



**SPILLER<sup>®</sup>**

**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, sandwich, 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 NOSTRE BIRRE ALLA SPINA



#### FORST V.I.P. PILS

<b>20 CL</b>	<b>40 CL</b>	<b>1 LT</b>
<b>2,80</b>	<b>5,00</b>	<b>10,00</b>

**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 KRONEN

<b>30 CL</b>	<b>3,30</b>
<b>50 CL</b>	<b>5,50</b>
<b>1 LT</b>	<b>10,00</b>

**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 SIXTUS

<b>20 CL</b>	<b>3,30</b>
<b>40 CL</b>	<b>5,50</b>
<b>1 LT</b>	<b>10,00</b>

**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".



#### MENABREA AMBRATA

<b>20 CL</b>	<b>3,30</b>
<b>40 CL</b>	<b>5,50</b>
<b>1 LT</b>	<b>10,00</b>

**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.



#### FORST FELSENKELLER

<b>30 CL</b>	<b>3,90</b>
<b>1 LT</b>	<b>10,00</b>

**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 HELLER BOCK

<b>20 CL</b>	<b>3,30</b>
<b>40 CL</b>	<b>5,50</b>
<b>1 LT</b>	<b>10,00</b>

**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.



#### WEIHENSTEPHAN

<b>30 CL</b>	<b>3,90</b>
<b>50 CL</b>	<b>5,50</b>
<b>1 LT</b>	<b>10,00</b>

**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 NOSTRE 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.



### WEIHENSTEPHAN HEFE ANALCOLICA

33 CL 4,00

**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.



### FORST 1857

33 CL 4,00

**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. Suggesta la bevuta direttamente dalla bottiglia.



### WEIHENSTEPHAN VITUS

50 CL 5,50

**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.

### 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 MARCATO SENTORE DI MALTO CON NOTE DI CARMELLO TOSTATO E SPEZIATO, TIPICO DELL'ARTE BIRRAIA TRADIZIONALE DEI MONASTERI

2 LT  
ALC. 6,5% VOL.

22,00  
DA ASPORTO

27,00  
AL LOCALE



## IDEE REGALO





## PER INIZIARE

### FONDUTA DI FORMAGGIO 10,90

fonduta di formaggio di Malga D.O.P.  
con pane Laugen

### PIATTO TIROLESE 11,90

speck I.G.P. dell'Alto Adige, 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)

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 350gr  
servita con salsa ai frutti di bosco

## DALLA STUBE

### GARDENA 10,90

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

### GRÖSTL 13,90

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 patate fritte fry'n'dip  
**ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST HELLER BOCK**

### SENALES 19,90

costine di maiale marinate, cotte al forno con  
patate fritte fry'n'dip e salsa piccante  
**ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST KRONEN**

## DOLCI

### TORTA SACHER 5,50

al cioccolato con panna montata

### STRUDEL DI MELE 5,50

con panna montata e gelato alla vaniglia

**BRETZEL,**  
LA FORMA DELL'INFINITA  
**BONTÀ!**

ACCOMPAGNA I NOSTRI PIATTI  
E LE NOSTRE BIRRE CON IL



### 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

**SCHIACCIATA AL ROSMARINO** **13,90**  
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

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

## PRIMI PIATTI

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

**TAGLIOLINI 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

## SECONDI PIATTI

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

**BOCCONCINI DI POLLO** **14,90**  
**AL CURRY**  
servito con tortino di riso basmati e salsa cremosa

**TAGLIATA DI POLLO ESOTICA** **14,90**  
con avocado fresco e scaglie di mandorle

**GALLETTO AL FORNO**  **16,50**  
servito con patate fritte fry'n'dip e salsa piccante

## CONTORNI ABBINATI AL PIATTO PRINCIPALE

**PATATE FRITTE FRY'N'DIP** **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 SELEZIONE DI CARNE

**CHUCK ROLL STEAK** **14,90**  
bistecca alla griglia 350gr c.a.

**HANGER STEAK** **14,90**  
bistecca del macellaio 300gr 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.

**LA GRIGLIATA DEL** **18,90**  
**MASTRO BIRRAIO**  
1/2 chuck roll, 1/2 baffa di costine, tagliata di pollo  
e salsiccia, servita con patatine fritte fry'n'dip

**FILETTO ALLA GRIGLIA** **19,90**  
220gr c.a.

**FILETTO ALL'ORIENTALE** **22,90**  
condito con salsa teriyaki e wasabi,  
servito con tortino di riso basmati ed edamame



**FORST FELSENKELLER**

L'ABBINAMENTO PERFETTO  
CON LA CARNE!



