



FORST KRONEN



20 cl	40 cl	50 cl	1 lt
3,00	5,00	5,50	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 KRONEN IN BOCCALE



0,50 lt	1 lt
5,50	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	40 cl	1 lt
3,10	5,30	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	1 lt
4,20	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 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	4,00
-------	-------------

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



MENABREA AMBRATA

20 cl	40 cl	1 lt
3,60	5,80	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 WEISSBIER

30 cl	50 cl	1 lt
4,20	6,00	10,50

FERMENTAZIONE alta
AMARO 14 EBU
GUSTO note di malto, lievito, sentori 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.



FORST SIXTUS

20 cl	40 cl	1 lt
3,60	5,80	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	40 cl	1 lt
3,60	5,80	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.



FORST SIXTUS DOPIO MALTO SCURA

lt 0,33	4,20
---------	-------------

Prodotta per la prima volta nel 1901 per festeggiare la nascita del primogenito maschio di Hans Fuchs, questa birra è stata denominata S.Sixtus in onore del santo omonimo, al quale la mamma Fanny era particolarmente devota. La ricetta di questa birra inimitabile è rimasta inalterata nel tempo, solo il nome è stato modificato perdendo la "S" (di Santo) iniziale.



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



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.



FORST 0.0% ANALCOLICA

GUSTO

Pieno e bilanciato. Corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici.

AROMA

Delicato, con piacevoli note di luppolo.

SCHIUMA

Fine e compatta.



Ai World Beer Awards 2023, FORST 0.0% ha vinto la medaglia d'oro come miglior birra nella categoria No & Low Alcohol Lager. Un importante premio internazionale che onora le migliori birre del mondo.

ACQUA

ACQUA NATURALE LT. 0,5
ACQUA FRIZZANTE LT. 0,5
LT. 0,5 € 2,00

BIBITE ALLA SPINA

COCA COLA, FANTA
THE LIMONE, THE PESCA
LT. 0,3 - € 3,30 / LT. 0,5 - € 4,50

BIBITE IN BOTTIGLIA

COCA COLA, COCA COLA ZERO,
FANTA, SPRITE
LT. 0,33 - € 3,50

SUCCHI DI FRUTTA

ACE, ARANCIA, MELA
LT. 0,2 - € 3,50

VINI

BIANCO O ROSSO IN CARAFFA
LT. 0,25 - € 3,00 / LT. 0,5 - € 6,00

VINI IN BOTTIGLIA

CHIEDI AL CAMERIERE

SPRITZ APEROL

€ 4,50

SPRITZ BIANCO

€ 3,00

AMARI

MONTENEGRO, JAGERMEISTER,
AVERNA, LUCANO, FERNET BRANCA,
BRANCA MENTA, PELINKOVAC,
AMARO DEL CAPO
€ 4,50

GRAPPE

MARZADRO
chiedi la carta al cameriere

LIQUORI

LIMONCELLO
€ 3,50
STRAVECCHIO, SAMBUCA,
BAILEYS, DI SARONNO,
€ 4,00
LIQUORE FORST BIRRA SIXTUS
€ 6,50
RUM PAMPERO ANIVERSARIO,
WHISKY GLEN GRANT, E JACK DANIEL'S
€ 5,00

CAFFÈ

ESPRESSO, DECAFFEINATO, D'ORZO
€ 1,50
CORRETTO
€ 2,50



STUZZICHERIE

PATATE FRITTE

Patate classiche o rustiche
€ 4,80

Patate dippers
€ 5,20

Tris di Patate fritte
€ 7,00

KIPFEL

Chifeletti fatti in casa
€ 6,50

ALETTE DI POLLO

speziate, leggermente piccanti,
servite con salsa Spiller (6 pezzi)
€ 8,50

STUZZICHERIE FRITTE MISTE

anelli di cipolla 4pz., Jalapeños 3pz.
Alette di pollo 4 pz. - Camembert Bites 2pz
€ 13,50



❄️ Ingrediente congelato o surgelato all'origine

🏠 Lavorato fatto in casa, abbattuto e congelato

Salsa Spiller: 🌿 🍷 🥛 🍷

Legenda Allergeni Alimentari:
vedi penultima pagina del menù

ANTIPASTI

CAPRESE DI BUFALA

con pomodoro e basilico
€ 10,50

SCHIACCIATA FARCITA

con prosciutto crudo San Daniele e straciatella di burrata
€ 11,50

ROASTBEEF ALL'INGLESE

con zest di limone, funghi freschi, rucola e scaglie di grana
€ 11,50

GRAN TAGLIERE SPILLER

con maxi bretzel, speck affumicato,
prosciutto crudo, salame, mortadella,
formaggi Montasio e Asiago, cetriolini e cren
€ 16,80



FORST V.I.P. PILS

GUSTO

Particolarmente secco e di grande freschezza, con raffinate note luppolate.

AROMA

Gradevole, con note di cereale e luppolo.

SCHIUMA

Fine, compatta e consistente.

