Incrocio Manzoni. La macerazione prosegue per 3 mesi.

Rive Rosse

7,7% 75 cl 23€

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

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, vengono aggiunti il mosto e le bucce delle uve Garganega e Incrocio Manzoni. L'uva macera nella birra per 3 mesi, innescando una nuova fermentazione.

**ARROGANT
PUB**

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)

Oude Sureau 2020/2021	6,6%	75 cl	30€
<i>Lambic con bacche di sambuco.</i>			
Oude Quetsche 2014/2015	6,4%	75 cl	40€
<i>Lambic con prugne.</i>			
Oude Quetsche 2013/2014	6,4%	75 cl	45€
<i>Lambic con prugne.</i>			
Oude Gueuze 2013/2014	6,4%	75 cl	35€
<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>			
Gueuzerale 2020/2021	10%	75 cl	30€
<i>Lambic con sciroppo d'acero.</i>			
Quetsche 2021/2022	6,4%	75 cl	27€
<i>Lambic con prugne.</i>			
Mure 2021/2022	6,4%	75 cl	30€
<i>Lambic con more.</i>			
Reinette Etoile 2022/2023	6,8%	75 cl	26€
<i>Lambic con mele reinette etoille.</i>			

Tilquin (Belgio)

Queuze Cognac 2021/2022 7,6% 75 cl 35€

Blend di Lambic di 1, 2 (maturato in botti di Cognac, e 3 anni.

Queuze cuvèe Marie-Catherine 2021/2022 7% 75 cl 24€

Blend di Lambic di 1, 2 e 3 anni. Ulteriore affinamento in bottiglia per 1 anno. In onore della madre di Pierre.

Queuze Cuvèe Jean-Paul 2021/2022 7% 75 cl 24€

Blend di Lambic di 1, 2, e 3 anni. In onore del padre di Pierre.

Queuze Cuvèe Paul 2020/2021 7% 75 cl 24€

Blend di Lambic di 1, 2 e 3 anni. Ulteriore affinamento in bottiglia per 1 anno. In onore del nonno di Pierre.

Roussanne 8% 75 cl 26€

Lambic con uve Roussanne.

Syrah 2021/2022 8% 75 cl 30€

Lambic con uve Syrah.

Riesling 2021/2022 8,1% 75 cl 30€

Lambic con uve Riesling.

Pinot Gris 2021/2022 8,4% 75 cl 30€

Lambic con uve Pinot Grigio.

Tilquin (Belgio)

Pinot Noir 2021/2022 7,7% 75 cl 30€

Lambic con uve Pinot Nero.

Rhubarbe 2022/2023 6,3% 75 cl 25€

Lambic con rabarbaro.

Airelle Sauvage 2021/2022 6,5% 75 cl 27€

Lambic con mirtilli.

Peche Jaune 2022/2023 7% 75 cl 29€

Lambic con pesche.

Oude Mure 2014/2015 6,4% 75 cl 45€

Lambic con more.

Oude Pinot Meunier 2020/2021 7,9% 75 cl 30€

Lambic con uva Pinot Meunier.

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€

Blend composto da birre a fermentazione spontanea provenienti da almeno cinque botti differenti.

Watergeus 2020 6,2% 37,5 cl 16€

Blend composto da birre a fermentazione spontanea provenienti da almeno cinque botti differenti.

Japanese Quince 2021 6,1% 37,5 cl 14€

Blend composto da birre a fermentazione spontanea provenienti da almeno cinque botti differenti. Matura per almeno due anni con mele cotogne.

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.

