

# Belgian Beer 2025 1ª EDIZIONE Festival

FIUGGI, 6-7-8 DICEMBRE 2025



## BRASSERIE ARTISANALE DE RULLES

### PILS - PILS - 4,8%

Note amare di luppolo, cereali e malto d'orzo.

15 cl 3€  
30 cl 5€

### ESTIVALE - BELGIAN PALE ALE - 5,2%

Aromi freschi di luppolo, lievito e note floreali.

15 cl 4€  
30 cl 6€

### TRIPLE - TRIPEL - 8%

Miele, malto e frutta, secca con lieve amaro nel finale.

15 cl 4€  
30 cl 6€

### MEILLEURS VŒUX - CHRISTMAS BELGIAN ALE - 7,3%

Maltata con note di frutti rossi maturi e spezie.

15 cl 4€  
30 cl 6€



## BRASSERIE CANTILLON

### FOUFUNE - FRUIT LAMBIC - 5,5%

Lambic fermentata con albicocche, sentori intensi e fruttati.

15 cl 5€

### GRENACHE BLANC - FRUIT LAMBIC - 6,5%

Fermentata con uve Grenache, sentori fruttati e speziati.

15 cl 7€

### MAMOUCHE - FRUIT LAMBIC - 5,5%

Fermentata con fiori di sambuco, delicata e profumata.

15 cl 5€

### GUEUZE - GUEUZE - 5%

Blend di lambic 1, 2 e 3 anni, acidità rustica, sentori citrici e legnosi.

15 cl 4€

### SAINT LAMVINUS - WINE LAMBIC - 7%

Fermentata con uve Merlot, Grenache noir e Syrah, sentori funky.

15 cl 5€

### SCARABÉE - WINE LAMBIC - 6,5%

Fermentata con vinacce di Gewürztraminer, complessa e vinoso.

15 cl 5€



## BRASSERIE DE LA SENNE

### ZENNE PILS - PILS - 4,9%

Bassa fermentazione luppolata, tendente all'amaro, secca sul finale.

15 cl 3€  
30 cl 5€

### TARAS BOULBA - BELGIAN PALE ALE - 4,5%

Dall'amaro importante, erbacea, bassa di gradazione ma corposa.

15 cl 4€  
30 cl 6€

### JAMBE DE BOIS - TRIPEL - 8%

Fruttata, erbacea, leggermente amara e secca.

15 cl 4€  
30 cl 6€

### SCHIEVE XMAS - CHRISTMAS DARK STRONG ALE - 8,5%

Corposa con note di frutta rossa, liquirizia e biscotti.

15 cl 4€  
30 cl 6€



## BRASSERIE DUPONT

### REDOR PILS - PILS - 5%

Morbida con note di cereali e malto.

15 cl 3€  
30 cl 5€

### SAISON - SAISON - 6,5%

Frutta gialla, spezie (pepe) e aroma terroso di luppolo.

15 cl 4€  
30 cl 6€

### MOINETTE BLONDE - BELGIAN STRONG ALE - 8%

Albicocca, scorza d'arancia, caramello e frutta candita.

15 cl 4€  
30 cl 6€

### AVEC LES BONS VŒUX - BELGIAN STRONG ALE - 9,5%

Pesca, scorza d'arancia e miele, secca nel finale.

15 cl 4€  
30 cl 8€



## BROUWERIJ DE GLAZEN TOREN

### CANASTER - CHRISTMAS SCOTCH ALE - 8,7%

Banana, uvetta, cioccolato fondente e nocciola.

15 cl 4€  
30 cl 7€

### SAISON D'ERPE MERE - SAISON - 6,5%

Note di arancia e pepe, secca nel finale.

15 cl 4€  
30 cl 6€

### ONDINEKE - TRIPEL - 8,5%

Aromi maltati, spezie e frutta candita.

15 cl 4€  
30 cl 7€

### JAN DE LICHT - DOUBLE BLANCHE - 7%

Aromi agrumati e aciduli, note di coriandolo.

15 cl 4€  
30 cl 7€



## DE DOLLE BROUWERS

### ARABIER - BELGIAN BLONDE STRONG ALE - 7,5%

Aromi agrumati e gusto amaro.

15 cl 4€  
30 cl 8€

### OERBIER - BELGIAN DARK STRONG ALE - 9%

Frutta scura, caramello e spezie, note vinose.

15 cl 4€  
30 cl 8€

### KRIEK - FRUIT FARMHOUSE - 10%

Fermentata con amarene, sentori fruttati e speziati.

15 cl 4€  
30 cl 9€

### STILLE NACHT - CHRISTMAS STRONG ALE - 12%

Complessa e corposa, note di panettone, frutta candita e secca.

15 cl 5€  
30 cl 9€



## DE RANKE BROUWERIJ - BRASSERIE

### XX BITTER - BELGIAN PALE ALE - 6%

Note di frutta gialla e spezie.

15 cl 3€  
30 cl 5€

### HOP HARVEST - HOPPY BELGIAN ALE - 6%

Prodotta con soli luppoli in fiore raccolti a settembre, molto amara, secca, con note erbacee e agrumate.

15 cl 4€  
30 cl 6€

### GULDENBERG - STRONG ALE - 8%

Note di frutta gialla, spezie e agrumi.

15 cl 4€  
30 cl 6€

### PÈRE NOËL - CHRISTMAS ALE - 7%

Amara e speziata, con note di cannella, cardamomo e liquirizia.

15 cl 4€  
30 cl 6€



## GUEUZERIE TILQUIN

### ABRICOT RHUBARBE - FRUIT LAMBIC - 6,3%

Acida, fermentata con albicocche e rabarbaro.

15 cl 5€

### QUETSCHÉ - FRUIT LAMBIC - 6,4%

Fermentata con prugne viola, gusto fruttato e acido.

15 cl 5€

### MÛRE - FRUIT LAMBIC - 6,4%

Fermentata con more fresche, acida e intensa.

15 cl 5€

### GUEUZE DRAFT - GUEUZE - 5,3%

Blend di lambic 1 e 2 anni, gusto acido con sentori di mela e agrumi.

15 cl 4€

### KRIEK DE SCHAERBEEK - FRUIT LAMBIC - 5,5%

Birra a fermentazione spontanea, realizzata con 320 grammi di ciliegie di Schaarbeek per litro di lambic.

15 cl 5€

### [ˈskiːdʒi] SCHIGIBIER

### KARASCIÓ - BELGIAN BLONDE - 4,7%

Secca con aromi balsamici, speziati e frutta gialla.

15 cl 3€  
30 cl 5€

### PREVOST - FRUIT SAISON - 5,8%

Saison erbacea con mirtilli in fermentazione.

15 cl 4€  
30 cl 6€

### BAKLAVA - CHRISTMAS DARK STRONG ALE - 10%

Note di nocciola, frutti rossi e datteri.

15 cl 4€  
30 cl 7€

### KOM OP MIKI - WINTER SAISON - 9,5%

Corposa, erbacea, fruttata, note di scorza d'arancia e coriandolo.

15 cl 4€  
30 cl 7€