SPILLER®

BIRRERIA con CUCINA

DIVERTIMENTO IN LOOPPOLO

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	50 CL	1 LT
4,20	6,00	11,00

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.

FORST V.I.P. PILS

20 CL	40 CL	1 LT
3,60	5,80	11,50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 30 EBU
GUSTO fresco, elegante
AROMA elegante intensità, luppolata, fresca
GRADI alc. 5,0% vol.
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. É l'unica birra di questa tipologia totalmente italiana in commercio nel mercato nazionale.

FORST FELSENKELLER

30 CL	1 LT
4,80	11,50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 23 EBU
GUSTO rotondo, ben strutturato
AROMA morbido, piacevole
GRADI alc. 5,2% vol.
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	40 CL	1 LT
4,20	6,30	11,50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 27 EBU
GUSTO vellutato, note calde di caramello tostato
AROMA profumo intenso di malto tostato
GRADI alc. 6,5% vol.
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	40 CL	1 LT
4,20	6,30	11,50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 29 EBU
GUSTO pieno, ben strutturato
AROMA moderato
GRADI alc. 7,5% vol.
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	40 CL	1 LT
4,20	6,30	11,50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 22 EBU
GUSTO rotondo, retrogusto di malti tostati
AROMA moderato
GRADI alc. 5,0% vol.
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	50 CL	1 LT
4,80	6,30	11,50

FERMENTAZIONE alta
AMARO 14 EBU
GUSTO note di malto, lievito, di erbaceo, retrogusto di banane e di garofano
GRADI alc. 5,4% vol.
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 4,50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 20 EBU
GRADI alc. 0,0% vol.
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.

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

FORST 1857

33 CL 6,00

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 16 EBU
GRADI alc. 4,8 % vol.
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. Suggerita la bevuta direttamente dalla bottiglia.

GUSTO fresco di malto chiaro unito ad una leggera nota di luppolo
AROMA puro, con sentori di luppolo

WEIHENSTEPHAN HEFE ANALCOLICA

33 CL 6,00

FERMENTAZIONE alta
AMARO 14 EBU
GRADI alc. 0,5% vol.
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.

GUSTO rotondo, con retrogusto di malti tostati
AROMA moderato

WEIHENSTEPHAN VITUS

50 CL 7,00

FERMENTAZIONE alta
AMARO 17 EBU
GRADI alc. 7,7% vol.
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.

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

IDEA REGALO

FORST SIXTUS CONFEZIONE SPECIALE 2LT

22,00 DA ASPORTO 27,00 AL LOCALE

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

FORST
0,4 l

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

CANEDERLI IN BRODO 10,90
tris di canederli allo speck in brodo di carne

DALLA STUBE

GARDENA 10,90
patate saltate, speck e uova all'occhio di bue
ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST FELSENKELLER

GRÖSTL 14,90
rosticciata di carne di maiale con patate saltate, speck, 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

FINCHÈ C'È
SPÄTZLE
C'È SPERANZA

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

TORTA SACHER 5.90
al cioccolato con panna montata

STRUDEL DI MELE 5.90
con panna montata e gelato

ACCOMPAGNA I NOSTRI PIATTI
E LE NOSTRE BIRRE CON IL

MAXI
BRETZEL
3.50 €

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

SCHIACCIATA CRUDO E BURRATA 14,50
focaccia al rosmarino con prosciutto crudo
nostrano, burratina pugliese D.O.P.
e olive taggiasche

CARPACCIO DI MANZO 15,00
fesa di manzo affumicata con songino,
insalata iceberg 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

GRAN TAGLIERE SPILLER 22,00
selezione di affettati misti e formaggi di
Malga D.O.P. semi stagionati con
schiacciata al rosmarino
per 2 persone

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

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

PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO 10,90
con pomodorini, burratina pugliese D.O.P. e
pesto di basilico alla genovese

LA SELEZIONE DI CARNE

ARROSTICINI 14,90
12 spiedini tipici di ovino

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

COSTATA ALLA GRIGLIA 19,90
bistecca con l'osso 600gr c.a.

LA GRIGLIATA DEL MASTRO BIRRAIO 19,90
1/2 chuck roll, 1/2 baffa di costine, tagliata
di pollo e salsiccia, servita con patatine fritte

FILETTO ALLA GRIGLIA 19,90
ORA MAXI 220gr + 80gr in regalo = 300gr c.a.

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

TAGLIATA DI POLLO DEL BOSCO 14,90
servita con armonia di funghi

GALLETTO AL FORNO 16,50
servito con patatine fritte e salsa piccante

CONTORNI

ABBINATI AL PIATTO PRINCIPALE

PATATINE FRITTE 3,50

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

SPINACI SALTATI 3,50
al burro e aglio

PATATE DOLCI FRITTE 4,00

INSALATA MISTA 4,00

VERDURE GRIGLIATE 4,00

VERDURE AL VAPORE 4,00

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, spinaci, 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

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 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

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

I DOLCI

CHURROS 5,00
serviti con nutella

L'UNICA SPINA
CHE NON FA MALE:
SPILLER

TRA DUE FETTE DI PANE

I CLUB SANDWICH

ONE CLUB 12,90
tagliata di pollo, mozzarella, uova sode, lattuga, pomodoro ramato, bacon e dressing yogurt

TWO CLUB 12,90
formaggio brie, lattuga, prosciutto crudo, zucchine e melanzane alla griglia

THREE CLUB 12,90
formaggio cheddar, prosciutto cotto, bacon, misto funghi, peperoni alla griglia e pomodoro ramato

