



SPILLER[®]

BIRRERIA con CUCINA



SPILLER

BIRRERIA con CUCINA

TI PORTA 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: mescolta, 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, leggero, 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.



FORST V.I.P. PILS

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

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

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.



FORST FELSENKELLER

30 CL	4,20
1 LT	10,50

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

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!



FORST SIXTUS

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

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 27 EBU
GUSTO vellutato con sentore di malto, note calde di caramello tostato, speziato
AROMA profumo intenso di malto tostato, ingentilito da una nota discreta di luppolo
GRADI ALCOLICI alc. 6,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8° C
ABBINAMENTI formaggi, dessert

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".



FORST HELLER BOCK

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

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

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.



MENABREA AMBRATA

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

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

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.



WEIHENSTEPHAN

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

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

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



FORST 0,0% ANALCOLICA

33 CL 4,00

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 20 EBU
GUSTO caratterizzata da piacevoli note di luppolo, ha un gusto pieno e bilanciato
AROMA delicato con piacevoli note di luppolo
GRADI ALCOLICI alc. 0,0% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6° C
ABBINAMENTI piatti leggeri, carni bianche

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.



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 ALCOLICI 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.



WEIHENSTEPHAN HEFE ANALCOLICA

33 CL 4,50

FERMENTAZIONE alta
AMARO 14 EBU
GUSTO rotondo, con retrogusto di malti tostati
AROMA moderato
GRADI ALCOLICI alc. 0,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI pietanze leggere, piatti estivi

Il sapore non ha bisogno di alcool. Leggermente amara, delicata e gradevole da bere, prodotta con un procedimento speciale che ne conserva l'aroma ed il gusto. Questa birra analcolica è a basso contenuto calorico, facile da digerire e dissetante, anche dopo un'attività fisica.



WEIHENSTEPHAN VITUS

50 CL 6,00

FERMENTAZIONE alta
AMARO 17 EBU
GUSTO note morbide di malto, aromi di lievito accentuati, di erbaceo, con retrogusto di banane mature, un ricordo di garofano
GRADI ALCOLICI 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.

IDEA REGALO



FORST SIXTUS CONFEZIONE SPECIALE

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 MERCATO SENTORE DI MALTO CON NOTE DI CARAMELLO TOSTATO E SPEZIATO, TIPICO DELL'ARTE BIRRAIA TRADIZIONALE DEI MONASTERI

2 LT
ALC. 6,5% VOL.

22,00
DA ASPORTO

27,00
AL LOCALE



SAPORI DI ALTO ADIGE

PER INIZIARE

PIATTO TIROLESE 11,90

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

PRIMI PIATTI

SPÄTZLE DI SPINACI 9,90

gnocchetti verdi con panna e speck I.G.P. dell'Alto Adige

TRIS DI CANEDERLI 10,90

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

DALLA STUBE

GARDENA 10,90

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

GRÖSTL 14,90

rosticciata di carne di maiale con patate saltate, speck croccante, porro e insalata mista
ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST HELLER BOCK

VENOSTA 18,90

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

SENALES 19,90

costine di maiale marinate, cotte al forno con patatine fritte e salsa piccante
ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST KRONEN

BRETZEL,
LA FORMA DELL'INFINITA
BONTÀ!

ACCOMPAGNA I NOSTRI PIATTI
E LE NOSTRE BIRRE CON IL



**MAXI
BRETZEL
3.50 €**

SECONDI PIATTI

TRIS DI WÜRSTEL CON BRETZEL CALDO 12,90

würstel servelade, meraner e weisswurst
serviti con contrasto di senape

WIENER SCHNITZEL 14,90

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

DOLCI

GELATO ALLO STRUDEL DI MELE 5,00

SORBETTO ALLA BIRRA PREPARATO CON FORST KRONEN 5,00

TORTA SACHER 5,90

al cioccolato con panna montata

STRUDEL DI MELE 5,90

con panna montata e gelato

LEGENDA

PICCANTE 

VEGETARIANO 



DALLA NOSTRA CUCINA

PER INIZIARE

CAPRESE DI BUFALA 	12,00
mozzarella di bufala campana D.O.P. 125gr con pomodoro ramato e pesto di basilico alla genovese	
CRUDO E MELONE	12,00
prosciutto crudo nostrano adagiato su melone fresco	
SCHIACCIATA AL ROSMARINO	14,50
con prosciutto crudo nostrano, burratina pugliese D.O.P. e olive taggiasche	
CARPACCIO DI CARNE SALADA	14,50
tipica trentina con insalata iceberg, songino e scaglie di Grana Padano	
TARTARE DI MANZO	15,00
150gr di tartare con pane tostato e riccioli di burro abbinato a battuta di capperi e olive taggiasche, erba cipollina e senape	
TARTARE DI SALMONE	16,00
100gr di salmone condito al lime con riso basmati, edamame, germogli di soia e scaglie di mandorle	

