



PELÈR

Aspetto: chiara, leggermene velata, schiuma bianca e compatta.
Aroma: Florale/erbaceo leggermente agrumato con note di miele.
Gusto: Sentori di pane, amaro equilibrato.
Fermentazione: Bassa
LA STAR: Tettang tettanger
Appearance: light, slightly hazy, with a compact white head
Aroma: Floral/Herbaceous slightly citrusy with honey notes
Flavour: Hints of bread, balanced bitterness
Fermentation: Bottom
THE STAR: Tettang Tettanger

Pilsner
4,8% vol - 440ml



FREE SOLO

Aspetto: Schiuma candida e ferma; colore dorato leggero, opalescente/velato
Aroma: Fruttato tropicale (mango, passion fruit, agrumi, cocco), agrumata
Gusto: Corpo leggero ma vellutato, note fruttate, amaro medio/basso
Fermentazione: Alta
LA STAR: Ekuant
Appearance: A white, solid head, light golden in colour, opalescent/hazy
Aroma: Tropical fruit (mango, passion fruit, citrus, coconut), citrusy
Flavour: Light-bodied yet smooth, fruity notes, medium/low bitterness
Fermentation: Top
THE STAR: Ekuant

Session Ale
3,5% vol - 440ml



MOXIE

Aspetto: Ambrato con schiuma bianca e compatta.
Aroma: Agrumato, con note di arancio/mandarino e resinoso/balsamico
Gusto: Corpo medio, note di pane e leggero caramello, punta agrumata e resinosa; amaro deciso ma equilibrato.
Fermentazione: Alta
LA STAR: Cascade
Appearance: Amber, with a compact white head
Aroma: Citrusy, with orange/mandarin and resinous/balsamic notes
Flavour: Medium-bodied, notes of bread and delicate caramel, citrusy and resinous hints, decisively bitter yet balanced
Fermentation: Top
THE STAR: Cascade

American Pale Ale
5,5% vol - 440ml



CHAIN BREAKER

Aspetto: Dorato carico/ambrata con schiuma bianca e persistente
Aroma: Agrumata-tropicale con sentori di pompelmo, arancio amaro e ananas accompagnate da note resinose.
Gusto: Corpo rotondo, avvolgente con note di crosta di pane su cui si ritrovano le note resinose e fruttate del luppolo.
Fermentazione: Alta
LA STAR: Chinook
Appearance: Rich gold/amber with a long-lasting white head
Aroma: Citrusy and tropical with hints of grapefruit, bitter orange and pineapple, accompanied by resinous notes.
Flavour: Round-bodied and enveloping, with notes of bread crust that carry the resin and fruity notes of the hops
Fermentation: Top
THE STAR: Chinook

India Pale Ale
6,1% vol - 440ml



VIVIENNE

Aspetto: Schiuma compatta, sfumature color nocciola, colore ambrato con riflessi rubino
Aroma: Note di panificato, caramello scuro, frutta secca e biscotti.
Gusto: Note di malto, corpo medio, sentori di caramello, frutta secca e biscotti; amaro basso.
Fermentazione: Bassa
LA STAR: Malta Vienna
Appearance: A compact head with a hazelnut tint, amber in colour with ruby red highlights
Aroma: Notes of cakes, dark caramel, nuts and biscuits
Flavour: Malt notes, medium-bodied, hints of caramel, nuts and biscuits. Low bitterness
Fermentation: Bottom
THE STAR: Vienna Malt

Pilsner
4,8% vol - 440ml

BIRRA ARTIGIANALE
IMPAVIDA

LE NOSTRE
BIRRE

OUR BEERS

CONOSCI
LE NOSTRE BIRRE
DISCOVER OUR BEERS



Madonna di Campiglio



Pinzolo



IMPAVIDA BIRRA ARTIGIANALE
Via Sabbioni, 9/A - 38062 Arco (TN)
Birrificio / Brewery +39 0464 630028 - Taproom +39 324 836 0212
www.birraimpavida.com | Fb - Ig @birraimpavida



IMPAVIDA
ON THE
ROCK

HIGH COOL CRAFT BEER

MADONNA DI CAMPIGLIO
VEN 4 - SAB 5 - DOM 6 FEBBRAIO 2022

TASTE IMPAVIDA CRAFT BEER
& MOUNTAIN FOOD

FOLLOW US ENJOY AND SHARE
@BIRRAIMPAVIDA #IMPAVIDAONThEROCK

IMPAVIDA LUNCH OVER THE TOP

CHALET FIAT
Sab 5 Febbraio dalle ore 11 alle 15
Impavida Experience
Birra artigianale Impavida & Snow Grill Mountain
Madonna di Campiglio - Località Spinale 2104m
Tel. +39 0465 946090
Raggiungibile con la cabinovia dalle 8.30 alle 16.20

