



SPILLER
BIRRERIA con CUCINA





IL GUSTO E LA TRADIZIONE ALTOATESINA IN UN AMBIENTE CONTEMPORANEO

Spiller è una birreria con cucina dove riscoprire atmosfere tirolesi reinterpretate in chiave attuale e contemporanea, per una clientela trasversale. Lo staff giovane ed informale è preparato ad offrire un'esperienza moderna in armonia con la tradizione altoatesina. Alla base della nostra offerta c'è la qualità e la varietà, caratterizzate da fornitori d'eccellenza, supporto tecnico e formativo direttamente da **Birra Forst**, con costante verifica di una perfetta spillatura della birra. Oltre ai classici piatti tirolesi, da Spiller la proposta si completa con una selezione di pizze, hamburger, insalatone, sandwiches, carni alla griglia e nuove tendenze culinarie.

LA SPILLATURA IN TRE MOMENTI

L'armonia fra rispetto della natura e tecnica dell'arte birraia rende Birra Forst un partner perfetto per Spiller. È una delle più grandi fabbriche di Birra in Italia, posizionata nella stupenda conca meranese con un complesso di costruzioni che si fonde con la rigogliosa natura circostante.

Per le sue birre utilizza solo materie prime di altissima qualità e consiglia l'antica arte della spillatura in tre momenti: mescita, pausa, rabbocco. Con particolare attenzione alla giusta temperatura di spillatura, che esalta le qualità del prodotto.

Anche la sicurezza alimentare è da sempre di grande importanza per Birra Forst, per questo tutti gli impianti sono frutto di tecnologie moderne che certificano e assicurano la protezione del prodotto.

LE BIRRE ALLA SPINA



FORST KRONEN

30 CL 3,60
50 CL 5,50
1 LT 10,00

FERMENTAZIONE bassa

AMARO 23 EBU

GUSTO rotondo e fresco, dissetante, con retrogusto leggermente luppolato

AROMA moderato

GRADI ALCOLICI alc. 5,2% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C

ABBINAMENTI gastronomia impegnata, pizza, secondi piatti, carne alla griglia

Kronen significa corona, sinonimo di nobiltà ed indica l'identità di questa birra che è la punta di diamante di Forst. Maltata, seria ma anche piacevolmente di compagnia. Una birra dal colore dorato, grande corpo ed elevata bevibilità, con una schiuma consistente, solida e resistente.



FERMENTAZIONE bassa
AMARO 30 EBU
GUSTO fresco, elegante
AROMA elegante intensità, luppolata, fresca
GRADI alc. 5,0% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI antipasti, pesce, carni bianche

FORST V.I.P. PILS

20 CL 3,10
40 CL 5,30
1 LT 10,50

La produzione della birra Forst V.I.P. Pils è legata ad un atto di rispetto e di gratitudine. Il 16 Giugno 1967 il Presidente della Forst, Ing. Luis Fuchs, festeggiò il suo 60° compleanno e i suoi mastri birrai decisero di dedicargli una nuova tipologia di birra: la Forst V.I.P. Pils. È l'unica birra di questa tipologia totalmente italiana in commercio nel mercato nazionale.



FERMENTAZIONE bassa
AMARO 23 EBU
GUSTO rotondo, ben strutturato
AROMA morbido, piacevole
GRADI alc. 5,2% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI gastronomia tradizionale, piatti complessi

FORST FELSENKELLER

30 CL 4,20
1 LT 10,50

Questa specialità birraia, naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non pastorizzata, non filtrata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso!



FERMENTAZIONE bassa
AMARO 27 EBU
GUSTO vellutato, note calde di caramello tostato
AROMA profumo intenso di malto tostato
GRADI alc. 6,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8° C
ABBINAMENTI formaggi, dessert

FORST SIXTUS

20 CL 3,60
40 CL 5,80
1 LT 10,50

Prodotta nel 1901 per festeggiare la nascita del primogenito di Hans Fuchs, denominata S. Sixtus in onore del santo omonimo, al quale la mamma Fanny era devota. La sua ricetta è rimasta inalterata, solo il nome è stato modificato perdendo la "S".



