

## BIRRE AMBRE E SCURE

### BERNSTEINFARBENE UND DUNKLE BIERE

#### ITTINGER AMBER (Alc. 5,6%)

Al primo sorso Ittinger rivela un aroma piacevolmente corposo. Mentre la si sorseggia risulta molto aromatico e nel retrogusto lascia un piacevole frizzantino. Note di malto tostato e di luppolo fruttato.

Der erste Schluck Ittinger zeigt ein angenehm vollmundiges Aroma. Beim Schlürfen ist es sehr aromatisch und im Nachgeschmack hinterlässt es ein angenehmes Funkeln. Noten von geröstetem Malz und fruchtigem Hopfen

3,3 dl CHF 7.50

#### GUINNESS DRAUGHT (Alc. 4,2%)

La Birra Guinness è una delle birre irlandesi più note al mondo la cui peculiarità è il sapore intensamente tostato. Colore marrone molto scuro con una schiuma cremosa beige e un basso tenore alcolico.

Guinness Bier ist eines der berühmtesten irischen Biere der Welt, dessen Besonderheit der intensive Röstgeschmack ist. Sehr dunkelbraune Farbe mit cremig-beigem Schaum und niedrigem Alkoholgehalt.

3,3 dl CHF 9.-

## ALTA GRADAZIONE

### HOHE GRADIERUNG

#### LAGUNITAS INDIA PALE ALE (Alc. 6,2%)

L'utilizzo di acqua con un elevato contenuto di minerali produce una birra dal gusto fresco e asciutto.

Mit der Verwendung von Wasser mit einem hohen Mineraliengehalt entsteht ein Bier mit einem frischen, trockenen Geschmack.

3,5 dl CHF 8.50



V0325

Il malto d'orzo è il prodotto della germinazione e della successiva essiccazione dell'orzo. Esso è determinante per il colore e il gusto della birra.

Das Gerstenmalz ist das Produkt der Keimung und anschliessenden Trocknung der Gerste. Sie ist entscheidend für die Farbe und den Geschmack des Biers.

Il luppolo serve a conferire al sapore della birra quell'equilibrio perfetto e unico tra dolce e amaro.

Der Hopfen dient dazu, dem Biergeschmack die perfekte und einzigartige Balance zwischen süß und bitter zu geben.

Fam. Zanolini  
Ristorante Pizzeria Tamaro

Camping Tamaro Resort\*\*\*\*  
Via Mappo 32  
CH-6598 Tenero  
Tel. +41 (0)91 745 66 26  
[www.campingtamaro.ch](http://www.campingtamaro.ch)  
[ristorante@campingtamaro.ch](mailto:ristorante@campingtamaro.ch)



Ristorante - Pizzeria  
**Tamaro**  
★★★★★

LA CARTA DELLE BIRRE  
DIE BIERKARTE





## BIRRE CHIARE HELLE BIERE

### EICHHOF LAGER (Alc. 4,8%)

Questa birra dorata, chiara e delicata, convince per la freschezza e il leggero aroma di malto. L'aroma delicato e la leggera nota amara fanno di Eichhof Lager una birra particolarmente snella.

Dieses goldene, klare und feine Lagerbier überzeugt durch seine frische und sein leichtes Malz aroma. Das feine Aroma und die leichte Bitterkeit machen das Eichhof Lager zu einem besonders schlanken Bier.

3 dl	CHF 5.-
5 dl	CHF 6.50



### BIRRA MORETTI L'AUTENTICA (Alc. 4,6%)

Il sapore delicato e leggero della Birra Moretti gode di massima popolarità dal 1859 e rapisce gli amanti di birra per un breve viaggio sensoriale in Italia.

Der feine, leichte Geschmack von Birra Moretti erfreut sich seit 1859 grösster Beliebtheit und entführt Bierliebhaber auf eine kleine sensorische Reise durch Italien.

3 dl	CHF 6.-
------	---------



### ERDINGER WEISSBIER (Alc. 5,3%)

Prodotta con lievito delicato secondo una ricetta tramandata e che rispetta rigorosamente i requisiti di purezza bavarese, Erdinger Weissbier convince con il suo gusto ottimo e indimenticabile.