PRIMI PIATTI

FREGOLA ALL'ORTOLANA 	9,90
fregola sarda con spadellata di zucchine, melanzane, porro, cavolfiori, fagiolini, broccoli, carote, pomodorini freschi e basilico fresco	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	9,90
con guanciale affumicato e pecorino romano	
MEZZEMANICHE CACIO E PEPE 	9,90
FREGOLA ALL'ORIENTALE	10,90
fregola sarda con pollo alla soia, peperoni, edamame e germogli di soia	

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI POLLO DELL'ORTO	14,90
servita con verdure alla griglia	
TAGLIATA DI POLLO ESOTICA	14,90
con avocado fresco e scaglie di mandorle	
GALLETTO AL FORNO 	16,50
servito con patatine fritte e salsa piccante	

LA SELEZIONE DI CARNE

CHUCK ROLL STEAK	14,90
bistecca alla griglia 350gr c.a.	
TAGLIATA ALLA GRIGLIA	16,90
220gr c.a.	
TAGLIATA RUCOLA E GRANA	18,50
220gr c.a.	
LA PICANHA	18,50
carne alla griglia 350gr c.a. servita su tortilla di grano	



FORST FELSENKELLER

L'ABBINAMENTO PERFETTO
CON LA CARNE!

CONTORNI

ABBINATI AL PIATTO PRINCIPALE

PATATINE FRITTE	3,50
CRAUTI BIANCHI SPILLER cucinati nella birra Weizen con pepe, speck e mele	3,50
PATATE DOLCI FRITTE	4,00
INSALATA MISTA	4,00
VERDURE GRIGLIATE	4,00
VERDURE AL VAPORE	4,00

**I MASTRI BIRRAI
LO SANNO:
LE COSE BELLE ARRIVANO
A CHI SA
ASPETTARE**



LA PIZZA AL TAGLIERE

MARGHERITA 🌿	6,90
pomodoro, mozzarella e basilico fresco	
AMERICANA 🌿	8,50
pomodoro, mozzarella e patatine fritte	
DIAVOLA 🌶️	8,50
pomodoro, mozzarella e spianata calabra	
WÜRSTEL (TRIS) 🍷	8,50
pomodoro, mozzarella, würstel servelade, meraner e weisswurst	
BUFALA 🌿	9,00
pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. e basilico fresco	
PARMIGIANA 🌿	9,00
pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, pomodorini e scaglie di Grana Padano	
PROSCIUTTO E FUNGHI	9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e misto funghi	
TIROLESE 🍷	9,00
pomodoro, mozzarella, speck I.G.P. dell'Alto Adige e noci	
ORTOLANA 🌿	9,00
pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni alla griglia	
BURROSA	10,40
pomodoro, mozzarella, burratina pugliese D.O.P. e speck I.G.P. dell'Alto Adige	
PRIMAVERA 🌿	11,40
mozzarella, pesto di basilico alla genovese, pomodorini, rucola, burratina pugliese D.O.P. e scaglie di Grana Padano	

**AGGIUNGI I TUOI INGREDIENTI PREFERITI
A PARTIRE DA 1,00**

LE FOCACCE GOURMET

CURIOSA	10,90
mortadella, pomodori secchi, olio EVO, burratina pugliese D.O.P. e granella di pistacchio	
FRESCA	11,90
pesto di basilico alla genovese, pomodorini, formaggio spalmabile, speck I.G.P. dell'Alto Adige e olive taggiasche	
MARINA	13,90
salmone affumicato, formaggio spalmabile, songino e pomodorini	




FORST KRONEN
L'IDEALE CON LA PIZZA!





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, salsa rossa piccante e coriandolo

TACOS DE ATÚN  **13,90**
2 tortillas di grano con tartare di tonno
condita con salsa BBQ e lime, guacamole
e jalapeños a fette

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

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

I DOLCI

CHURROS **5,00**
serviti con nutella



FORST V.I.P. PILS
PIACEVOLMENTE LUPPOLATA

SPILLER:

**DIVERTIMENTO IN
LOOPPOLO**



TRA DUE FETTE DI PANE

I PANINI GOURMET

ANDIAMO AL FUORISALMONE 14,90

pane bun agli spinaci, salmone taglio sashimi, burratina pugliese D.O.P., avocado, rucola, pasta kataifi, cipolla caramellata, maioignorante al wasabi, olio EVO e limone

TONNO SUBITO 14,90

pane bun ai 9 cereali, tonno taglio sashimi, burratina pugliese D.O.P., mango, songino, pomodorini, avocado, salsa teriyaki e maioignorante