FERMENTAZIONE bassa
AMARO 29 EBU
GUSTO pieno, ben strutturato
AROMA moderato
GRADI alc. 7,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8° C
ABBINAMENTI piatti complessi

FORST HELLER BOCK

20 CL 3,60
40 CL 5,80
1 LT 10,50

Si rivolge a chi ama le birre forti, ben strutturate e moderatamente luppolate. Di corpo pieno, morbida al palato, non manifesta l'effettiva gradazione alcolica. La caratteristica principale è l'iniziale sensazione dolce che lascia il posto ad un retrogusto luppolato. Facile da bere nonostante la complessità degli aromi.



FERMENTAZIONE bassa
AMARO 22 EBU
GUSTO rotondo, retrogusto di malti tostati
AROMA moderato
GRADI alc. 5,0% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI pesce, formaggi, carni bianche

MENABREA AMBRATA

20 CL 3,60
40 CL 5,80
1 LT 10,50

Birra normale ambrata di bassa fermentazione, specialità celebrativa di buon corpo nonostante il basso contenuto alcolico. Dolce al palato con un distinto aroma di malto tostato con finale asciutto e ben bilanciato dall'uso discreto dei luppoli.



FERMENTAZIONE alta
AMARO 14 EBU
GUSTO note di malto, lievito, di erbaceo, retrogusto di banane e di garofano
GRADI alc. 5,4% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8° C
ABBINAMENTI pietanze leggere, piatti estivi

WEIHENSTEPHAN HEFE WEISS

30 CL 4,20
50 CL 6,00
1 LT 10,50

Nulla riuscirà a ristorarti meglio di questa birra di frumento naturalmente torbida e dall'affascinante sapore di lievito fresco. Si abbina perfettamente a pietanze leggere, dal gusto delicato.

LE BIRRE IN BOTTIGLIA



WEIHENSTEPHAN VITUS

50 CL 6,00

FERMENTAZIONE alta

AMARO 17 EBU

GUSTO note di malto, aromi di lievito accentuati, di erbaceo, con un retrogusto di banane mature e garofano

AROMA chiodi di garofano e un pizzico di banana

GRADI alc. 7,7% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7° C

ABBINAMENTI pesce, formaggi, carni bianche

Una Bock di frumento chiara ed aromatica, capace di entusiasmare anche i meno appassionati delle birre Bock. La fase di maturazione estremamente lunga e a basse temperature dona a questa specialità birraia il suo inconfondibile sapore corposo e vigoroso.



FORST 1857

33 CL 4,50

FERMENTAZIONE bassa

AMARO 16 EBU

GUSTO fresco di malto chiaro unito ad una leggera nota di luppolo

AROMA puro, con sentori di luppolo

GRADI alc. 4,8 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6° C

ABBINAMENTI formaggi a pasta molle, pesce, zuppe

Nata per celebrare i 150 anni di Birra Forst. E si sente. Dal gusto fresco di malto chiaro e dal retrogusto piacevolmente luppolato. I richiami sfumati di malto la rendono una birra morbida, elegante, beverina. Suggestiva la bevuta direttamente dalla bottiglia.



FORST 0,0% ANALCOLICA

33 CL 4,00

Vivace e dissetante, FORST 0,0% è la birra ideale per un consumo responsabile e uno stile di vita consapevole. La sua freschezza rigenerante permette di godersi a fondo ogni momento della giornata.

