



SPILLER[®]

B I R R E R I A c o n C U C I N A

**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
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.



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 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
4,20

1 LT
10,50

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
3,60

40 CL
5,90

1 LT
10,50

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
3,60

40 CL
5,90

1 LT
10,50

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
3,60

40 CL
5,90

1 LT
10,50

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
4,20

50 CL
6,00

1 LT
10,50

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

4,00

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

4,50

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

4,50

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

6,00

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



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

SCHLUTZKRAPFEN 10,90

mezzelune tirolesi di pasta fresca ripiene di ricotta e spinaci, al burro fuso e Grana Padano

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

PUSTERIA 15,90

gulasch di manzo speziato con peperoni, patate e polentina morbida
ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST KRONEN

BADIA 16,90

tagliata di porchetta con porcini, polentina morbida e lardo alle erbe
ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST FELSENKELLER

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

cotta al forno a legna 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 di pane artigianale 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

TAGLIATELLE SPECK E PORCINI 9,90

con speck I.G.P. dell'Alto Adige e funghi porcini

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 9,90

con guanciale affumicato e pecorino romano

PENNE ALLA CRUDAIOLA 9,90

con pesto di basilico alla genovese, rucola, pomodorini, olive taggiasche e julienne di ricotta affumicata

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.

SPILLER ONE 15,50

hamburger di manzo 300gr 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 schiacciata di pane

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 bafra 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.



FORST FELSENKELLER

L'ABBINAMENTO PERFETTO
CON LA 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	
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
PATATE AL FORNO	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 NOSTRA PIZZA

CLASSICHE

MARGHERITA 🌿 pomodoro, mozzarella e basilico fresco	6,90	PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e misto funghi	9,00	CORAGGIOSA 🌶️ pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. spianata calabra, Grana Padano e rosmarino	9,50
ROMANA pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe	8,50	TIROLESE 🍷 pomodoro, mozzarella, speck I.G.P. dell'Alto Adige e noci	9,00	QUATTRO DESIDERI pomodoro, mozzarella, brie, soppressa veneta, prosciutto crudo nostrano, porchetta, speck I.G.P. dell'Alto Adige, pomodorini e rucola	9,50
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla rossa	8,50	ORTOLANA 🌿 pomodoro, mozzarella, spinaci, zucchine, melanzane e peperoni alla griglia	9,00	TRE PECCATI pomodoro, mozzarella, peperoni alla griglia, salsiccia e cipolla rossa	10,00
AMERICANA 🌿 pomodoro, mozzarella e patatine fritte	8,50	FORTISSIMA pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia e soppressa veneta	9,00	BURROSA pomodoro, mozzarella, burratina pugliese D.O.P. e speck I.G.P. dell'Alto Adige	10,40
DIAVOLA 🌶️ pomodoro, mozzarella e spianata calabra	8,50	CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, misto funghi, prosciutto cotto, olive taggiasche e carciofi	9,50	FAVOLOSA pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. porcini, speck I.G.P. dell'Alto Adige e rucola	11,40
WÜRSTEL (TRIS) 🍷 pomodoro, mozzarella, würstel servelade, meraner e weisswurst	8,50	PARMA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e burratina pugliese D.O.P.	9,50	SOTTOBOSCO 🌿 pomodoro, mozzarella, rucola, misto funghi, burratina pugliese D.O.P. e pomodorini	11,40
BUFALA 🌿 pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. e basilico fresco	9,00	PORCINI 🌿 pomodoro, mozzarella, funghi porcini, e scaglie di Grana Padano	9,50		
PARMIGIANA 🌿 pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, pomodorini, scaglie di Grana Padano e ricotta affumicata	9,00				

AGGIUNGI I TUOI INGREDIENTI PREFERITI A PARTIRE DA 1,00

IMPASTO INTEGRALE +0,50



FORST KRONEN

L'IDEALE CON LA PIZZA!

BIANCHE

SCHIACCIATA DI PANE 🌿 4,00
al rosmarino

FORMAGGI 🌿 9,00
mozzarella, gorgonzola, brie, scamorza
e scaglie di Grana Padano

PIACEVOLE 11,40
mozzarella di bufala campana D.O.P.
prosciutto crudo nostrano e funghi porcini

PRIMAVERA 🌿 11,40
mozzarella, pesto di basilico alla genovese,
pomodorini, rucola, burratina pugliese D.O.P.
e scaglie di Grana Padano

SAPORI 12,40
mozzarella di bufala campana D.O.P.
prosciutto crudo nostrano, patate al forno
e rosmarino

CALZONI

CALZONE TRADIZIONALE 9,00
mozzarella, prosciutto cotto e misto funghi
con sugo di pomodoro servito a parte



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

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

12,90

TWO CLUB

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

12,90

THREE CLUB

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

12,90

VEGGY CLUB

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

12,90

SALMON CLUB

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

13,90

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

I WRAP

VEGGY WRAP 10,90

verdure grigliate, cheddar, lattuga e dressing yogurt

CHICKEN WRAP 11,90

pollo grigliato, cheddar, lattuga, pomodoro ramato e maionese



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	
TRENTINA	11.90
manzo affumicato, scaglie di Grana Padano, 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





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
SALAME AL CIOCCOLATO	5,50
MILLEFOGLIE	5,50
CREMA AL MASCARPONE con spolverata di cacao amaro	5,50
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

SORBETTO AL LIMONE	3,50
CREMA AL CAFFÈ	3,50
CREMA AL CAFFÈ CON PANNA topping di cioccolato con spolverata di cacao	4,00

100% ALTO ADIGE

TORTA SACHER al cioccolato con panna montata	5,90
STRUDEL DI MELE con panna montata e gelato	5,90

GLI AMANTI DEL CIOCCOLATO

CHURROS serviti con nutella	5,00
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
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	5,00
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	7,00
OBAN	9,00
TER LIGNUM	9,00
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 8,00
sciropo di sambuco e menta fresca

SPICED FORST V.I.P. PILS 8,00
con Forst V.I.P. Pils, lime grigliato,
mela cotogna e rum aromatizzato

FORST 1857 SPRITZ 8,00
con Forst 1857, liquore al brugnolo, succo di
melograno, timo e limone fresco

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

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
AMIGONE ROSSO VENETO	19,00	4,50
LAGREIN ALTO ADIGE	24,00	5,50

I COCKTAILS

ANALCOLICI

TRADIZIONALI 4,00

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

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

PREMIUM 9,00

CLASSICI

SPRITZ 5,00

HUGO 6,00

AMERICANO 6,00

NEGRONI 6,00

GIN TONIC 6,00

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!

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**