# Doppio Malto apre all'Autodromo di Imola, l'incasso inaugurale devoluto alle realtà colpite dall'alluvione

20230529094256doppiomalto-imola-816ad91b

Il nuovo **Doppio Malto a Imola**, in via Malsicura 1, **apre** i battenti **in un momento drammatico per l'Emilia-Romagna**, recentemente colpita dall'alluvione, ma nel contempo è uno dei segni che testimoniano come si possa ricominciare, subito e col piede giusto.

Provvisto di circa **270 posti e con ampio dehors esterno**, il locale si trova presso l'**Autodromo Internazionale Enzo e Dino Ferrari** e diventa un segnale come la regione, sebbene profondamente ferita dalle piogge alluvionali, voglia riprendersi il più in fretta possibile. *"L'intero incasso della prima giornata sarà devoluto a sostegno delle famiglie e alle realtà più colpite dall'emergenza tramite il conto corrente dedicato del Comune di Imola"* fanno sapere **Alessandro Bertusi e Massimo Benati**, titolari del locale. *"È solo un segno di vicinanza, di partecipazione e solidarietà. Ma un segno che sentiamo indispensabile".*

Doppio Malto propone **14 tipologie differenti di birra** (anche gluten free), cui si aggiungono la sperimentazione di tante **edizioni limitate** stagionali, Lamaro a base di birra e una generosa carta di cocktail, classici e a base di birra, a cominciare dal Casanova, il popolarissimo spritz rivisitato con la Summer Ipa, una birra agrumata, fresca e dissetante.
Doppio Malto proporrà anche degli originali **beer tour,** una degustazione con tre tipologie di assaggi ("Un giro di luppolo", "un giro di malto" e "giro di aromi") in un'esperienza di viaggio intorno al mondo delle birre artigianali e scoprirne tutte le qualità. Tra un sorso e l'altro, ci si potrà sfidare a **biliardo, ping pong, scacchi giganti e calciobalilla**. Il gioco avvicina, rilassa, apre i sorrisi. Soprattutto quelli dei bambini che avranno un'area dedicata anche con mini calciobalilla.

Doppio Malto offre una cucina semplice, genuina e creativa, che **combina birra e cibo** in modo innovativo e gustoso proponendo una scelta ricca e varia che va dalla carne alla brace alla pizza, passando per antipasti, insalate e dessert. Tra i piatti più amati il goloso **Filetto lardellato**, 250g di filetto di Black Angus con lardo alle erbe, rifinito con fiocchi di sale e olio EVO, la **brace mista**, una selezione dei migliori tagli di carne serviti per due persone in un braciere al centro tavola, i galletti alla birra, i fritti siciliani come antipasti e le leggere e creative tartare con Stracciatella e pomodori Piccadilly o con acciughe, battuto di giardiniera e salsa tartara e foglie di basilico.
Tra i **dolci**, spiccano il sorprendente Birramisù, tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato, e la Cheesecake all'italiana, crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con salsa al cioccolato o ai mirtilli. **Per i bambini** fino a 10 anni è disponibile uno speciale menu a 8 euro con un piatto a scelta tra burger, cotoletta o tagliata di pollo, acqua o bibita e dolce incluso.