FERMENTAZIONE bassa

AMARO 20 EBU

GUSTO piacevoli note di luppolo, ha un gusto pieno e bilanciato

AROMA delicato con piacevoli note di luppolo

GRADI alc. 0,0% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6° C

ABBINAMENTI piatti leggeri, carni bianche



FORST SIXTUS

EDIZIONE SPECIALE
IDEA REGALO

2 LT

DA ASPORTO 22,00

AL LOCALE 27,00

La più antica doppio malto di birra Forst, ricetta originale del 1901. Deve il suo colore scuro e il sapore unico ai malti speciali impiegati nel procedimento di produzione. Già al primo sorso si sente il marcato sentore di malto con note di caramello tostato e speziato, tipico dell'arte birraia tradizionale dei monasteri.



SAPORI DI ALTO ADIGE

PER INIZIARE

PIATTO TIROLESE

speck I.G.P. dell'Alto Adige e formaggio di Malga D.O.P.
con bretzel caldo, cetriolini e rafano

11,90

PRIMI PIATTI

SPÄTZLE DI SPINACI

gnocchetti verdi con panna e prosciutto cotto

9,90

SPÄTZLE ZOLA E NOCI **NOVITÀ**

gnocchetti verdi con gorgonzola e noci

10,90

TRIS DI CANEDERLI

al burro fuso e Grana Padano (speck - spinaci - formaggi)

10,90

CANEDERLI IN BRODO **NOVITÀ**

tris di canederli allo speck in brodo di carne

10,90

DALLA STUBE

GARDENA

patate saltate col burro, speck e uova all'occhio di bue
ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST FELSENKELLER

11,40

GRÖSTL

rosticciata di carne di maiale con patate saltate col burro, speck, porro
e insalata mista

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST HELLER BOCK

14,90

VENOSTA

stinco di maiale cotto a bassa temperatura con patatine fritte
ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST HELLER BOCK

18,90

SENALES

costine di maiale marinate, cotte al forno con patatine fritte
e salsa piccante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST KRONEN

19,90



BRETZEL

L'ABBINAMENTO PERFETTO
CON I NOSTRI PIATTI! 3,80

SECONDI PIATTI

TRIS DI WÜRSTEL CON BRETZEL CALDO

würstel servelade, meraner e weisswurst
serviti con contrasto di senape

12,90

WIENER SCHNITZEL

cotoletta dorata di maiale 300 gr
servita con salsa ai frutti di bosco

14,90

DOLCI

TORTA SACHER

al cioccolato con panna montata

6,00

STRUDEL DI MELE

con panna montata e gelato

6,00



DALLA NOSTRA CUCINA

PRIMI PIATTI

MEZZEMANICHE CACIO E PEPE  **9,90**
con crema al pecorino romano e pepe

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA **9,90**
con guanciale affumicato e pecorino romano

ZUPPA DI CEREALI **NOVITÀ**  **9,90**
zuppa rustica di orzo e cereali
con crostini al forno

PARMIGIANA **NOVITÀ**  **DI MELANZANE** **10,90**
melanzane al forno con sugo di pomodoro,
basilico, mozzarella e Grana Padano

LASAGNE AL FORNO **NOVITÀ** **10,90**
le tradizionali con ragù di carne

SECONDI PIATTI

BOCCONCINI AL CURRY **14,90**
pollo servito con tortino di riso basmati e
salsa cremosa al curry

TAGLIATA DI POLLO DELL'ORTO **14,90**
servita con verdure alla griglia

CONTORNI

ABBINATI AL PIATTO PRINCIPALE

PATATINE FRITTE **3,50**

CRAUTI BIANCHI SPILLER **3,50**
cucinati nella birra Weizen con pepe,
speck e mele

INSALATA MISTA **4,00**

VERDURE GRIGLIATE **4,00**

SELEZIONE DI CARNE

ARROSTICINI **14,90**
12 spiedini tipici di ovino

BOMBETTE **NOVITÀ** **15,90**
9 bombette di capocollo di maiale
con Parmigiano Reggiano

BOMBETTE VS ARROSTICINI **NOVITÀ** **15,90**
4 bombette e 8 arrosticini

TAGLIATA ALLA GRIGLIA **16,90**
220 gr c.a.

ANGUS BEEF RUMP **NOVITÀ** **16,90**
bistecca di scamone di Black Angus 250 gr c.a.

