

BIRRA BEFED

ARTIGIANALE

LA BIONDA

LEGGERA E PROFUMATA
5,2 Vol

La BIONDA BEFED è la birra della casa leggera, dal colore giallo paglierino tipico delle birre chiare, con volume alcolico contenuto così come l'amaro. In bocca predominano le note di malto, cereali e pane. Va assolutamente consumata fredda, per esaltare al meglio le sue caratteristiche delicate e rinfrescanti

INGREDIENTI: Acqua, **malto d'orzo**, luppolo e lievito

LA ROSSA

FORTE E INTENSA
6,3 Vol

Lo stile BOCK nasce in Germania meridionale e presenta birre forti e dense, come la BOCK BEFED che si presenta con un contenuto alcolico di circa 6%, il colore scuro e la schiuma color cappuccino. Al palato risulta dal gusto torrefatto, morbido ma deciso, lasciando un finale dolce-amaro. La sua corposità la rende idonea al consumo sia durante il pasto che dopo cena

INGREDIENTI: Acqua, **malto d'orzo**, luppolo e lievito

BISCUIT

TOSTA E SAPORITA
7,2 Vol

Birra rossa ad alta fermentazione, di colore rosso intenso e dalla leggera frizzantezza, con amabile grado alcolico. Il naso è avvolto dal profumo del malto Biscuit che intensifica il sapore della birra conferendo note di cioccolato e pane biscottato. Al palato birra equilibrata. Alla BISCUIT si abbinano egregiamente secondi sia di carne bianca, pollo e selvaggina, sia taglieri di salumi e formaggi e i nostri dolci

INGREDIENTI: Acqua, **malto d'orzo**, frumento, luppolo, zucchero e lievito

BLANCHE

AROMATICA E FRUTTATA
5,8 Vol

Molti ne parlano, ma non tutti la conoscono, la birra BLANCHE è facilmente riconoscibile dall'aspetto opalescente. Si tratta di una birra originaria del Nord Europa, nella cui preparazione si utilizza frumento non maltato. Aromatizzata con buccia d'arancia e coriandolo, la particolarità di questa birra sta nel fatto che non viene filtrata, vista anche la presenza del frumento. Rinfrescante e particolarmente dissetante, è adatta come aperitivo o per accompagnare piatti estivi e leggeri

INGREDIENTI: Acqua, **malto d'orzo**, frumento, luppolo, coriandolo, buccia d'arancia, zucchero e lievito

MIELE

FRAGRANTE E AROMATICA
5,4 Vol

Birra doppio malto non filtrata dal colore dorato intenso e dalla leggera frizzantezza. È una birra dove l'amaro del luppolo si fonde con la dolcezza del miele millefiori. Ideale con il galletto alla brace. Il retrogusto dolce la rende anche un facile abbinamento per ogni tipo di dolce

INGREDIENTI: Acqua, **malto d'orzo**, frumento, luppolo, zucchero e lievito

IPA

EQUILIBRATA E PUNGENTE
5,9 Vol

Fedele allo stile di riferimento, la birra BEFED IPA si contraddistingue per la nota marcatamente luppolata, il gusto intenso con i suoi aromi erbacei e fruttati, una media corposità e l'amaro dolce e deciso derivata dai malti caramellati utilizzati. La IPA BEFED si abbina egregiamente a secondi sia di carne bianca, pollo e selvaggina che di carne rossa come l'hamburger e il cheeseburger

INGREDIENTI: Acqua, **malto d'orzo**, frumento, luppolo, zucchero e lievito

LA BIONDA SENZA GLUTINE

5,2 Vol

Birra di ispirazione inglese, che in seguito ad un processo produttivo controllato, rende il prodotto adatto alla consumazione da parte dei soggetti affetti ad intolleranze alimentari legati al glutine

INGREDIENTI: Acqua, **malto d'orzo**, luppolo e lievito



BIRRA IN BOTTIGLIA 33 CL

Bionda e Rossa €4,50

Bionda senza glutine €4,50

Le speciali €4,50

Le birre Speciali sono a rotazione e soggette a disponibilità e stagionalità del birrifico

BIRRA BEFED

BOTTIGLIONI

SOLO TAKE AWAY



LA BIONDA

5,2% Vol

BOTTIGLIONI

RICARICA

1L	€16.00	€10.00
2L	€26.00	€18.00
3L	€32.00	€24.00



LA ROSSA

6,3% Vol.

