



# 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**

# 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)

|                   |           |              |            |
|-------------------|-----------|--------------|------------|
| <b>Gargan-Iga</b> | <b>5%</b> | <b>50 cl</b> | <b>13€</b> |
|-------------------|-----------|--------------|------------|

*Gose con mosto d'uva Garganega.*

|                |           |                |            |
|----------------|-----------|----------------|------------|
| <b>Redland</b> | <b>5%</b> | <b>37,5 cl</b> | <b>10€</b> |
|----------------|-----------|----------------|------------|

*Farmhouse Iga.*

|                    |           |                |            |
|--------------------|-----------|----------------|------------|
| <b>Garganensis</b> | <b>5%</b> | <b>37,5 cl</b> | <b>10€</b> |
|--------------------|-----------|----------------|------------|

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

|                    |           |              |            |
|--------------------|-----------|--------------|------------|
| <b>Flamigstone</b> | <b>5%</b> | <b>50 cl</b> | <b>13€</b> |
|--------------------|-----------|--------------|------------|

*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.

**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.

ARROGANT  
PUB

# 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)

|                 |           |              |            |
|-----------------|-----------|--------------|------------|
| <b>Cannonau</b> | <b>7%</b> | <b>75 cl</b> | <b>45€</b> |
|-----------------|-----------|--------------|------------|

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

|                 |           |              |            |
|-----------------|-----------|--------------|------------|
| <b>Framboos</b> | <b>7%</b> | <b>75 cl</b> | <b>45€</b> |
|-----------------|-----------|--------------|------------|

*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.*

|                  |           |              |            |
|------------------|-----------|--------------|------------|
| <b>Kwee 2022</b> | <b>7%</b> | <b>75 cl</b> | <b>45€</b> |
|------------------|-----------|--------------|------------|

*Lambic con mele cotogne.*

|                                |           |              |            |
|--------------------------------|-----------|--------------|------------|
| <b>Oude Kriek Amarone 2022</b> | <b>7%</b> | <b>75 cl</b> | <b>45€</b> |
|--------------------------------|-----------|--------------|------------|

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

|                      |           |              |            |
|----------------------|-----------|--------------|------------|
| <b>Roodneus 2022</b> | <b>7%</b> | <b>75 cl</b> | <b>45€</b> |
|----------------------|-----------|--------------|------------|

*Lambic con ribes rosso e pesca.*

|                   |           |              |            |
|-------------------|-----------|--------------|------------|
| <b>Royal 2022</b> | <b>8%</b> | <b>75 cl</b> | <b>52€</b> |
|-------------------|-----------|--------------|------------|

*Blend di idromele e Lambic con ribes nero.*

|                                   |           |              |            |
|-----------------------------------|-----------|--------------|------------|
| <b>Queuze cuvée Heritage 2022</b> | <b>7%</b> | <b>75 cl</b> | <b>45€</b> |
|-----------------------------------|-----------|--------------|------------|

*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)

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

---

Pêche Jaune

6%

75 cl

22€

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





# De Cam (Belgio)



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



# Eik & Tid (Norvegia)

**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.*

ARROGANT  
PUB

# 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 2022** 5% 75 cl 23€

*Blend di Lambic di annate diverse.*

**Queuze 2023** 5% 75 cl 20€

*Blend di Lambic di annate diverse.*

**ARROGANT  
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.*

# HILL FARMSTEAD BREWERY (USA)

**Pears 2021** 6% 37,5 cl 27€

Sour Ale invecchiata tra i 28 e i 32 mesi in botti di vino e poi ulteriormente rifermentata con una miscela di pere siberiane e alcune varietà locali di pere del deserto.

**Southward** 12% 50 cl 40€

Imperial Stout invecchiata in parte botti di Heaven Hill e Baker's Bourbon, e in parte in botti di Cognac per più di 2 anni. Espresso Blend, baccelli di vaniglia biologica del Madagascar; pennini di cacao freschi e noci pecan tostate biologiche.

**Anna** 6,5% 75 cl 35€

Anna (1902-1993). In suo onore, questa birra al miele è prodotta con malto d'orzo americano, luppolo europeo e americano, miele di fiori selvatici del Vermont, il nostro caratteristico lievito di fattoria e acqua del pozzo.

**Arthur** 6% 75 cl 35€

Arthur (1922-2005). In suo onore, questa birra è prodotta con malto d'orzo americano, luppolo americano ed europeo, il nostro caratteristico lievito di fattoria e acqua del pozzo

**Vera Mae** 6,5% 75 cl 50€

Vera Mae (1886-1976). In suo onore questa birra è prodotta con farro biologico del Vermont, luppolo americano, miele di fiori selvatici del Vermont, fiori di tarassaco dei nostri campi, lievito di fattoria e acqua del pozzo

**Bière de Norma** 7% 75 cl 50€

Norma (1939 - 2011). In suo onore questa Bière de Mars rifermentata in botti di rovere con la nostra microflora residente.

# 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.



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 2022** 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 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)

**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)

|  |             |              |            |
|--|-------------|--------------|------------|
| <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>Gueuzerale 2020/2021</b>  | <b>10%</b>  | <b>75 cl</b> | <b>30€</b> |
| <i>Lambic con sciroppo d'acero.</i>  |             |              |            |
| <b>Quetsche 2021/2022</b>  | <b>6,4%</b> | <b>75 cl</b> | <b>27€</b> |
| <i>Lambic con prugne.</i>  |             |              |            |
| <b>Mure 2021/2022</b>  | <b>6,4%</b> | <b>75 cl</b> | <b>30€</b> |
| <i>Lambic con more.</i>  |             |              |            |
| <b>Reinette Etoile 2022/2023</b>   | <b>6,8%</b> | <b>75 cl</b> | <b>26€</b> |
| <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.

**Pinot Gris 2021/2022** 8,4% 75 cl 30€

Lambic con uve Pinot Grigio.

**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.

# 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.

**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.