TAGLIATA RUCOLA E GRANA **18,50**
220 gr c.a.

LA PICANHA **18,90**
carne alla griglia 350 gr c.a.
servita su schiacciata di pane



FORST FELSENKELLER

L'ABBINAMENTO PERFETTO
CON LA CARNE!



FOCACCE

SCHIACCIATA DI PANE  al rosmarino	4,50
CURIOSA mortadella, pomodori secchi, olio EVO, burratina pugliese D.O.P. e granella di pistacchio	11,40
SFIZIOSA prosciutto crudo nostrano, burratina pugliese D.O.P. e olive taggiasche	14,50

AGGIUNGI I TUOI INGREDIENTI PREFERITI A PARTIRE DA 1,00



FORST KRONEN

**L'IDEALE
CON LA PIZZA!**

PIZZE AL TAGLIERE

MARGHERITA  pomodoro, mozzarella e basilico fresco	7,00
AMERICANA  pomodoro, mozzarella e patatine fritte	8,90
DIAVOLA  pomodoro, mozzarella e spianata calabra	8,90
WÜRSTEL (TRIS)  pomodoro, mozzarella, würstel servelade, meraner e weisswurst	8,90
PARMIGIANA  pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, pomodorini e scaglie di Grana Padano	9,00
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e misto funghi	9,00
TIROLESE  pomodoro, mozzarella, speck I.G.P. dell'Alto Adige e noci	9,00
ORTOLANA  pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni alla griglia	9,00
BUFALA  pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. e basilico fresco	9,50
BURROSA pomodoro, mozzarella, burratina pugliese D.O.P. e speck I.G.P. dell'Alto Adige	10,50
PRIMAVERA  mozzarella, pesto di basilico alla genovese, pomodorini, rucola, burratina pugliese D.O.P. e scaglie di Grana Padano	11,40



TEX MEX WORLD

PER INIZIARE

NACHOS CON CHORIZO 🌶️ **10,90**
chips di mais con formaggio cheddar fuso,
salsiccia messicana e jalapeños a fette

TACOS

TACOS DE RES 🌶️ **12,90**
2 tortillas di grano con manzo sfilacciato,
guacamole e salsa rossa piccante

TACOS DE TINGA DE POLLO 🌶️ **12,90**
2 tortillas di grano con pollo marinato
in salsa di chile chipotle, crema di fagioli
e guacamole

PIATTO PRINCIPALE

BURRITO DE RES **11,90**
tortilla di grano farcita con carne di manzo,
fagioli, riso, cipolla, peperoni e formaggio
filante, servito con guacamole e insalata

BURRITO DE TINGA DE POLLO 🌶️ **11,90**
tortilla di grano farcita con pollo marinato
in salsa di chile chipotle, fagioli, riso,
insalata iceberg, servito con guacamole
e insalata

CHILI CON CARNE 🌶️ **12,90**
spezzatino messicano di manzo e maiale
con fagioli, panna acida e peperoncino chipotle,
servito con tortillas di grano

DOLCE

CHURROS **5,50**
serviti con Nutella



FORST V.I.P. PILS

PIACEVOLMENTE
LUPPOLATA



HAMBURGERS & CO.

CLUB SANDWICH

SERVITI CON PATATINE FRITTE

ONE CLUB

tagliata di pollo, mozzarella, uova sode, lattuga, pomodoro ramato, bacon e dressing yogurt

13,40

VEGGY CLUB

mozzarella, pomodoro ramato, basilico, zucchine, melanzane alla griglia e maionese

13,40

SALMON CLUB

salmone affumicato, mozzarella, songino, pomodoro ramato, avocado e maionese

14,40

HAMBURGER

MORTAZZA BURGER

pane bun classico, hamburger, mortadella, stracciatella di burrata, pomodori secchi, rucola e granella di pistacchio

