

4,8% Vol.

**OAK
PILS**

CHIARA • PILS



DOPPIO MALTO

7% Vol.

**ZINGI
BEER**

AMBRATA • GINGER ALE

Facciamo birra, facciamo cucina, vi facciamo felici

doppiomalto.com - Seguici su



DOPPIO MALTO

è anche

DELIVERY

e **TAKE AWAY!**

Consegna a domicilio gra tuita su un ordine minimo di 25€ (entro un raggio di 15 km). Sconto del 10% su un minimo di spesa di 30€ per chi ritira direttamente al ristorante.



DOPPIO MALTO TAVAGNACCO (UD) - VIA NAZIONALE, 20

**ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO TUTTI I GIORNI
DALLE 12.00 ALLE 14.30 E DALLE 18.00 ALLE 21.30**

PER INFO E PRENOTAZIONI 0432 421825

TANTO PER COMINCIARE

LEVATEVI LA VOGLIA

Crostone Burrata e alici **LA PILS** **4,8**
La freschezza profuma di mare. Stracciatella di burrata pugliese, filetti di alici di Sicilia e pomodori datterini gialli sott'olio su crostoni* croccanti di pane ai cereali

Mini gnocco fritto, crudo di Parma e Mortadella di Bologna **LA BRASS** **6,8**
In Emilia il classico è avanguardia. Mini gnocco fritto* servito con prosciutto crudo di Parma DOP, Mortadella di Bologna IGP Negrini e salsa di grana Bella Lodi

Parmigiana di melanzane **LA BRASS** **5,2**
Un classico della cucina italiana: melanzane fritte, Fior di latte Autieri e salsa di pomodori rustici. Servita con spolverata di grana Bella Lodi, foglie di basilico e crostini di pane* aromatizzato

Guttiau, grana Bella Lodi e pancetta **LA PILS** **5,4**
Una scelta dell'Italia più buona. Chips di pane Guttiau di Sardegna con pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante e salsa di grana Bella Lodi

SE FRIGGETE D'IMPAZIENZA

Pizza croccante **LA PILS** **4,6**
Fritta con brio. Pizza* lievitata naturalmente per 36 ore e fritta, con salsa di pomodoro rustico, spolverata di grana Bella Lodi e foglie di basilico

Pollo fritto **LA LEILA** **6,8**
Alette di pollo* croccanti, marinate e fritte. Leggermente piccanti, sono accompagnate da maionese ai pomodorini secchi

Anelli di cipolla **LA PILS** **4,8**
Anelli di cipolla* dolce pastellati alla birra con guarnizione di salsa di grana Bella Lodi

Mozzarella in carrozza **LA PILS** **5,4**
Cubotti* di Mozzarella campana panati e fritti, ripieni di prosciutto cotto, sono accompagnati da maionese di peperoni rossi e gialli

Rondelle di melanzana **LA PILS** **4,8**
Rondelle dorate di melanzana* con panatura al mais. Leggermente speziate, sono accompagnate da maionese alla birra



SIATE BUONI, CONDIVIDETE

Fritto Assoluto **LA MAHOGANY** **12,8**
Alette di pollo, Mozzarella in carrozza, Anelli di cipolla, Rondelle di melanzana, serviti con maionese alla birra e maionese ai pomodorini secchi



COSE PIZZE 36 ORE DI LIEVITAZIONE*

San Marzano e grana Bella Lodi **LA BRASS** **8,6**
Leggerezza lodigiana. Salsa di pomodoro San Marzano DOP, sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, emulsione al basilico e olio EVO

Parmigiana e Fior di latte **LA BRASS** **9,2**
Classica con note campane e liguri: salsa di pomodoro San Marzano DOP, fette di melanzane fritte, Fior di latte Autieri, salsa di grana Bella Lodi e basilico e foglie di basilico fresco

'Nduja e Fior di latte **LA OLD JACK** **8,8**
Piccante e invitante! Salsa di pomodoro San Marzano DOP, 'Nduja di Spilinga piccante, Fior di latte Autieri, sottili fette di cipolla rossa ed emulsione al basilico

Crudo e Pachino **LA ZINGI** **11,8**
Orgogliosa delle sue origini: Fior di latte Autieri, prosciutto crudo di Parma DOP, pomodori Pachino IGP a spicchi, sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, foglie di basilico fresco e olio EVO

Mortadella e Burrata **LA BRASS** **9,8**
Da Bologna a Foggia in un boccone. Mortadella di Bologna IGP Negrini, stracciatella di burrata pugliese, pomodori Pachino IGP a spicchi, foglie di rucola e olio EVO

Pancetta e Pecorino **LA BRASS** **11,2**
L'autentica Gricia. Pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, Pecorino sardo dolce DOP Fratelli Pinna, Fior di latte Autieri e pepe nero

HIP, HIP BURGER! DAL NOSTRO MACELLAIO, 180GR DI HAMBURGER FRESCHI!