RIFUGIO STOPPANI
Ven 4 - Sab 5 - Dom 6 Febbraio dalle ore 11 alle 15
Impavida sulla Neve & BURTON Mountain Mash
Birra artigianale Impavida & pizza e finger food
Madonna di Campiglio - Passo Grostè 2450m
Tel. +39 335 1481389
Raggiungibile con la cabinovia dalle 8.30 alle 16.20

RIFUGIO DOSS DEL SABION
Ven 4 - Sab 5 - Dom 6 Febbraio dalle ore 11 alle 15
Impavida in Alta Quota
Birra artigianale Impavida & BBQ
Pinzolo - Località Doss del Sabion 2100m
Tel. +39 0465 290101
Raggiungibile con la cabinovia Pinzolo - Prà Rodont e la seggiovia Prà Rodont - Doss del Sabion dalle 8.30 alle 16.20

IMPAVIDA LUNCH IN TOWN

PUB BIRRERIA DOLOMITI
Ven 4 - Sab 5 - Dom 6 Febbraio dalle ore 12 alle 16
Impavida "Crunchy Lunch"
Birra artigianale Impavida & Panini Gourmet a km0
Convivialità in fermento con il Birraio di Impavida
Madonna di Campiglio
Via Fulmini, 21 - Tel. +39 0465 290101

CAFFÈ GENZIANELLA
Ven 4 - Sab 5 - Dom 6 Febbraio dalle ore 12 alle 16
Impavida "Crunchy Lunch"
Birra artigianale Impavida & Panini Gourmet a km0
Convivialità in fermento con il Birraio di Impavida
Pinzolo Corso Trento, 47 - Tel. +39 348 3571867

INCANTINA
Sab 5 - Dom 6 Febbraio dalle ore 12 alle 16
Impavida "Spirito libero"
Per ogni piatto alla carta il "the best" di Impavida
In enoteca con la Sommelier Manuela Viviani
Pinzolo Via 27 Giugno, 7 - Tel. +39 349 8808128

IMPAVIDA APRÈS SKI

OBER 1
Ven 4 - Sab 5 Febbraio dalle ore 16 alle 18
Impavida Après Ski
Birra artigianale Impavida & Living Emotion
Madonna di Campiglio
Via Monte Spinale, 27 - Tel. +39 392 5634029

IMPAVIDA APERITIF

BAR SUISSE
Ven 4 - Sab 5 Febbraio dalle ore 18 alle 20
Aperitivo di Stile
Birra artigianale Impavida & l'aperitivo firmato Suisse
Sparkling mood con il Birraio di Impavida
Madonna di Campiglio
Piazza Righi 10 - Tel. +39 0465 443481

CAFÈ COCKTAIL BAR D'OR
Ven 4 - Sab 5 Febbraio dalle ore 18 alle 20
Aperitivo Grunge
Birra artigianale Impavida & l'aperitivo alternativo
Sparkling mood con il Birraio di Impavida
Madonna di Campiglio
Via Pradalago 10C - Tel. +39 393 1832000

INCANTINA
Ven 4 Febbraio dalle ore 18 alle 20
Aperitivo al Tagliere
Birra artigianale Impavida
& salumi e formaggi della Val Rendena
Sparkling mood con il Birraio di Impavida
Pinzolo Via 27 Giugno, 7 - Tel. +39 349 8808128

IMPAVIDA DINNER

IL GALLO CEDRONE
Ven 4 - Sab 5 Febbraio dalle ore 20
Birra artigianale Impavida & Menù Stellato
In cucina con lo chef Sabino Fortunato
Verticale birra artigianale Impavida
Esperienze sensoriali con il Mastro Birraio di Impavida
Matteo Milan e il Sommelier Giuseppe Greco
Madonna di Campiglio
Taverna dell'Hotel Bertelli
Via Cima Tosa, 80 - Tel. +39 0465 441013

IL CONVIVIO
Ven 4 - Sab 5 Febbraio dalle ore 19
Birra artigianale Impavida & Menù Alpino
In cucina con lo chef Marco Cresciullo
Verticale birra artigianale Impavida
Esperienze sensoriali con il Birraio di Impavida
Madonna di Campiglio
Viale Dolomiti di Brenta, 84 - Tel. +39 0465 440100

HOME STUBE
Ven 4 - Sab 5 Febbraio dalle ore 20
Birra artigianale Impavida & Piatto Tipiko "Taste Mountain"
Combo perfetta con i Birrai di Impavida e Home Stube
Madonna di Campiglio
Via Adamello 16 - Tel. +39 0465 894619



DEGUSTA IL PROGRAMMA DETTAGLIATO
Leggi i Menù, le proposte "Taste Mountain" e le birre artigianali Impavida in abbinamento