BACON BURGER

pane bun classico, hamburger, formaggio cheddar, lattuga, bacon e salsa BBQ

FRY CHICKEN BURGER

pane bun ai semi di girasole e fiocchi d'avena, pollo fritto, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro ramato e maionese

CHICKEN BURGER

pane bun ai semi di girasole e fiocchi d'avena, petto di pollo grigliato, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro ramato e dressing yogurt

FRESH BURGER

pane bun ai semi di girasole e fiocchi d'avena, hamburger, pomodoro ramato, lattuga, basilico, mozzarella di bufala campana D.O.P. e dressing yogurt

CHEESE BURGER

pane bun classico, hamburger, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro ramato, cetrioli e maionese

SPICY BURGER

pane bun classico, hamburger, formaggio cheddar, jalapeños, lattuga, tabasco e salsa piccante

BLUE CHEESE BURGER

pane bun ai semi di girasole e fiocchi d'avena, hamburger, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro ramato, bacon e gorgonzola

STINCO BURGER

pane bun classico, stinco sfilacciato, crauti, bacon, senape, olio EVO e pepe

VEGGY BURGER

pane bun ai semi di girasole e fiocchi d'avena, hamburger vegetale, zucchine alla griglia, pomodori secchi, stracciatella di burrata e origano

SCEGLI IL FORMATO



SINGLE

10,00



SINGLE +
PATATINE

12,40



DOUBLE +
PATATINE

13,90

SPECIAL

SERVITO CON PATATINE FRITTE

ANDIAMO AL FUORISALMONE

14,90

pane bun ai semi di girasole e fiocchi d'avena, salmone taglio sashimi, burratina pugliese D.O.P., avocado, rucola, pasta kataifi, cipolla caramellata, maionese al wasabi, olio EVO e limone



FORST 1857

BEVUTA DIRETTAMENTE
DALLA BOTTIGLIA

INSALATONE

GRECA 10,90

feta, insalata iceberg, cetrioli, pomodorini, olive taggiasche, cipolla rossa e origano

MEDITERRANEA 10,90

tonno, insalata iceberg, songino, cavolo rosso, carote, pomodori secchi e olive taggiasche

NORVEGESE 11,90

salmone affumicato, insalata iceberg, songino, carote, cavolo rosso, pomodorini e avocado

CHICKEN 11,90

straccetti di pollo, insalata iceberg, songino, scaglie di Grana Padano, crostini di pane e Caesar dressing



FORST 0,0%

L'ANALCOLICA LEGGERA,
COME LE NOSTRE
INSALATE!





FRITTI

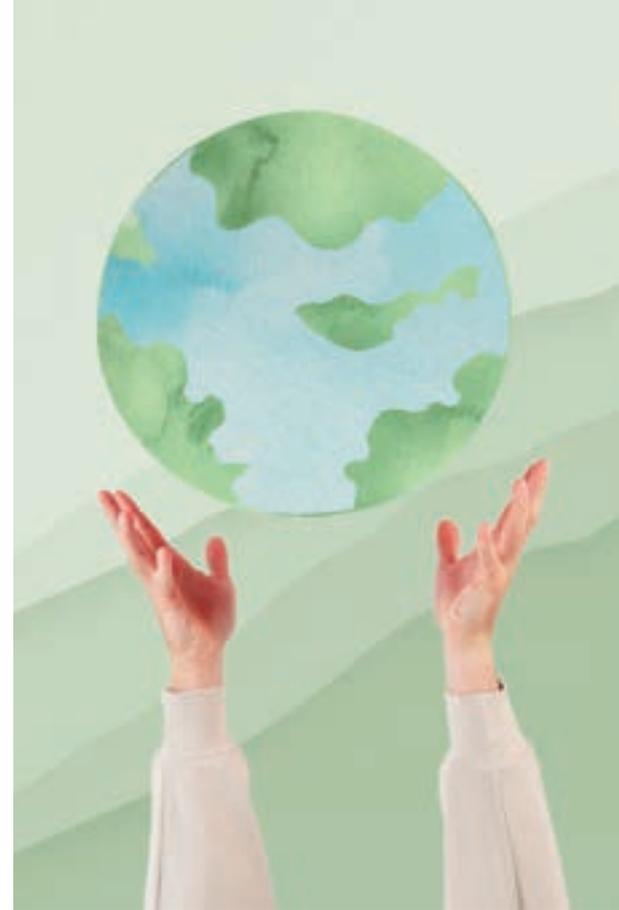
- PATATINE FRITTE** 🌿 4,90
- ANELLI DI CIPOLLA** 🌿 5,50
pastellati alla birra
- VERDURA MISTA PASTELLATA** 🌿 5,50
- BASTONCINI DI MOZZARELLA** 🌿 5,50
- FILETTI DI POLLO PANATI** 5,50
- NACHOS** 🌿🌶️ 6,50
serviti con salsa guacamole e salsa piccante
- JALAPEÑOS ROSSI PICCANTI** 🌿🌶️ 7,00
ripieni di crema di formaggio
-
- GRAN MIX FRITTO** 13,90
4 filetti di pollo panati, 2 jalapeños,
verdura mista pastellata, 4 bastoncini
di mozzarella, 4 anelli di cipolla pastellati
alla birra
per 2 persone