SERVITI CON PATATINE FRITTE

I CLUB SANDWICH

ONE CLUB 11,90

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

TWO CLUB 11,90

formaggio brie, lattuga, prosciutto crudo, zucchine e melanzane alla griglia

THREE CLUB 11,90

formaggio cheddar, prosciutto cotto, bacon, misto funghi, peperoni alla griglia e pomodoro ramato

VEGA CLUB 11,90

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

SALMON CLUB 13,90

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

SERVITI CON PATATINE FRITTE

IL NOSTRO HOT DOG CON PATATINE FRITTE 9,90

panino bretzel, würstel meraner e crauti con senape e ketchup



FORST 1857

BEVUTA DIRETTAMENTE
DALLA BOTTIGLIA



GLI HAMBURGER

MORTAZZA BURGER

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

BACON BURGER

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

FRY CHICKEN BURGER

pane bun ai 9 cereali, pollo fritto, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro ramato e maionese

CHICKEN BURGER

pane bun ai 9 cereali, petto di pollo grigliato, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro ramato e dressing yogurt

FRESH BURGER

pane bun al pomodoro, hamburger, pomodoro ramato, lattuga, basilico, mozzarella di bufala campana D.O.P. e dressing yogurt

CHEESE BURGER

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

SPICY BURGER 🌶️

pane bun al pomodoro, hamburger, formaggio cheddar, peperoni alla griglia, lattuga e salsa piccante

BLUE CHEESE BURGER

pane bun ai 9 cereali, hamburger, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro ramato, bacon e gorgonzola

STINCO BURGER

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

VEGGY BURGER 🌿

pane bun agli spinaci, hamburger vegetale, zucchine alla griglia, pomodori secchi, stracciatella di burrata e origano

SCEGLI IL FORMATO

SINGLE

9,90



SINGLE
+ PATATINE
11,90



DOUBLE
+ PATATINE
13,90




LE INSALATONE

CLASSICHE

VEGETARIANA 	9,90
insalata iceberg, songino, cavolo rosso, cetrioli, peperoni crudi, carote e olive taggiasche	
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	

VAPOROSE

VEGETARIANA 	9,90
patate, zucchine, cavolfiore, broccoli, carote e fagiolini	
CHICKEN	11,90
straccetti di pollo, scaglie di Grana Padano, crostini di pane, patate, zucchine, cavolfiore, broccoli, carote, fagiolini e dressing yogurt	
NORVEGESE	11,90
salmone affumicato, patate, zucchine, cavolfiore, broccoli, carote e fagiolini	



FORST 0,0%

L'ANALCOLICA
LEGGERA, COME LE NOSTRE
INSALATE!

I POKE

SALMON CREAM	14,90
riso bianco, salmone sashimi, edamame, avocado, mango, cavolo rosso marinato, fragole, croccante di mandorle e salsa di soia	
TUNA CRUSH	14,90
riso bianco, tonno sashimi, edamame, avocado, germogli di soia marinati, pomodorini, croccante di pistacchio e salsa di soia	
CHICKEN LOVERS	14,90
riso venere, pollo marinato, avocado, pomodorini, cavolo rosso marinato, germogli di soia marinati, mango, sesamo e salsa di soia	
A SCELTA: SALSA TERIYAKI, SPICY MAYO, SALSA AGRODOLCE AL MANGO, DRESSING YOGURT	

RICETTE CREATE DA





I NOSTRI FRITTI

PATATINE FRITTE 🌿	4,90
ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA 🌿	5,50
VERDURA MISTA PASTELLATA 🌿	5,50
BASTONCINI DI MOZZARELLA PANATI 🌿	5,50
FILETTI DI POLLO PANATI	5,50
PATATE DOLCI FRITTE 🌿	5,90
NACHOS 🌿 serviti con salsa guacamole e salsa piccante	6,50
BOCCONCINI DI FORMAGGIO CAMEMBERT 🌿 serviti con salsa ai frutti di bosco	6,50
JALAPEÑOS ROSSI PICCANTI 🌶️ ripieni di crema di formaggio	6,90
ALETTE DI POLLO ALLA DIAVOLA 🌶️ servite con salsa agrodolce al mango	10,90

GRAN MIX FRITTO **12,90**
2 alette di pollo, 2 jalapeños, verdura pastellata, 2 bastoncini di mozzarella, 2 bocconcini di camembert, 4 anelli di cipolla pastellati alla birra per 2 persone



IL MENÙ DEI PICCOLI

DEDICATO AI NOSTRI CLIENTI UNDER 12

COPERTO INCLUSO



PRIMI PIATTI

PASTA AL POMODORO E BASILICO	🌿	5,00
PASTA AL PESTO ALLA GENOVESE	🌿	5,00
PASTA AL BURRO E GRANA PADANO	🌿	5,00

SECONDI PIATTI

ELSA	6,90
pane bun artigianale, hamburger con patatine fritte	
ANNA	6,90
filetti di pollo panati con patatine fritte	
OLAF	6,90
würstel con patatine fritte	
SVEN	6,90
pane bun artigianale, pollo alla griglia e patatine fritte	