BOTTIGLIONI

RICARICA

1L	€17.00	€11.00
2L	€27.00	€19.00
3L	€33.00	€25.00



LE SPECIALI

BOTTIGLIONI

RICARICA

1L	€18.00	€12.00
2L	€28.00	€20.00
3L	€35.00	€27.00



SALSE

KETCHUP € 0,30

MAIONESE € 0,30

BARBECUE € 0,30

SENAPE € 0,30

SALSA BEFED € 1,00

SALSA PICCANTE € 1,00

SALSA ROSA € 1,00

DOLCI

I CLASSICI DI BEFED

I NOSTRI DESSERT CHE PUOI TROVARE SEMPRE

GELATO ALLA BIRRA € 4,00

Gelato su biscotto affogato nel caffè e brandy con granella di mering e amaretti

SORBETTO AL CAFFÈ € 3,50

Cremosa crema al caffè guarnita con topping al cioccolato

SORBETTO AL LIMONE € 3,50

Fresca e cremosa crema al gusto limone

GOLOSITÀ

SELEZIONE DI DOLCI BEFED A ROTAZIONE

TIRAMISÙ* € 5,00

Pan di spagna bagnato al caffè intervallato da una delicata crema al mascarpone fresco e spolverata di cacao

SACHER* € 5,00

Pan di spagna inzuppato con rhum bianco, panna chantilly alla gianduia e passata di albicocca ricoperta di cioccolato

CHEESECAKE FRUTTI NERI* € 5,00

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, farcito con marmellata ai frutti di bosco e decorato in superficie con frutti neri

MINI MERINGATA* € 5,00

Dischi di meringa con un delizioso semifreddo alla crema

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA* € 5,00

Bavarese alla Nocciola colata su bisquit e decorato con granella di nocciola

MONOPORZIONE AL MANGO E PASSION FRUIT* € 5,00

Biscotto al cocco, farcito con semifreddo al mango e cuore cremoso al passion fruit

* I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO SONO SURGELATI

BIRRA BEFED

ARTIGIANALE

(BEFED CRAFT BEERS)

LA BIONDA

LIGHT AND FRAGRANT
5,2 Vol

LA BIONDA is the light house beer with a straw yellow colour typical of lagers and low alcohol content and bitterness. In the mouth, notes of malt, cereals and bread predominate. Must be consumed cold to exalt its delicate and refreshing characteristics

INGREDIENTS: Water, **barley malt**, hops and yeast

LA ROSSA

(RED ALE)
STRONG AND INTENSE
6,3 Vol

The BOCK style comes from southern Germany and makes strong and dense beers, such as the BEFED BOCK, which has an alcohol content of approximately 6%, is dark in colour and features cappuccino-coloured foam. It has a soft but decisive roasted taste on the palate, with a bittersweet finish. Its body makes it suitable for consumption both during a meal and after dinner

INGREDIENTS: Water, **barley malt**, hops and yeast

BISCUIT

BOLD AND TASTY
7,2 Vol

A top-fermented red beer, deep red in colour and slightly sparkling, with an agreeable alcohol content. The nose is dominated by the scent of Biscuit malt which intensifies the flavour of the beer, giving notes of chocolate and toasted bread. A balanced beer on the palate. BISCUIT goes excellently with white meat, rooster and game, cold cuts and cheeses, as well as our desserts

INGREDIENTS: Water, **barley malt**, hops, sugar and yeast

BLANCHE

AROMATIC AND FRUITY
5,8 Vol

People often talk about it but not everybody knows it; BLANCHE beer is easy to recognise for its hazy appearance. It is a beer from northern Europe made from unmalted wheat. Flavoured with orange peel and coriander, this beer is unique because it is unfiltered, given the presence of wheat. Refreshing and particularly thirst-quenching, it is ideal as an aperitif or accompaniment to light, summery dishes