MENÙ DEI PICCOLI

DEDICATO AI NOSTRI CLIENTI UNDER 12

COPERTO INCLUSO

GUFETTA  pasta al pomodoro e basilico	5,50
GECO  pasta al pesto alla genovese	5,50
ROMEO  pasta al burro e Grana Padano	5,50
GATTOBOY pane bun classico e hamburger con patatine fritte	7,00
LUNETTA pane bun classico e pollo alla griglia con patatine fritte	7,00
NINJA DELLA NOTTE würstel con patatine fritte	7,00
PJ ROBOT filetti di pollo panati con patatine fritte	7,00



SPILLER E LA SOSTENIBILITÀ

I valori fondamentali su cui si basa il lavoro di Spiller sono:
qualità, innovazione e sostenibilità.

Da sempre ci impegniamo ad un utilizzo responsabile delle risorse naturali.

Vogliamo garantire ai nostri piccoli un futuro green e per questo motivo le nostre tovagliette e i nostri menù vengono realizzati con carta proveniente da foreste certificate FSC.



DESSERTS

FATTI IN CASA

CREPES

scegli il tuo filling:

Nutella, pistacchio, caramello salato,
frutti di bosco

4,90

TIRAMISÙ

5,50

BIRRAMISÙ

PREPARATO CON BIRRA FORST SIXTUS

5,50

CHEESECAKE

alla Nutella, fragola o frutti di bosco

6,00

SPECIALTY CHEESECAKE

al pistacchio o caramello salato

6,50

100% ALTO ADIGE

TORTA SACHER

al cioccolato con panna montata

6,00

STRUDEL DI MELE

con panna montata e gelato

6,00

PER I PIÙ GOLOSI

CHURROS

serviti con Nutella

5,50

CUORE MORBIDO

con gelato

6,00

E PER FINIRE

CREMA AL CAFFÈ

3,90

CREMA AL CAFFÈ CON PANNA

topping di cioccolato con spolverata di cacao

4,40



FORST SIXTUS

PROVALA CON I DOLCI.
TI SORPRENDERÀ!