KAISER WASSER
IDEALE PER I PIÙ PICCOLI

I NOSTRI DESSERTS

FATTI IN CASA

CREPES ALLA NUTELLA	4,50
CHURROS serviti con nutella	5,00
TIRAMISÙ	5,50
BIRRAMISÙ PREPARATO CON BIRRA FORST SIXTUS	5,50
CHEESECAKE alla nutella, fragola o frutti di bosco	5,90
SPECIALTY CHEESECAKE al pistacchio, caramello salato o crema pan di stelle	6,50

SUNNY TASTE

CREMA AL CAFFÈ	3,50
CREMA AL CAFFÈ CON PANNA topping di cioccolato con spolverata di cacao	4,00
FRAGOLE CON GELATO	5,00

100% ALTO ADIGE

GELATO ALLO STRUDEL DI MELE	5,00
SORBETTO ALLA BIRRA PREPARATO CON FORST KRONEN	5,00
TORTA SACHER al cioccolato con panna montata	5,90
STRUDEL DI MELE con panna montata e gelato	5,90

GLI AMANTI DEL CIOCCOLATO

CUORE MORBIDO con gelato	5,90
------------------------------------	-------------





LE BEVANDE

ACQUA KAISER WASSER

NATURALE-FRIZZANTE 50CL	2,00
NATURALE-FRIZZANTE 75CL	3,50

BIBITE

FANTA 33CL	3,90
SPRITE 33CL	3,90
ESTATHÈ AL LIMONE 33CL	3,90
ESTATHÈ ALLA PESCA 33CL	3,90
COCA-COLA 33CL	3,90
COCA-COLA ZERO 33CL	3,90
ORGANICS TONIC WATER (BIO)	3,90
ORGANICS GINGER BEER (BIO)	3,90
ORGANICS BITTER LEMON (BIO)	3,90
ORGANICS BLACK ORANGE (BIO)	3,90
RED BULL ENERGY DRINK	4,00
RED BULL SUGARFREE	4,00
RED BULL WHITE EDITION	4,00
SUCCHI DI FRUTTA 25CL	3,50

CAFFÈ

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

DISTILLATI

GRAPPA SECCA	4,00
GRAPPA MORBIDA	4,00
GRAPPA BARRICATA	5,00

WHISKY

JOHNNY WALKER RED LABEL	5,00
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	7,00
OBAN	8,00

LIQUORI

4,00

AMARI

4,00



I BEER DRINKS

LO SPILLER CON FORST V.I.P. PILS sciroppo di sambuco e menta fresca	8,00
SPICED FORST V.I.P. PILS con Forst V.I.P. Pils, lime grigliato, mela cotogna e rum aromatizzato	8,00
FORST 1857 SPRITZ CON FORST 1857 liquore al brugnolo, succo di melograno, timo e limone fresco	8,00
FORST 1857 MOJITO CON FORST 1857 rum, zucchero di canna, lime e menta fresca	8,00

BEER PENICILLIN CREATO DA BRUNO VANZAN	9,00
CON BIRRA FORST SIXTUS DOPPLEBOCK SUCCO DI LIMONE, HONEY SIRUP, LAPHROAIG, ORGANICS GINGER BEER, GUARNITO CON ZENZERO CAMELLATO	

I COCKTAILS

ANALCOLICI

TRADIZIONALI	4,00
FLORIDA succo di arancia, succo di pompelmo rosa, sciroppo di granatina e soda	6,00
RED SUNSET succo di ananas, succo di arancia, succo di pesca e menta	6,00

PREMIUM

9,00

CLASSICI

SPRITZ	5,00
HUGO	6,00
AMERICANO	6,00
NEGRONI	6,00
GIN TONIC	6,00
MOJITO	8,00

I VINI

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

SERVIZIO E COPERTO: PRANZO INFRASETTIMANALE CENE, WEEKEND E FESTIVI	1,00 2,00
--	----------------------



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

TUTTI I PREZZI SONO ESPRESI IN EURO

SPILLER TI ASPETTA, SCOPRI DOVE SIAMO!

MILANO ISOLA
VIA ALSERIO 9

MILANO DUOMO
VIA LARGA 8

MILANO ARCO DELLA PACE
C.SO SEMPIONE 7

PADOVA
VIA FORNACE MORANDI 24

BOLOGNA
VIA ZAMBONI 26

BRESCIA
VIA CEFALONIA 49

VICENZA
VIA G. ROSSINI 2

VERONA
VIA GOLINO 35/B

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 IL TUO TAVOLO
SUL NOSTRO SITO
WWW.SPILLERBIRRERIE.IT