Mit schonender Hefe nach überliefertem Rezept und unter strenger Einhaltung des bayerischen Reinheitsgebotes hergestellt, überzeugt Erdinger Weissbier durch seinen hervorragenden und unvergesslichen Geschmack.

5 dl	CHF 8.-
------	---------



## BIRRA ANALCOLICA ALKOHOLFREIES BIER

### EICHHOF ALKOHOLFREI (Alc. <0,5%)

L'aroma delicato, la leggera nota amara e la freschezza fanno della birra analcolica una bevanda armoniosa.

Das feine Aroma, die leichte Bitterkeit und die Frische machen das alkoholfreie Bier zu einem harmonischen Getränk.

3,3 dl	CHF 5.-
--------	---------



## BIRRA DELLA CASA HAUSBIER

### CIAO. TICINO (Alc. 4,2%)

Una birra dall'aspetto dorato e il gusto rinfrescante. Ciao.Ticino si presenta da sola: una birra artigianale tutta da godere. Molto equilibrata e piacevole, prodotta con acqua fresca di sorgente Ciao.Ticino brilla come la valle in cui nasce, la stupenda Valle Maggia. I sapori dei cereali e del lupo rimangono leggeri al palato.

Ein goldbarenes Bier mit erfrischendem Geschmack. Das Ciao.Ticino präsentiert sich als sehr genussvolles, handwerkliches Bier. Es ist ausgewogen, angenehm im Geschmack, wird mit frischem Quellwasser gebraut und strahlt wie das Tal seiner Entstehung: das wunderbare Valle Maggia. Die Aromen von Getreide und Hopfen werden am Gaumen leicht wahrgenommen.

3,3 dl	CHF 8.-
--------	---------



## BIRRE ARTIGIANALI HANDWERKLICHE BIERE

### RUD BIR - LA VERZASCHINA (Alc. 5%)

Birra bionda prodotta con luppoli coltivati a Sonogno in val Verzasca. Moderata nell'alcol e nell'amaro. Equilibrio fra il caramello, i profumi e gli aromi di frutta rossa, come le fragole di bosco. Ideale per ritrovare l'equilibrio! Questa birra viene prodotta con un impianto del tipo inglese ad infusione (l'unico in Svizzera di questo genere), e questo birrificio artigianale riesce a produrre circa 300 litri a settimana.

Blondes Bier, hergestellt mit Hopfen aus Sonogno im Verzasca-Tal. Mässig in Alkohol und Bitterkeit. Balance zwischen Karamell, Düften und Aromen von roten Früchten, wie Walderdbeeren. Ideal, um das Gleichgewicht wiederzufinden! Dieses Bier wird mit einer englischen Infusionsanlage gebraut (die einzige ihrer Art in der Schweiz), und diese Handwerksbrauerei schafft es, etwa 300 Liter pro Woche zu produzieren.

3,3 dl	CHF 8.-
--------	---------



3,3 dl	CHF 8.-
--------	---------



### BIRRA DA RIS (Alc. 5%)

Nella zona più bassa della Svizzera, fra Ascona e Locarno, l'azienda Terreni alla Maggia coltiva in asciutta i primi campi di riso svizzeri. Accanto ad essi si trovano vasti campi di orzo da birra. Queste due materie prime, cresciute nel clima mite del Ticino, conferiscono alla birra di riso senza glutine un gusto delicato e leggero. In ogni bicchiere di questa specialità c'è il sole del sud.

Im untersten Teil der Schweiz, zwischen Ascona und Locarno, baut das Unternehmen Terreni alla Maggia die ersten Schweizer Reisfelder unter trockenen Bedingungen an. Daneben gibt es ausgedehnte Braugerstenfelder. Diese beiden Rohstoffe, die im milden Tessiner Klima wachsen, verleihen dem glutenfreien Reisbier einen feinen und leichten Geschmack. In jedem Glas dieser Spezialität steckt die Sonne des Südens.