SPILLER
BIRRERIA e CUCINA

BEVANDE

BIBITE

SUCCHI DI FRUTTA 25 CL	3,50
LIPTON ICE TEA PESCA 33 CL	3,90
LIPTON ICE TEA LIMONE 33 CL	3,90
RED BULL ENERGY DRINK 25 CL	4,00

BIBITE XXL

PEPSI COLA 50 CL	3,90
PEPSI COLA ZERO 50 CL	3,90
7UP 50 CL	3,90
SCHWEPES TONICA 50 CL	3,90
SCHWEPES ARANCIA 50 CL	3,90
SCHWEPES LIMONE 50 CL	3,90

LIQUORI

4,50

DISTILLATI

GRAPPA SECCA	4,50
GRAPPA MORBIDA	4,50
GRAPPA BARRICATA	5,50

WHISKY

JOHNNY WALKER RED LABEL	5,00
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	7,00
TER LIGNUM	9,00
TER LIGNUM BOTTIGLIA	72,00

AMARI

4,50

ACQUA

DI SORGENTE D'ALTA QUOTA TRENTINA	
NATURALE-FRIZZANTE 50 CL	2,00
NATURALE-FRIZZANTE 75 CL	3,50

CAFFÈ

ESPRESSO	1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,70
CAFFÈ D'ORZO	1,70
CAFFÈ AL GINSENG	1,70
CAFFÈ CORRETTO	2,50



TER LIGNUM WHISKY

MATURATO
IN TRE LEGNI

TER Lignum è un viaggio ispirato al passato e alla ricca tradizione di Birra Forst, in memoria dell'Ing. Luis Fuchs. Nasce dal Forst Malt Blend, che viene fermentato secondo l'antica tradizione di Birra Forst e distillato secondo le regole di Roner, per poi essere portato alla gradazione ideale con l'acqua particolarmente morbida di Forst. Prende il nome dai tre legni delle botti in cui riposa e matura: rovere, ciliegio e larice, che gli conferiscono le sue caratteristiche inconfondibili.

BEER DRINKS

LO SPILLER CON FORST V.I.P. PILS 8,00
 sciroppo di sambuco e menta fresca

FORST 1857 MOJITO 8,00
 con Forst 1857, rum, zucchero di canna,
 lime e menta fresca

VINI

	BOTTIGLIA	CALICE
SPUMANTE MOSCATO DOLCE	16,00	-
CHARDONNAY ALTO ADIGE	19,00	4,50
PROSECCO DOC BACIO DELLA LUNA	20,00	5,00
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE	24,00	5,50
CABERNET SAUVIGNON	19,00	4,50
VALPOLICELLA SUPERIORE VENETO	20,00	5,00
LAGREIN ALTO ADIGE	24,00	5,50

COCKTAILS

ANALCOLICI

TRADIZIONALI 4,00

FLORIDA 6,00
 succo di arancia, succo di pompelmo rosa,
 sciroppo di granatina e soda

CALIFORNIA 6,00
 succo di ananas, succo di arancia,
 succo di pesca e menta fresca

PREMIUM

9,00

CLASSICI

SPRITZ 6,00

HUGO 6,00

AMERICANO 6,50

NEGRONI 6,50

GIN TONIC 6,50

MOJITO 8,00

SERVIZIO E COPERTO: 2,00



PER QUALSIASI INFORMAZIONE
 RELATIVA A PRODOTTI SURGELATI,
 SOSTANZE E ALLERGENI SCANSIONA
 IL QR CODE

TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO

SPILLER TI ASPETTA...SCOPRI DOVE SIAMO!

-  **BOLOGNA**
VIA ZAMBONI 26
-  **BRESCIA**
VIA CEFALONIA 49
-  **MILANO DUOMO**
VIA LARGA 8
-  **MILANO ISOLA**
VIA ALSERIO 9
-  **MILANO SEMPIONE**
C.SO SEMPIONE 7
-  **MILANO SOLARI**
VIA SOLARI 6
-  **PADOVA**
VIA FORNACE MORANDI 24
-  **VERONA**
VIA GOLINO 35/B
-  **VICENZA**
VIA G. ROSSINI 2
-  **RONCHI DEI LEGIONARI**
VIA G. D'ANNUNZIO 51
-  **TRIESTE**
RIVA NAZARIO SAURO 14



SCAN HERE TO
CHECK OUR
ENGLISH MENU



SEGUICI SUI SOCIAL
E PRENOTA SUL SITO
WWW.SPILLERBIRRERIE.IT

