



LOCANDA DEL
CIGNONERO



LE BIRRE ARTIGIANALI DI GENOVA

Genoese craft beers



Bianca *Alc. 4,7% vol.*

Birra artigianale morbida al palato dal corpo snello e piacevolmente rinfrescante. Ideale come aperitivo si accompagna a pesce, carni bianche e primi piatti dai condimenti leggeri.

Craft beer characterized by its slender body, soft on the palate and pleasantly refreshing. Ideal as an aperitif, also with fish, white meat and first courses with light sauces.

33 cl € 6.00

75 cl € 12.50



Blonde *Alc. 5,5% vol.*

Birra artigianale di grande bevibilità, fresca e dissetante dall'aroma erbaceo fruttato. Ideale con primi piatti dai condimenti leggeri, pesto, pesce al cartoccio, carni bianche, focacce e torte di verdura.

Craft beer very drinkable, fresh and refreshing with herbaceous and fruity aroma. Ideal with first courses with light sauces, pesto, baked fish, white meat, buns and vegetable pies.

33 cl € 6.00

75 cl € 12.50



Ambrata *Alc. 7% vol.*

Birra artigianale dal gusto morbido e pieno con note di caramello. Ideale con primi piatti elaborati, carni alla griglia, salumi e formaggi stagionati. E' un'ottima birra da tutto pasto.

Craft beer characterized by soft full taste with hints of caramel. Ideal with elaborate pasta dishes, grilled meats, cold cuts and seasoned cheeses

33 cl € 6.00

75 cl € 12.50



Triple *Alc. 8% vol.*

Birra artigianale dall'aroma intenso, speziato ed alcolico. Ideale con salumi, frittura di pesce, selvaggina, verdure fritte, panissa, farinata e pecorini stagionati.

Craft beer with an intense spicy and alcoholic aroma. Ideal with meats, fried fish, game, fried vegetables, porridge and pecorino.

33 cl € 6.50

75 cl € 13.50