LA CANTINA DEL SUISSE
Ven 4 - Sab 5 Febbraio dalle ore 20
Birra artigianale Impavida & Piatto Tipiko "Taste Mountain"
Impavida ingrediente gourmet con lo chef Vincenzo Alba
Esperienze sensoriali con il Birraio di Impavida
Madonna di Campiglio
Piazza Righi 7 - Tel. +39 0465 443481

RISTORANTE MILDAS
Ven 4 - Sab 5 Febbraio dalle ore 20
Birra artigianale Impavida & Piatto Tipiko "Taste Mountain"
Impavida ingrediente gourmet con lo chef Raul Pizzini
Racconti di birra con l'ostessa Franca Ciaghi Pizzini
Giustino Via Antonio Rosmini, 7 - Tel. 331 2121801

INCANTINA
Sab 5 Febbraio dalle ore 20
Birra artigianale Impavida & Piatto Tipiko "Taste Mountain"
Per ogni piatto alla carta il "the best" di Impavida
In enoteca con la Sommelier Manuela Viviani
Pinzolo Via 27 Giugno, 7 - Tel. +39 349 8808128

IMPAVIDA AFTER DINNER

CAFÈ COCKTAIL BAR D'OR
Ven 4 - Sab 5 Febbraio dalle ore 22.30
Mixology Time "Il dopo cena dall'anima Impavida"
Contaminazioni extra-ordinarie
Il distillato artigianale Impavida miscelato dai barman D'OR
Madonna di Campiglio
Via Pradalago 10C - Tel. +39 393 1832000

IMPAVIDA SHOP

IL RUSTICO BALLARDINI ENOTECA E PRODOTTI TIPICI
Ven 4 - Sab 5 - Dom 6 Febbraio | 9.30 - 13 / 15.30 - 20
Prima degusti poi acquisti
Per gli Impavida victim il luogo dove acquistare la birra artigianale Impavida nel cuore di Campiglio
Madonna di Campiglio
Viale Dolomiti di Brenta 45 - Tel. +39 0465 441168

ONLINE
Per gli Impavida victim il luogo dove acquistare la birra artigianale Impavida nel cuore del web
www.birraimpavida.com

IMPAVIDA INFO POINT

Sei Impavido, ami bere birra artigianale di qualità, credi nella sostenibilità, nei prodotti del territorio e ami le cose buone? **Entra a far parte della tribù Impavida e scopri come vivere al meglio l'evento Impavida on the Rock!**
Madonna di Campiglio Piazza Sissi

SEGUICI, VIVI E CONDIVIDI L'EVENTO
@BIRRAIMPAVIDA #IMPAVIDAONThEROCK

IMPAVIDA LUNCH OVER THE TOP

CHALET FIAT
Sat 5 February from 11 am to 3 pm
Impavida Experience
Impavida craft beer & Snow Grill Mountain
Madonna di Campiglio - Località Spinale 2104m
Tel. +39 0465 946090
Can be reached by cable car from 8.30 am to 4.20 pm

RIFUGIO STOPPANI
Fri 4 - Sat 5 - Sun 6 February from 11 am to 3 pm
Impavida in the Snow & BURTON Mountain Mash
Impavida craft beer & pizza and finger food
Madonna di Campiglio - Passo Grostè 2450m
Tel. +39 335 1481389
Can be reached by cable car from 8.30 am to 4.20 pm

RIFUGIO DOSS DEL SABION
Fri 4 - Sat 5 - Sun 6 February from 11 am to 3 pm
Impavida at High Altitude
Impavida craft beer & BBQ
Pinzolo - Località Doss del Sabion 2100m
Tel. +39 0465 290101
Can be reached with the Pinzolo - Prà Rodont cable car and the Prà Rodont - Doss del Sabion chairlift from 8.30 am to 4.20 pm

IMPAVIDA LUNCH IN TOWN

PUB BIRRERIA DOLOMITI
Fri 4 - Sat 5 - Sun 6 February from 12 am to 4 pm
Impavida "Crunchy Lunch"
Impavida craft beer & Gourmet panini with local produce.
In good company with the Impavida Brewer
Madonna di Campiglio
Via Fulmini, 21 - Tel. +39 0465 290101

CAFFÈ GENZIANELLA
Fri 4 - Sat 5 - Sun 6 February from 12 am to 4 pm
Impavida "Crunchy Lunch"
Impavida craft beer & Gourmet panini with local produce
In good company with the Impavida brewer
Pinzolo Corso Trento, 47 - Tel. +39 348 3571867

INCANTINA
Sat 5 - Sun 6 February from 12 am to 4 pm
Impavida "Spirito libero"
"The best" by Impavida with every dish ordered à la carte
In the wine store with the Sommelier Manuela Viviani
Pinzolo Via 27 Giugno, 7 - Tel. +39 349 8808128

