

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



RIAPRE

LA CICALA

Birreria - Street Food - Cocktails

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

Venerdì 22 febbraio 2019 ore 19,00

Inauguriamo l'apertura del LA CICALA storico locale leccese nel centro storico in Corte dei Cicala a Lecce.

Dalle ore 19,30 alle 21,30 il **Mastro Birraio Luciano Licastro** racconterà le birre artigianali di **BIRRA SALENTO** che potranno essere degustate alla **spina e in bottiglia**, e abbinare allo **STREET FOOD** che caratterizzerà il nuovo luogo.

In Piazzetta venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 febbraio dalle ore 19,00 degustazione e produzione dello street food live.

La **CARTA DELLE BIRRE** comprende un'ampia scelta di **BIRRE ARTIGIANALI I PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO** per metterle in relazione con quelle prodotte in Italia e più in specifico nel nostro territorio Salentino.

Altra offerta sarà quella dei **COCKTAILS INTERNAZIONALI** più importanti realizzati con ingredienti di qualità.

LE BIRRE ARTIGIANALI DI BIRRA SALENTO



BEGGIA Stile: ispirazione belga ma di "nostra interpretazione" Gradazione alcolica: 7% Tipo di fermentazione: alta Colore: ambrato carico Birra ambrata, dalla schiuma persistente la Beggia incontra i bevitori più esigenti. Il gusto morbido, esaltato a momenti alterni dal biscotto e dal caramello dato dai malti speciali ed il corpo deciso la rendono una birra da degustare prendendosi il giusto tempo. Ottima abbinata a cibi strutturati e dessert

Temperatura di servizio: 6 °C

Shelf life bottiglia: 10 mesi

Shelf life VAP/VAR: 9 mesi

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



PIZZICA Stile: ispirazione belga ma di “nostra interpretazione” Gradazione alcolica: 5,2% Tipo di fermentazione: alta
Colore: oro intenso. Primo omaggio alla terra del Salento questa birra ad alta fermentazione è caratterizzata da un colore oro intenso ed una schiuma persistente. I toni maltati sono ben bilanciati da quelli del luppolo in modo da lasciare pervenire al naso ed al palato anche i profumi del lievito. La bassa gradazione alcolica e la nota di peperoncino la rendono una birra stuzzicante, dissetante e degna di tale nome

Temperatura di servizio: 6 °C

Shelf life bottiglia: 10 mesi

Shelf life VAP/VAR: 9 mesi



TARANTA Stile: ispirazione belga ma di “nostra interpretazione” Gradazione alcolica: 6% Tipo di fermentazione: alta
Colore: ambrato. Birra ad alta fermentazione dal colore carico con una schiuma densa e compatta. Il gusto morbido è ben

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

bilanciato dai luppoli. La particolare tecnica di speziatura con pepe ne esalta i profumi al naso e rende una bevuta intrigante. Adatta a chi vuole salire di tono.

Temperatura di servizio: 6 °C

Shelf life bottiglia: 10 mesi

Shelf life VAP/VAR: 9 mesi



AGRICOLA Stile: Helles Gradazione alcolica: 5% Tipo di fermentazione: bassa Colore: oro chiaro. Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione. Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. Nel pieno della tradizione birraria i toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale. Compagna ideale di qualsiasi momento della giornata.

Temperatura di servizio: 6 °C

Shelf life bottiglia: 10 mesi

Shelf life VAP/VAR: 9 mesi

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



FRESCA Stile: Blanche Gradazione alcolica: 4% Tipo di fermentazione: alta Colore: opalescente. Già il nome la dice lunga. Fresca richiama le birre bianche di frumento, con schiuma compatta e cremosa, colore opalescente e profumi intensi, bilanciata nel gusto da una leggerissima speziatura che regala al palato una freschezza naturale. Compagna ideale, in particolare, del periodo estivo.

Temperatura di servizio: 6 °C

Shelf life bottiglia: 10 mesi

Shelf life VAP/VAR: 9 mesi



NUDA&CRUDA Stile: Pils Gradazione alcolica: 4,5% Tipo di fermentazione: bassa Colore: dorato brillante. : Una birra colore dorato brillante in stile pils leggera dal gusto pulito. Unica nel gusto e nell'aroma. Il merito va senza dubbio alle

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

straordinarie materie prime utilizzate dalla nostra birreria. A tavola si sposa in particolare alle frittate. Noi ci suggeriamo di gustarla da sola, possibilmente in silenzio per non distrarre alcun senso dall'esperienza di assaporare una birra unica al mondo.

Temperatura di servizio: 6 °C

Shelf life bottiglia: 10 mesi

Shelf life VAP/VAR: 9 mesi



TIPA Stile: Ipa Gradazione alcolica: 4,8% Tipo di fermentazione: alta Colore: dorato. Ipa dal colore opalescente, fresca, beverina e accattivante. Le note dei malti, pils e pale, la rendono bilanciata sull'aromaticità dei Luppoli, con note di miele. La Luppatura praticata in più fasi nel processo produttivo le dona note che vanno dall'erbaceo all'agrumato, per poi finire ad un leggero amaro secco e persistente. Una birra complessa da bere in ogni momento della giornata.

Temperatura di servizio: 6 °C

Shelf life bottiglia: 10 mesi

Shelf life VAP/VAR: 9 mesi