Con pan brioche* imbrattato, patate* fritte con buccia e maionese alla birra

Pecorino e Vesuviano **LA LEILA** **10,2**
Dai monti al piano. Hamburger fresco di Scottona con Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, insalata verde e maionese

Pancetta e Fontal **LA STONE** **10,8**
Un vero classico è sempre croccante. Hamburger fresco di Scottona con Fontal Nazionale Rognoni, pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, insalata verde e maionese alla birra

Burrata e 'Nduja **LA BITTER** **10,2**
Vivace con fuoco (moderato). Hamburger fresco di Scottona con stracciatella di burrata pugliese, 'Nduja di Spilinga piccante e cavolo cappuccio

Tartare di Scottona **LA BITTER** **11,8**
Che freschezza! Così cruda. Tartare di Scottona con tabasco, battuto di verdure sott'aceto croccanti, insalata verde e maionese di peperoni rossi e gialli

Mortadella e Provola affumicata **LA BRASS** **10,8**
L'Emilia chiama la Campania. Hamburger fresco di Scottona con Mortadella di Bologna DOP Negrini, Provola affumicata Autieri, insalata verde e maionese

Crudo e Fior di latte **LA STONE** **12,4**
L'italiano vero. Hamburger fresco di Scottona con prosciutto crudo di Parma DOP, Fior di latte Autieri, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, insalata verde e maionese ai pomodori secchi

Caprino e cipolla **LA CRASH** **10,8**
La perfezione è negli opposti. Hamburger fresco di Scottona con cremosa Robiola di capra Fior di Maso, pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, insalata verde e maionese

VEGETARIANI FELICI

Mais e Provola affumicata **LA BITTER** **9,8**
Mais dire mais (cit.). Hamburger di mais, Provola affumicata Autieri, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, cavolo cappuccio e maionese

Fagioli e verdure croccanti **LA BITTER** **9,8**
L'orto delle delizie. Hamburger di fagioli, verdure croccanti condite con limone e basilico, insalata verde e maionese



Il buono non ti basta mai?

Extra burger

3,5

DALLA CARNE ALLA BRACE COTTURA ALLA BRACE CON CARBONE VEGETALE

Con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio e rucola e maionese alla birra



Costine di maiale LA STONE **15,8**

Costine di suino, 700gr, marinate con spezie, cotte a bassa temperatura e affumicate alla brace. Accompagnate da giardiniera di verdure fresche croccanti e salsa agrodolce mediterranea

Salamella alla birra LA MAHOGANY **13,4**

300 gr di salamelle mantovane cotte al forno con birra Crash e rifinite alla brace. Genuine e tenere, servite con giardiniera di verdure fresche croccanti



Suprema di pollo LA PILS **12,6**

300 gr di tagliata di filetto di pollo marinato con paprika dolce, pepe nero e zucchero di canna. Taglio dalla lenta cottura al forno e rifinito alla brace. Accompagnata con verdure croccanti condite con limone e basilico

Cosce in crosta LA BRASS **12,6**

Dopo una marinatura speziata, le cosce di pollo sono cotte alla brace in crosta di caffè. Accompagnata con verdure croccanti condite con limone e basilico



I GALLETTI RUSPANTI

Mediterraneo alla birra LA PILS **14,8**

I galletti vanno matti per le rosse. Galletto ruspante, allevato a terra, dorato alla brace e glassato alla birra Crash, miele e spezie

Al fuoco rosso LA STONE **14,8**

Ruspante con brio! Galletto ruspante, allevato a terra, marinato con olio e peperoncino piccante, dorato alla brace e accompagnato da salsa piccante



CHE FILONE!

Con filoncino* di farina di grano tenero, patate* fritte con buccia e maionese alla birra

Suprema di pollo e Pecorino LA BRASS **9,2**

Attrazione fatata. Tagliata di filetto di pollo dalla lenta cottura al forno e rifinito alla brace, pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna, pomodori datterini gialli sott'olio a spicchi, foglie di rucola e maionese

Provola affumicata e Vesuviano LA BITTER **9,8**

Anima campana. Provola affumicata Autieri, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, cavolo cappuccio a fette, olive taggiasche maionese di peperoni rossi e gialli

Salamelle alla birra e Provola affumicata LA STONE **10,6**

La Lombardia vi sorprende: un classico. 200 gr di salamelle mantovane cotte al forno con birra Crash e rifinite alla brace, Provola affumicata Autieri, foglie di rucola e maionese alla birra

