

MENABREA BIELLA
A F
ELI
RR
BIE
A
RE
LA
IR
BIE
EA BIELLA BIRRA

A
EN
EA
M
A
R
NA
RE
M

CARTA DELLE BIRRE



2026

Birra Menabrea, la tua birra dal 1846



Birra Menabrea è prodotta a Biella, ai piedi delle Alpi. Generazione dopo generazione, il nostro birrificio è sempre rimasto nel cuore della città, fedele alla ricetta tradizionale e alla qualità italiana.

Fondata da Giuseppe Menabrea nel 1846, Birra Menabrea è un simbolo della birra italiana. Da 180 anni, la stessa famiglia guida l'azienda, continuando a produrre birre uniche che riflettono i valori, la tradizione e l'eccellenza del territorio. Menabrea è un pilastro di autenticità e qualità, rappresenta un legame profondo con il proprio passato e una costante evoluzione verso il futuro.

Menabrea



*L
anna*

Bionda



Birra equilibrata che evidenzia un notevole sentore floreale e fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle nostre Alpi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato.

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager

COLORE: Paglierino

CORPO: Rotondo

AMARO: Moderato

EQUILIBRIO GUSTATIVO: Notevole

GRADO ALCOLICO: 4,8%

CONTIENE: Malto d'**orzo**



Formati

- Bottiglie 33cl, 50cl, 66cl
vetro a perdere
- Fusti 15l, 30l
- Fusto ONE-WAY 24l

Temperatura di consumo

Si consiglia di consumare a temperatura intorno ai 6/8°C

Abbinamenti di gusto



CARNI BIANCHE



FORMAGGI



PIZZA



VERDURE

Ambrata



Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico. Dolce al palato con un distinto aroma di malto tostato ma con finale asciutto e ben bilanciato dall'uso discreto dei luppoli.

Birra normale ambrata di bassa fermentazione, Specialità, Celebrativa (tipo Maerzen).

COLORE: Ambrato con riflessi bronzei

CORPO: Rotondo

AMARO: Moderato

EQUILIBRIO GUSTATIVO: Notevole

GRADO ALCOLICO: 5,0%

CONTIENE: Malto d'**orzo**



Formati

- Bottiglia 33cl vetro a perdere
- Fusto 15l
- Fusto ONE-WAY 24l

Temperatura di consumo

Si consiglia di consumare a temperatura intorno ai 8/10°C

Abbinamenti di gusto



BRASATO
E STUFATO



RISOTTO



CROSTACEI



FORMAGGI
STAGIONATI

Strong



Birra dal corpo deciso, rotondo, con una schiuma aderente e persistente, con un equilibrio tra dolce ed amaro. E' caratterizzata da forti sentori di malto e da una dolcezza iniziale che si equilibra al bouquet finale di luppolo intenso.

Birra doppio malto chiara di bassa fermentazione, Specialità, tipo Strong Lager.

COLORE: Giallo oro carico

CORPO: Strutturato - ricco

AMARO: Moderato

EQUILIBRIO GUSTATIVO: Orientato all'amaro

GRADO ALCOLICO: 8,0%

CONTIENE: Malto d'**orzo**



Formati

- Bottiglia 33cl vetro a perdere
- Fusto 15l

Temperatura di consumo

Si consiglia di consumare a temperatura intorno ai 8/10°C

Abbinamenti di gusto



PIZZA



CARNI ARROSTO



SALUMI



FORMAGGI
STAGIONATI

Rossa



Birra doppio malto con schiuma abbondante e persistente. E caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione, Specialità.

COLORE: Rosso scuro

CORPO: Strutturato

AMARO: Percettibile

EQUILIBRIO GUSTATIVO: Morbido tendente al dolce

GRADO ALCOLICO: 7,5%

CONTIENE: Malto d'**orzo**



Formati

- Bottiglia 33cl vetro a perdere
- Fusto 15l

Temperatura di consumo

Si consiglia di consumare a temperatura intorno ai 8/10°C

Abbinamenti di gusto



SALUMI



CARNI ROSSE



FORMAGGI
STAGIONATI



DOLCI
AL CACAO

Weiss



Birra Menabrea Weiss dall'aspetto tipicamente torbido per la presenza di lieviti in sospensione e che possono creare deposito.

Dal sapore estremamente equilibrato, delicato e fruttato è caratterizzata da una schiuma abbondante e persistente.

Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.

COLORE: Giallo paglierino

CORPO: Strutturato

AMARO: Moderato, luppolo poco accentuato.

EQUILIBRIO GUSTATIVO: Armonioso e fresco

GRADO ALCOLICO: 5,2%

CONTIENE: Malto d'**orzo**, malto di **frumento**



Formati

- Bottiglia 33cl vetro a perdere
- Fusto 15l

Temperatura di consumo

Si consiglia di consumare a temperatura intorno ai 7/8°C

Abbinamenti di gusto



PESCE
ALLA GRIGLIA



FRITTI MISTI



INSALATA
MISTA



FOCACCIA
E PIZZA

Pils



Birra Pils a bassa fermentazione, dal colore giallo e dai riflessi dorati. Si contraddistingue per il ruolo marcato del luppolo aromatico di grande pregio, per la schiuma compatta e per l'intenso profumo.

Birra di bassa fermentazione, tipo Lager Pilsner.