VEGGY CLUB 12,90
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

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 ai 9 cereali, 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 artigianale, 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 ai 9 cereali, hamburger vegetale, zucchine alla griglia, pomodori secchi, stracciatella di burrata e origano

SCEGLI IL FORMATO

SINGLE	9,90	
SINGLE + PATATINE	12,40	
DOUBLE + PATATINE	13,90	

I PANINI GOURMET

ANDIAMO AL FUORISALMONE 14,90
pane bun ai 9 cereali, salmone taglio sashimi, burratina pugliese D.O.P., avocado, rucola, pasta kataifi, cipolla caramellata, maionese al wasabi, olio EVO e limone

POLPO DI GENIO 14,90
pane bun ai 9 cereali, polpo grigliato, songino, cipolla caramellata, capperi, special cream cheese e olio EVO

SERVITI CON PATATINE FRITTE

FORST 1857

BEVUTA DIRETTAMENTE DALLA BOTTIGLIA

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 al vapore

CHICKEN 11,90
straccetti di pollo, scaglie di Grana Padano, crostini di pane, patate, zucchine, cavolfiore, broccoli, carote, fagiolini al vapore e dressing yogurt

NORVEGESE 11,90
salmone affumicato, patate, zucchine, cavolfiore, broccoli, carote e fagiolini al vapore

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, pomodorini, croccante di mandorle e salsa di soia

POLP FICTION 14,90
riso bianco, polpo, avocado, cavolo rosso marinato, pomodorini, edamame, granella di pistacchio e salsa di soia

CHICKEN LOVERS 14,90
riso bianco, 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 HONU POKE

I NOSTRI FRITTI

PATATINE FRITTE	4,90
ANELLI DI CIPOLLA pastellati alla birra	5,50
VERDURA MISTA PASTELLATA	5,50
BASTONCINI DI MOZZARELLA	5,50
FILETTI DI POLLO PANATI	5,50
PATATE DOLCI FRITTE	5,90
NACHOS serviti con salsa guacamole e salsa piccante	6,50
JALAPEÑOS ROSSI PICCANTI ripieni di crema di formaggio	6,90
SUPPLÌ CLASSICI pomodoro e mozzarella	7,90
SUPPLÌ CACIO E PEPE	7,90
SUPPLÌ CARBONARA	7,90
ALETTE DI POLLO ALLA DIAVOLA servite con salsa agrodolce al mango	10,90

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

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
con patatine fritte

KAISER WASSER
IDEALE PER I PIÙ PICCOLI

I NOSTRI DESSERTS

FATTI IN CASA

CREPES ALLA NUTELLA 4,50

CREMA AL MASCARPONE 5,50
con spolverata di cacao amaro

TIRAMISÙ 5,50

BIRRAMISÙ 5,50
PREPARATO CON BIRRA FORST SIXTUS

CHEESECAKE 5,90
alla nutella, fragola o frutti di bosco

SPECIALTY CHEESECAKE 6,50
al pistacchio, caramello salato o
crema pan di stelle

SUNNY TASTE

CREMA AL CAFFÈ 3,50

CREMA AL CAFFÈ CON PANNA 4,00
topping di cioccolato con spolverata di cacao

100% ALTO ADIGE

TORTA SACHER 5,90
al cioccolato con panna montata

STRUDEL DI MELE 5,90
con panna montata e gelato

GLI AMANTI DEL CIOCCOLATO

CHURROS 5,00
serviti con nutella

CUORE MORBIDO 5,90
con gelato

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

AMARI 4,00

LIQUORI 4,00

DISTILLATI

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

WHISKY

JOHNNY WALKER RED LABEL	6,00
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	8,00
OBAN	10,00
TER LIGNUM	10,00
TER LIGNUM BOTTIGLIA	72,00

TER LIGNUM WHISKY

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.

I BEER DRINKS

LO SPILLER CON FORST V.I.P. PILS 9,00
sciroppo di sambuco e menta fresca

SPICED FORST V.I.P. PILS 9,00
con Forst V.I.P. Pils, lime grigliato,
mela cotogna e rum aromatizzato

FORST 1857 SPRITZ 9,00
con Forst 1857, liquore al brugnolo, succo di melograno, timo e limone fresco

FORST 1857 MOJITO 9,00
con Forst 1857, rum, zucchero di canna, lime e menta fresca

I VINI

	BOTTIGLIA	CALICE
CHARDONNAY ALTO ADIGE	28,00	6,00
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE	29,00	6,00
PROSECCO DOC BACIO DELLA LUNA	28,00	6,00
SPUMANTE MOSCATO DOLCE	25,00	
CABERNET SAUVIGNON	28,00	6,00
VALPOLICELLA SUPERIORE VENETO	28,00	6,00
AMICONE ROSSO VENETO	28,00	6,00
LAGREIN ALTO ADIGE	29,00	6,00

I COCKTAILS

ANALCOLICI

TRADIZIONALI 5,00

FLORIDA 7,00
succo di arancia, succo di pompelmo rosa, sciroppo di granatina e soda

CALIFORNIA 7,00
succo di ananas, succo di arancia, succo di pesca e menta fresca

CLASSICI 9,00

PREMIUM 12,00

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!

MILANO ISOLA
VIA ALSERIO 9

MILANO DUOMO
VIA LARGA 8

MILANO ARCO DELLA PACE
C.SO SEMPIONE 7

MILANO SOLARI
VIA SOLARI 6

PADOVA
VIA FORNACE MORANDI 24

BOLOGNA
VIA ZAMBONI 26

VICENZA
VIA G. ROSSINI 2

BRESCIA
VIA CEFALONIA 49

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