INSALATE FURBE

Servite con pane* ai cereali

Vesuviano, olive e Guttiau LA PILS **8,6**

Dal Val di Noto alla Riviera in un giro d'olio. Insalata verde, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, olive taggiasche, chips fritte di pane Guttiau di Sardegna e foglie di basilico fresco. Servita con olio al basilico e origano

Verdure croccanti e alici LA ZINGI **8,2**

Freschezza, profumi e Mediterraneo. Insalata verde, verdure croccanti condite con limone e basilico, pomodori Pachino IGP a spicchi, filetti di alici di Sicilia e crostini* di pane fritti. Servita con olio al basilico e origano

Pecorino, pere e miele LA BITTER **8,6**

Quant'è buona il contadino lo sa già. Insalata verde, Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna, pere Williams a fette, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo e crostini* di pane fritti. Servita con miele Millefiori

Suprema e Pachino LA BRASS **9,2**

Vecchia ricetta, grande sapore. Insalata verde, tagliata di filetto di pollo dalla lenta cottura al forno e rifinito alla brace, pomodori Pachino IGP a spicchi e crostini* di pane fritti. Servita con salsa di grana Bella Lodi



Ancora qualcosa?

Patate a spicchio **3,5**

Spicchi di patata con buccia in doppia cottura: dal forno alla brace. Serviti con maionese alla birra

Patate a fiammifero **3,5**

Patate* con buccia, taglio fiammifero, fritte e servite con maionese alla birra

Giardiniera campagnola **3**

Giardiniera di verdure fresche e croccanti (cavolfiore, carote, peperoni rossi e gialli, cetriolini e peperoncini verdi dolci) con aceto di mele e rifinita con olio EVO. Servita con pane* ai cereali

Orto fresco **3**

Insalata verde, pomodori Pachino IGP a spicchi e olio EVO. Servito con pane* ai cereali

Salse in barattolo **1**

Ketchup, maionese, senape

LE MINI TORTE

Tortino Pere e zenzeroa LA IMPERIAL **4,2**

Soffice tortino con birra Zingi e pere Williams, servito con gelato alla vaniglia e zucchero a velo

La Sbrisolona LA IMPERIAL **4,2**

Tipica mantovana con farina bianca e gialla, zucchero, burro e il croccante delle mandorle, servita con gelato alla vaniglia

Torta Caprese LA MAHOGANY **5,8**

La tradizionale torta* con cacao e mandorle, servita con gelato alla vaniglia e zucchero a velo

IL PIACERE DI CONDIVIDERE

Mini cannoli siciliani LA SUMMER **7,8**

6 mini cialde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con crema di ricotta* dolce in sac à poche. Servite con granella di pistacchi e scaglie di cioccolato fondente

Il trionfo di Bbabà **9,8**

Una doppietta alla Maradona. Due soffici babà* al rum serviti con panna e salsa al cioccolato e con panna e salsa ai mirtilli



FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI



VIRTUOSA ED ENIGMATICA

È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla.

Classica, stile Pils. A bassa fermentazione.
4,8% alc./vol. IBU 35



PURA E PUNGENTE

Sia chiaro, questa è la birra ideale per un pomeriggio tra i fiori di un prato alpino. In ogni caso dopo un paio di sorsi vi sentirete comunque ad alta quota.

Stile lager. A bassa fermentazione.
4,8% alc./vol. IBU 21



NOSTALGICA E NATURALISTA

Quando pensate di essere alla frutta, questa birra vi farà stupire di voi stessi. Provatela a metà di una maratona (di qualsiasi tipo).

Lievitata, stile Weiss. Ad alta fermentazione.
5,0% alc./vol. IBU 9



PIGRA E OZIOSA

È martedì, piove, vi aspettano a cena in famiglia? Mettetevi il costume da bagno e volate in mezzo all'estate. Basta stappare.

Session IPA. Gradazione alcolica leggera.
4,3% alc./vol. IBU 38



AMBIZIOSA E SPIGOLOSA

La vostra corsa all'oro è finita. Sedetevi, mettete su un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiatela, vi lascerà secchi.

Stile Extra Special Bitter. Con 5 luppoli americani.
5,0% alc./vol. IBU 60



FRAGRANTE E SPLENDIDA

Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca.

Triple Honey IPA. Ad alta fermentazione.
7,5% alc./vol. IBU 37



AROMATICA E IMPAVIDA

Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Da bersi prima di un appuntamento importante. Anche dopo.