IMPAVIDA APRÈS SKI

OBER 1
Fri 4 - Sat 5 February from 4 pm to 6 pm
Impavida Après Ski
Impavida craft beer & Living Emotion
Madonna di Campiglio
Via Monte Spinale, 27 - Tel. +39 392 5634029

IMPAVIDA APERITIF

BAR SUISSE
Fri 4 - Sat 5 February from 6 pm to 8 pm
An aperitif in Style
Impavida craft beer & aperitif by Suisse
Sparkling mood with the Impavida Brewer
Madonna di Campiglio
Piazza Righi 10 - Tel. +39 0465 443481

CAFÈ COCKTAIL BAR D'OR
Fri 4 - Sat 5 February from 6 pm to 8 pm
Grunge aperitif
Impavida craft beer & an alternative aperitif
Sparkling mood with the Impavida Brewer
Madonna di Campiglio
Via Pradalago 10C - Tel. +39 393 1832000

INCANTINA
Fri 4 February from 6 pm to 8 pm
Aperitif with cheeses and cold cuts
Impavida craft beer
& cheeses and cold cuts from Val Rendena
Sparkling mood with the Impavida Brewer
Pinzolo Via 27 Giugno, 7 - Tel. +39 349 8808128

IMPAVIDA DINNER

IL GALLO CEDRONE
Fri 4 - Sat 5 February from 8 pm
Impavida craft beer & a star-studded menu
In the kitchen with the chef Sabino Fortunato
Impavida craft beer vertical tasting
A sensory experience with the Impavida master brewer
Matteo Milan and the Sommelier Giuseppe Greco
Madonna di Campiglio
Taverna dell'Hotel Bertelli
Via Cima Tosa, 80 - Tel. +39 0465 441013

IL CONVIVIO
Fri 4 - Sat 5 February from 7 pm
Impavida craft beer & an Alpine menu
In the kitchen with the chef Marco Cresciullo
Impavida craft beer vertical tasting
Sensory experiences with the Impavida Brewer
Madonna di Campiglio
Viale Dolomiti di Brenta, 84 - Tel. +39 0465 440100

HOME STUBE
Fri 4 - Sat 5 February from 8 pm
Impavida craft beer & Typical dish "Taste Mountain"
A perfect combination with the Impavida brewers and Home Stube
Madonna di Campiglio
Via Adamello 16 - Tel. +39 0465 894619



ENJOY THE DETAILED PROGRAMME
Read the menus, the "Taste Mountain" proposals and the paired Impavida craft beers

LA CANTINA DEL SUISSE
Fri 4 - Sat 5 February from 8 pm
Impavida craft beer & Typical dish "Taste Mountain"
Impavida as the gourmet ingredient with the chef Vincenzo Alba.
Sensory experiences with the Impavida Brewer
Madonna di Campiglio
Piazza Righi 7 - Tel. +39 0465 443481

RISTORANTE MILDAS
Fri 4 - Sat 5 February from 8 pm
Impavida craft beer & Typical dish "Taste Mountain"
Impavida as the gourmet ingredient with the chef Raul Pizzini
Beer stories with the innkeeper Franca Ciaghi Pizzini
Giustino Via Antonio Rosmini, 7 - Tel. 331 2121801

INCANTINA
Sat 5 February from 8 pm
Impavida craft beer & Typical dish "Taste Mountain"
"The best" by Impavida with every dish ordered à la carte
In the wine store with the Sommelier Manuela Viviani
Pinzolo Via 27 Giugno, 7 - Tel. +39 349 8808128

IMPAVIDA AFTER DINNER

CAFÈ COCKTAIL BAR D'OR
Fri 4 - Sat 5 February from 10.30 pm
Mixology Time "the after-dinner experience with an Impavida soul"
Extraordinary mixes
The Impavida craft spirit mixed by the D'OR bar staff
Madonna di Campiglio
Via Pradalago 10C - Tel. +39 393 1832000

IMPAVIDA SHOP

IL RUSTICO BALLARDINI ENOTECA E PRODOTTI TIPICI
Fri 4 - Sat 5 - Sun 6 February | 9.30 am - 1 pm / 3.30 - 8 pm
Taste before you buy
The place for Impavida victims to buy Impavida craft beer in the heart of Campiglio
Madonna di Campiglio
Viale Dolomiti di Brenta 45 - Tel. +39 0465 441168

ONLINE
The place for Impavida victims to buy Impavida craft beer online **www.birraimpavida.com**

IMPAVIDA INFO POINT

Are you an adventurous lover of quality craft beer, a believer in sustainability and local produce and a lover of all things good? **Join the Impavida tribe and find out how to enjoy the Impavida on the Rock event to the full! We look forward to seeing you.**
Madonna di Campiglio Piazza Sissi

FOLLOW US ENJOY AND SHARE
@BIRRAIMPAVIDA #IMPAVIDAONThEROCK