INGREDIENTS: Water, **barley malt**, wheat, hops, coriander, orange peel, sugar and yeast

MIELE

(HONEY)
FRAGRANT AND ROMATIC
5,4 Vol

An unfiltered double malt beer with an intense golden colour and slight sparkle. It is a beer in which the bitterness of the hops blends with the sweetness of wildflower honey. Ideal with grilled rooster. The sweet aftertaste also makes it a great match for any dessert

INGREDIENTS: Water, **barley malt**, honey, hops, sugar and yeast

IPA

BALANCED AND SHARP
5,9 Vol

Faithful to the original style, BEFED IPA beer is characterised by a markedly hoppy note, an intense taste with herbaceous and fruity aromas, a medium body and the sweet and decisive bitterness derived from the caramelised malts used. The BEFED IPA goes very well with white meat, rooster and game, as well as red meat such as hamburgers and cheeseburgers

INGREDIENTS: Water, **barley malt**, hops, sugar and yeast

LA BIONDA SENZA GLUTINE

(LAGER GLUTEN FREE)

5,2 Vol

A beer of English persuasion, which following a controlled production process is suitable for people with food intolerances related to gluten

INGREDIENTS: Water, **barley malt**, hops, yeast



33 CL BOTTLED BEER

Bionda e Rossa	€4,50
Bionda senza glutine	€4,50
Le speciali	€4,50

Special beers are on rotation and subject to brewery availability and seasonality

BIRRA BEFED

BOTTIGLIONI

(BEFED BOTTLE BEERS)

TAKE AWAY ONLY



LA BIONDA

5,2% Vol.

(LAGER)

BOTTLE

REFILL

1L	€16.00	€10.00
2L	€26.00	€18.00
3L	€32.00	€24.00



LA ROSSA

6,3% Vol.

(RED ALE)

BOTTLE

REFILL

1L	€17.00	€11.00
2L	€27.00	€19.00
3L	€33.00	€25.00



LE SPECIALT

BOTTLE

REFILL

1L	€18.00	€12.00
2L	€28.00	€20.00
3L	€35.00	€27.00



SAUCES

KETCHUP € 0,30

MAYONNAISE € 0,30

BARBECUE € 0,30

MUSTARD € 0,30

BEFED SAUCE € 1,00

SPICY SAUCE € 1,00

COCKTAIL SAUCE € 1,00

DOLCI

I CLASSICI DI BEFED

OUR SPECIALTIES

- GELATO ALLA BIRRA** € 4,00
Ice-cream served on a biscuit soaked in coffee and brandy,
with crumbled meringue and amaretti biscuits
- SORBETTO AL CAFFÈ** € 3,50
Creamy coffee cream garnished with a chocolate and coffee
topping
- SORBETTO AL LIMONE** € 3,50
Fresh and creamy with the taste of lemon

GOLOSITÀ

SELECTION OF BEFED DESSERTS*

- TIRAMISÙ*** € 5,00
Coffee-soaked Ladyfingers with a delicate fresh mascarpone
cream dusted with cocoa
- SACHER*** € 5,00
White rum-soaked sponge cake with gianduia Chantilly cream
and apricots jam, covered with chocolate
- CHEESECAKE FRUTTI NERI*** € 5,00
A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, filled with soft
fruit jam and garnished on the top with black fruits
- MINI MERINGATA*** € 5,00
Meringue discs with a delicious cream semifreddo.
- SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA*** € 5,00
Dessert with Bavarian hazelnut, poured on bisque and decorated
with grains hazelnuts
- MONOPORZIONE
AL MANGO E PASSION FRUIT*** € 5,00
Coconut biscuit, filled with mango parfait and creamy passion fruit heart

*FROZEN PRODUCTS ARE MARKED WITH AN ASTERISK.