Forte, stile English Ale. Ad alta fermentazione.
6,5% alc./vol. IBU 32



BALSAMICA E ARRUFFATA

Avete sognato di aggirarvi tra i profumi di un mercato orientale, mentre un soffio balsamico vi scompigliava i capelli? Svegliatevi, era solo il primo sorso di questa birra.

Speziata, ginger Ale. Ad alta fermentazione.
7,0% alc./vol. IBU 30



SELVAGGIA ED ESPLORATRICE

Da consumarsi se vi hanno proibito assolutamente il cioccolato. Effetti collaterali: se assunta regolarmente potrebbe farvi cambiare idea sulla samba.

Stile American IPA. Ad alta fermentazione.
7,0% alc./vol. IBU 49



STRAVAGANTE ED ESOTICA

Vi piace il golf? La vela? I diamanti? Gli abiti su misura? Questa birra è così lussuosa che dimenticherete queste sciocchezze fissazioni.

Fruttata, stile English Ale. Ad alta fermentazione.
5,5% alc./vol. IBU 23



AVVINCENTE E IMPERTINENTE

Da bersi dopo aver fatto la valigia, comprato i biglietti per una destinazione davvero esotica, buttati i libri di Fabio Volo ed esservi licenziati. Adatta anche a usi meno estremi.

Coloniale, stile IPA. Ad alta fermentazione.
6,0% alc./vol. IBU 54



DIVINA E GLADIATRICE

Se avete avuto il vostro momento Daniel Craig o Jennifer Lawrence (ed è passato), capirete. Da bersi ascoltando *Una carezza in un pugno* di Adriano Celentano.

Stile Black Imperial IPA.
9,0% alc./vol. IBU 80



SFACCIATA E ZUCCHERINA

È consigliata in caso di blind date. Il profumo del vostro alito sarà balsamico. La vostra autostima altissima e dimenticherete di essere inguaribilmente timidi.

Stile Chocolate Stout. Ad alta fermentazione.
6,3% alc./vol. IBU 33



AMANTE E ROMANTICA

Senza glutine. La birra preferita da J. W. Goethe che in una poesia famosa ha scritto "Conosci la birra dove fioriscono i limoni?". Da bere con un libro in mano.

Gluten free, stile lager. A bassa fermentazione.
4,5% alc./vol. IBU 17 in bottiglia 33 cl 3

piccola	20 cl	3,0
media	40 cl	5,8

NON SOLO BIRRA

BIBITE ARTIGIANALI



27,5 cl **3,2**

Aranciata

Tutto il sapore, l'aroma e la freschezza del naturale succo delle arance di Sicilia

Limonata

Prodotta secondo l'antica ricetta, con il succo naturale dei limoni siciliani

Tonica

Dal retrogusto aromatico e amaro al chinino, un estratto naturale

Cola

Fresca, vivace e artigianale

Gassosa

Il soft drink di una volta con estratti naturali di limoni siciliani

The al limone/alla pesca

ACQUA MINERALE

47 cl **1,8**

Panna / San Pellegrino

VINI

bottiglia **18**

Cannonau di Sardegna DOC

Nepente di Oliena, Cantina Sociale Oliena - Un Cannonau dall'anima giovane e prepotente, con note fruttate di piccoli frutti rossi e ciliegia che s'intrecciano con floreali

Dolcetto d'Alba DOC

Brezza - Di colore violaceo, con un leggero retrogusto amarognolo dato dalle mandorle amare, ha come caratteristica principale la freschezza

Vermentino di Sardegna DOC

Lintoris, Capichera - Dal gusto fruttato, fresco e con ritorni agrumati, ha un profumo intenso e fragrante con note di frutti esotici ed erbe aromatiche

Tramari Rosé di Primitivo Salento IGP

San Marzano, San Marzano di San Giuseppe - Dal colore rosa tenue, ha un profumo intenso e persistente di macchia mediterranea, con sentori di ciliegia e lampone

Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore

Bandarossa extradry millesimato, Bortolomiol - Profumi ricchi con note di mela gialla farinosa, pera e una sfumatura di agrumi che non tradiscono al palato

PER I PICCOLI MASTRI BIRRAI



OGGI SCELGO IO!

BURGER DI MANZO

pane* con hamburger di manzo da 100 gr, formaggio Fontal, patate* stick, maionese

TAGLIATA DI POLLO

tagliata di petto di pollo dalla lenta cottura al forno e rifinito alla brace, patate* stick, maionese

COTOLETTA DI POLLO

petto di pollo panato e fritto, patate* stick, maionese

SCEGLI 1 PIATTO!



SCEGLI 1 BIBITA!

27,5CL ARANCIATA • COLA
LIMONATA • TONICA
THE AL LIMONE
THE ALLA PESCA
47CL ACQUA

SCEGLI 1 DOLCE!