## LA NOSTRA PIZZA AL TAGLIERE

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

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



**FORST KRONEN**

**L'IDEALE CON LA PIZZA!**



## TEX MEX WORLD

### NACHOS CON CHORIZO

10,90

chips di mais con formaggio cheddar fuso, salsiccia messicana e jalapeños a fette

### 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

### 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



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,  
BURRATINA PUGLIESE D.O.P.  
SALMONE TAGLIO SASHIMI,  
CREMA DI AVOCADO,  
RUCOLINA SELVATICA,  
PASTA KATAIFI,  
CIPOLLA CARAMELLATA,  
MAIOIGNORANTE AL WASABI,  
OLIO EVO E LIMONE

**TONNO SUBITO 14,90**

PANE BUN AI 9 CEREALI,  
TONNO TAGLIO SASHIMI,  
MANGO,  
SONGINO,  
POMODORINI,  
CREMA DI AVOCADO,  
BURRATINA PUGLIESE D.O.P.  
SALSA TERIYAKI,  
MAIOIGNORANTE

**SERVITI CON CHIPS CROCCANTI**

PER STACCARE  
UN PO' LA SPINA...  
**SPILLER**

## 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 nostrano,  
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, pomodoro ramato,  
songino, avocado e maionese

**CON PATATINE FRITTE FRY'N'DIP**

**IL NOSTRO HOT DOG 9,90**

**CON PATATINE FRITTE FRY'N'DIP**

panino bretzel, würstel meraner e crauti  
con senape e ketchup



**FORST 1857**

BEVUTA DIRETTAMENTE  
DALLA BOTTIGLIA

## GLI HAMBURGER

**BACON BURGER**

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

**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

**VEGGY BURGER EXOTIC**

pane bun agli spinaci, hamburger vegetale, pomodoro ramato, rucola,  
avocado, mandorle e dressing yogurt

### SCEGLI IL FORMATO

**SINGLE 150GR**

**8,90**



**SINGLE 150GR**

**+ PATATINE  
11,40**



**DOUBLE 150GR**

**+ 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, ananas, sesamo e salsa di soia

**A SCELTA: SALSA TERIYAKI, SPICY MAYO,  
SALSA AGRODOLCE AL MANGO,  
DRESSING YOGURT**

RICETTE CREATE DA



## I FRITTI



**PATATE FRITTE FRY'N'DIP**  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**  6,50  
con salsa guacamole e salsa piccante

**JALAPEÑOS ROSSI PICCANTI**  6,50  
ripieni di crema di formaggio

**BOCCONCINI DI  
FORMAGGIO CAMEMBERT**  6,50  
serviti con salsa ai frutti di bosco

**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 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 fry'n'dip

**ANNA** 6,90  
filetti di pollo panati con patatine fritte fry'n'dip

**OLAF** 6,90  
würstel con patatine fritte fry'n'dip

**SVEN** 6,90  
pane bun artigianale, pollo alla griglia  
e patatine fritte fry'n'dip



**KAISER WASSER**  
IDEALE PER I PIÙ PICCOLI



## I DOLCI

### FATTI IN CASA

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

### GLI AMANTI DEL CIOCCOLATO

<b>CUORE MORBIDO</b> con gelato alla vaniglia	<b>5,50</b>
--	-------------

### 100% ALTO ADIGE

<b>TORTA SACHER</b> al cioccolato con panna montata	<b>5,50</b>
<b>STRUDEL DI MELE</b> con panna montata e gelato alla vaniglia	<b>5,50</b>

### SUNNY TASTE

<b>CREMA AL CAFFÈ</b>	<b>3,50</b>
<b>CREMA AL CAFFÈ CON PANNA</b> topping di cioccolato con spolverata di cacao	<b>4,00</b>
<b>SORBETTO AL MOJITO</b>	<b>4,00</b>
<b>ANANAS FRESCO</b>	<b>4,50</b>



**FORST SIXTUS**

**PROVALA CON I DOLCI:  
TI SORPRENDERÀ!**

## 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

### WHISKY

JOHNNY WALKER RED LABEL 5,00

JOHNNY WALKER BLACK LABEL 7,00

OBAN 8,00

### DISTILLATI

GRAPPA SECCA 4,00

GRAPPA MORBIDA 4,00

GRAPPA BARRICATA 5,00

### LIQUORI

### AMARI

4,00

## 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 CON FORST 1857** 8,00  
liquore al brugnolo, succo di melograno, timo e limone fresco

**FORST 1857 MOJITO CON FORST 1857** 8,00  
rum, zucchero di canna, lime e menta fresca

**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

**CLASSICI** 6,00

**PREMIUM** 9,00

**ANALCOLICI**

**TRADIZIONALI** 4,00

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

**RED SUNSET** 6,00  
succo di ananas, succo di arancia, succo di pesca e menta

## I VINI

BOTTIGLIA CALICE

**CHARDONNAY ALTO ADIGE** 19,00 4,50

**GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE** 22,00 5,00

**PROSECCO DOC BACIO DELLA LUNA** 19,00 4,50

**SPUMANTE MOSCATO DOLCE** 16,00

**CABERNET SAUVIGNON** 19,00 4,50

**VALPOLICELLA SUPERIORE VENETO** 20,00 4,50

**AMICONE ROSSO VENETO** 19,00 4,50

**LAGREIN ALTO ADIGE** 22,00 5,00

**SERVIZIO E COPERTO** 2,00

PER QUALSIASI INFORMAZIONE RELATIVA A PRODOTTI SURGELATI, SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE, CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE

TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO

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

**MILANO**

**ISOLA - VIA ALSERIO, 9**

**DUOMO - VIA LARGA, 8**

**ARCO DELLA PACE - C.SO SEMPIONE, 7**

**PADOVA**

**VIA FORNACE MORANDI, 24**

**BRESCIA**

**VIA CEFALONIA, 49**

**VICENZA**

**VIA G. ROSSINI, 2**

**VERONA**

**VIA GOLINO, 35/B**

**RICCIONE**

**VIA FLAMINIA, 93**

**RONCHI DEI LEGIONARI (CO)**

**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**