COLORE: Giallo oro
CORPO: Strutturato
AMARO: Intenso
EQUILIBRIO GUSTATIVO: Notevole
con aromi floreali

GRADO ALCOLICO: 5,2%
CONTIENE: Malto d'**orzo**



Formati

- Bottiglia 33cl vetro a perdere
- Fusto 15l

Temperatura di consumo

Si consiglia di consumare a temperatura intorno ai 6/8°C

Abbinamenti di gusto



PASTA
E RISOTTI



FRITTI MISTI



BACCALÀ
E SALMONE



POLLAME



FORMAGGI
PICCANTI

Non filtrata



Birra bionda non filtrata dall'aspetto tipicamente velato per la presenza di lieviti in sospensione. Sorprende per il suo sapore pieno, corposo e dal retrogusto morbido.

Birra bionda non filtrata di bassa fermentazione.

COLORE: Giallo paglierino

CORPO: Strutturato

AMARO: Moderato, luppolo è poco accentuato

EQUILIBRIO GUSTATIVO: Armonioso e fresco

GRADO ALCOLICO: 5,2%

CONTIENE: Malto d'**orzo**



Formati

- Bottiglia 33cl vetro a perdere
- Fusto ONE – WAY 24l

Temperatura di consumo

Si consiglia di consumare a temperatura intorno ai 6/8°C

Abbinamenti di gusto



FRITTI MISTI



PESCE
ALLA GRIGLIA



CARNI BIANCHE
ALLA GRIGLIA



VERDURE MISTE

Arte in lattina Pilsner



Birra Pils a bassa fermentazione, dal colore giallo e dai riflessi dorati. Si contraddistingue per il ruolo marcato del luppolo aromatico di grande pregio, per la schiuma compatta e per l'intenso profumo.

Birra di bassa fermentazione, tipo Lager Pilsner.

COLORE: Giallo oro
CORPO: Strutturato
AMARO: Intenso
EQUILIBRIO GUSTATIVO: Notevole con aromi floreali

GRADO ALCOLICO: 5,2%
CONTIENE: Malto d'**orzo**



Formati

- Barattolo 33cl
- Fusto 15l

Temperatura di consumo

Si consiglia di consumare a temperatura intorno ai 6/8°C

Abbinamenti di gusto



PASTA
E RISOTTI



FRITTI MISTI



BACCALÀ
E SALMONE



POLLAME



FORMAGGI
PICCANTI

Arte in lattina Minifusto



Birra Pils a bassa fermentazione, dal colore giallo e dai riflessi dorati. Si contraddistingue per il ruolo marcato del luppolo aromatico di grande pregio, per la schiuma compatta e per l'intenso profumo.

Birra di bassa fermentazione, tipo Lager Pilsner.

COLORE: Giallo oro
CORPO: Strutturato
AMARO: Intenso
EQUILIBRIO GUSTATIVO: Notevole
con aromi floreali

GRADO ALCOLICO: 5,2%
CONTIENE: Malto d'**orzo**

Formati

- Minifusto 5L

Temperatura di consumo

Si consiglia di consumare
a temperatura intorno ai 6/8°C



Abbinamenti di gusto



PASTA
E RISOTTI



FRITTI MISTI



BACCALÀ
E SALMONE



POLLAME



FORMAGGI
PICCANTI

Christmas Beer



Una specialità stagionale di Birra Menabrea, una rossa di antica tradizione, dal tenore alcolico non elevato e caratterizzata da un gusto speziato, ottenuto dall'impiego dei migliori malti.

Birra speciale rossa,
Specialità, Celebrativa

COLORE: Rosso
CORPO: Leggero
AMARO: Accentuato
EQUILIBRIO GUSTATIVO: Notevole

GRADO ALCOLICO: 5,2%
CONTIENE: Malto d'orzo



Formati

- Bottiglia 33cl vetro a perdere
- Bottiglione 2l
- Fusto 15l
- Minifusto 5l

Temperatura di consumo

Si consiglia di consumare
a temperatura intorno ai 8/10°C

Abbinamenti di gusto



CARNI ROSSE
ALLE GRIGLIA



FORMAGGI
ERBORINATI



SALUMI



DOLCI

Birra & Gazeuse



La nostra Birra & Gazeuse alla genziana unisce il carattere robusto della birra puro malto Menabrea alla freschezza della gazzosa infusa alla genziana, creando un equilibrio unico di sapori montani che soddisfa i palati più esigenti.

Birra e gazzosa

COLORE: Giallo chiaro

ODORE: Frutta cotta, frutta essiccata

SAPORE: Buona nota, amaricante, astringenza adeguata

EQUILIBRIO GUSTATIVO: Limpido

Eventuali sedimenti o particelle in sospensione sono una naturale caratteristica del prodotto e non compromettono la qualità.

GRADO ALCOLICO: 2,5%

CONTIENE: Malto d'**orzo**



Formati

- Bottiglia 27,5cl vetro a perdere

Temperatura di consumo

Si consiglia di consumare a temperatura intorno ai 5/7°C

Abbinamenti di gusto



CARNI SPEZiate



FORMAGGI
POCO STAGIONATI



FRUTTA SECCA

A BIELLA BIRRA

RF

A M

BR

RA

EN

B

ME

AB

RA

BIRRA MENABREA



BIRRAMENABREA.COM