



**SPILLER<sup>®</sup>**

**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  
4.20

50 cl  
6.00

1 LT  
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  
3,60

40 CL  
5,90

1 LT  
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. È l'unica birra di questa tipologia totalmente italiana in commercio nel mercato nazionale.



## FORST FELSENKELLER

30 CL  
4,90

1 LT  
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  
4,20

40 CL  
6,30

1 LT  
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  
4,20

40 CL  
6,30

1 LT  
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  
4,20

40 CL  
6,30

1 LT  
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  
4,90

50 CL  
6,30

1 LT  
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. Suggestiva 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

0.4l

henste  
TE BRADEREY

# 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  
stincò 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

## 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

## 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

## 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



## FORST FELSENKELLER

L'ABBINAMENTO PERFETTO  
CON LA CARNE!



## CONTORNI

---

### ABBINATI AL PIATTO PRINCIPALE

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

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

---



# LA PIZZA AL TAGLIERE

<b>MARGHERITA</b> 🌿	6.90
pomodoro, mozzarella e basilico fresco	
<b>AMERICANA</b> 🌿	8.50
pomodoro, mozzarella e patatine fritte	
<b>DIAVOLA</b> 🌶️	8.50
pomodoro, mozzarella e spianata calabra	
<b>WÜRSTEL (TRIS)</b> 🍷	8.50
pomodoro, mozzarella, würstel servelade, meraner e weisswurst	
<b>BUFALA</b> 🌿	9.00
pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. e basilico fresco	
<b>PARMIGIANA</b> 🌿	9.00
pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, pomodorini e scaglie di Grana Padano	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	9.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e misto funghi	
<b>TIROLESE</b> 🍷	9.00
pomodoro, mozzarella, speck I.G.P. dell'Alto Adige e noci	
<b>ORTOLANA</b> 🌿	9.00
pomodoro, mozzarella, spinaci, zucchine, melanzane e peperoni alla griglia	
<b>BURROSA</b>	10.40
pomodoro, mozzarella, burratina pugliese D.O.P. e speck I.G.P. dell'Alto Adige	
<b>PRIMAVERA</b> 🌿	11.40
mozzarella, pesto di basilico alla genovese, pomodorini, rucola, burratina pugliese D.O.P. e scaglie di Grana Padano	



# LE FOCACCE GOURMET

<b>CURIOSA</b>	10.90
mortadella, pomodori secchi, olio EVO, burratina pugliese D.O.P. e granella di pistacchio	
<b>FRESCA</b>	11.90
pesto di basilico alla genovese, pomodorini, formaggio spalmabile, speck I.G.P. dell'Alto Adige e olive taggiasche	
<b>MARINA</b>	13.90
salmone affumicato, formaggio spalmabile, songino e pomodorini	

AGGIUNGI I TUOI INGREDIENTI PREFERITI A PARTIRE DA 1.00






# 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



**FORST V.I.P. PILS**  
PIACEVOLMENTE LUPPOLATA

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

---

<b>VEGETARIANA</b> 	<b>9.90</b>
insalata iceberg, songino, cavolo rosso, cetrioli, peperoni crudi, carote e olive taggiasche	
<b>GRECA</b> 	<b>10.90</b>
feta, insalata iceberg, cetrioli, pomodorini, olive taggiasche, cipolla rossa e origano	
<b>MEDITERRANEA</b>	<b>10.90</b>
tonno, insalata iceberg, songino, cavolo rosso, carote, pomodori secchi e olive taggiasche	
<b>NORVEGESE</b>	<b>11.90</b>
salmone affumicato, insalata iceberg, songino, carote, cavolo rosso, pomodorini e avocado	
<b>CHICKEN</b>	<b>11.90</b>
straccetti di pollo, insalata iceberg, songino, scaglie di Grana Padano, crostini di pane e Caesar dressing	

## VAPOROSE

---

<b>VEGETARIANA</b> 	<b>9.90</b>
patate, zucchine, cavolfiore, broccoli, carote e fagiolini al vapore	
<b>CHICKEN</b>	<b>11.90</b>
straccetti di pollo, scaglie di Grana Padano, crostini di pane, patate, zucchine, cavolfiore, broccoli, carote, fagiolini al vapore e dressing yogurt	
<b>NORVEGESE</b>	<b>11.90</b>
salmone affumicato, patate, zucchine, cavolfiore, broccoli, carote e fagiolini al vapore	



**FORST 0,0%**

L'ANALCOLICA  
LEGGERA, COME LE NOSTRE  
INSALATE!

## I POKE

<b>SALMON CREAM</b>	<b>14.90</b>
riso bianco, salmone sashimi, edamame, avocado, mango, cavolo rosso marinato, pomodorini, croccante di mandorle e salsa di soia	
<b>POLP FICTION</b>	<b>14.90</b>
riso bianco, polpo, avocado, cavolo rosso marinato, pomodorini, edamame, granella di pistacchio e salsa di soia	
<b>CHICKEN LOVERS</b>	<b>14.90</b>
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







SPIN  
BIRRE



# I NOSTRI 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

**PATATE DOLCI FRITTE** 🌿 5,90

**NACHOS** 🌿 6,50  
serviti con salsa guacamole e salsa piccante

**JALAPEÑOS ROSSI PICCANTI** 🌶️ 6,90  
ripieni di crema di formaggio

**SUPLÌ CLASSICI** 7,90  
pomodoro e mozzarella

**SUPLÌ CACIO E PEPE** 7,90

**SUPLÌ CARBONARA** 7,90

**ALETTE DI POLLO ALLA DIAVOLA** 🌶️ 10,90  
servite con salsa agrodolce al mango

---

**GRAN MIX FRITTO** 12,90  
2 alette di pollo, 2 jalapeños, verdura mista pastellata, 4 bastoncini di mozzarella, 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  
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
ORGANIC'S TONIC WATER (BIO)	3,90
ORGANIC'S GINGER BEER (BIO)	3,90
ORGANIC'S BITTER LEMON (BIO)	3,90
ORGANIC'S 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

sciropo 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 SPUMANTE MOSCATO DOLCE	28,00 25,00	6,00
CABERNET SAUVIGNON	28,00	6,00
VALPOLICELLA SUPERIORE VENETO	28,00	6,00
AMIGONE 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 ESPRESI IN EURO



# **SPILLER TI ASPETTA, SCOPRI DOVE SIAMO!**

**MILANO ISOLA**  
VIA ALSERIO 9

**PADOVA**  
VIA FORNACE MORANDI 24

**BRESCIA**  
VIA CEFALONIA 49

**MILANO DUOMO**  
VIA LARGA 8

**BOLOGNA**  
VIA ZAMBONI 26

**VERONA**  
VIA GOLINO 35/B

**MILANO ARCO DELLA PACE**  
C.SO SEMPIONE 7

**VICENZA**  
VIA G. ROSSINI 2

**RONCHI DEI LEGIONARI**  
VIA G. D'ANNUNZIO 51

**MILANO SOLARI**  
VIA SOLARI 6

**TRIESTE**  
RIVA NAZARIO SAURO 14



SCAN HERE TO  
CHECK OUR  
ENGLISH MENU



SEGUICI SUI SOCIAL  
E PRENOTA IL TUO TAVOLO  
SUL NOSTRO SITO