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

MENÙ DEI PICCOLI

SERVIZIO INCLUSO

PIATTI

TOPOLINO € 8,00
Gnocchi al Ragù o Pomodoro

MINNIE € 8,00
Hamburger & patate* fritte

PLUTO € 8,00
Cotoletta di Pollo & patate fritte

PIZZE

MARGHERITINA € 6,50
pomodoro, mozzarella

WÜRSTELINA € 7,50
pomodoro, mozzarella, würstel

PATATINA € 7,50
pomodoro, mozzarella, patate fritte

CHIUDI
GLI OCCHI:
Sei in
MONTAGNA!



*Per accompagnare
i tuoi piatti*

MAXI BREZEL € 3,80



SAPORI ALTO ADIGE

abbinamento
consigliato

SPÄTZLE VERDI    € 10,50

Spätzle verdi agli spinaci con crema di latte, speck e ricotta affumicata



FORST KRONEN

KNÖDEL ALLO SPECK       € 12,50

Canederli allo speck con sugo di gulasch



FORST HELLER BOCK

KNÖDEL TRIS       € 13,90

Tris di canederli allo speck in sugo di gulasch, agli spinaci con burro fuso alla salvia e ricotta affumicata, al formaggio con funghi

MERANO     € 18,00

Stinco di maiale arrosto alla birra con crauti, cren e patate in tecia



FORST SIXTUS

GULASCH       € 18,50

Gulasch di manzo con canederlo allo speck e polenta

ROSTL    € 18,00

Rosticiata di carni miste con patate saltate



FORST FELSENKELLER

MAXI WIENERSHNITZEL      € 14,50

Maxi Wiener di maiale servita con patate dippers

MASTRO BIRRAIO   € 13,80

Patate saltate, speck croccante Alto Adige, e uova all'occhio di bue



FORST WEIHENSTEPHAN

VIENNA E CRAGNO  € 14,00

Due salsicce Vienna, una Cragno, patate in tecia, crauti, senape

PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA



Gnocchi con burro e salvia o al ragù di carne
€ 10,00

Gnocchi con sugo di gulasch
€ 12,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA



guanciale di maiale, uova
pecorino, sale e pepe
€ 10,00

TAGLIATELLE AI 3 POMODORI



con pomodoro ciliegino, pomodori secchi
sott'olio, salsa di pomodoro guarnite con fiocchi
di burrata e basilico
€ 12,50

Novità

SPÄTZLE VERDI



Spätzle verdi agli spinaci con crema
di latte, speck e ricotta affumicata
€ 10,50

KNÖDEL TRIS



Tris di canederli allo speck in sugo
di gulasch, agli spinaci con burro fuso alla salvia
e ricotta affumicata, al formaggio con funghi
€ 13,90

KNÖDEL ALLO SPECK



Canederli allo speck
con sugo di gulasch
€ 12,50

SERVIZIO € 2,00

❄️ Ingrediente congelato o surgelato all'origine

❤️ Lavorato fatto in casa, abbattuto e congelato - Legenda Allergeni Alimentari: vedi penultima pagina del menù



FORST KRONEN

GUSTO

Rotondo, corposa e
dissetante.

AROMA

Gradevole, di elegante
intensità.

SCHIUMA

Fine, aderente e
persistente.

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





SECONDI PIATTI

MAXI HAMBURGER



Maxi hamburger di manzo fatto in casa da 280 gr. servito con patate fritte e salsa Spiller

€ 16,50

GRIGLIATA MISTA



con carni di manzo e di maiale, 1/2 galletto, cevapcici, costina, salsiccia, cipolla, polenta, patate fritte e salsa ajvar

€ 24,00

CEVAPCICI



Cevapcici alla griglia serviti con cipolla, polenta, patate fritte e salsa ajvar

€ 13,80

COSTINE



di maiale cotte a bassa temperatura e scottate in griglia servite con patate fritte e salsa BBQ

€ 14,50

TAGLIATA DI POLLO

Tagliata di pollo ai ferri servita con rucola e pomodorini

€ 13,00

PETTO DI POLLO

Petto di pollo ai ferri servito con verdure alla piastra

€ 14,50

GALLETTO ALLA DIAVOLA



Galletto accuratamente speziato e leggermente piccante, servito con anelli di cipolla e patate fritte

€ 16,50

MAXI WIENERSCHNITZEL



Maxi wiener di maiale servita con patate dippers

€ 14,50

COTOLETTA IMPANATA



di pollo servita con patate fritte

€ 13,80

LJUBLJANSKA



di maiale impanata farcita con prosciutto cotto e formaggio, servita con patate fritte e salsa Spiller

€ 16,50

BOLLITO MISTO



SOLO STAGIONE INVERNALE

Porcina, cuor di coscia, lingua, salsiccia cragno, cotechino, crauti, patate in tecia, senape, cren

€ 19,00

Ingrediente congelato o surgelato all'origine

Lavorato fatto in casa, abbattuto e congelato - Salsa Spiller:

Legenda Allergeni Alimentari: vedi penultima pagina del menù

Per accompagnare i tuoi piatti...

SCHIACCIATA AL ROSMARINO o MAXI BREZEL

€ 3,80



EVVIVA LA GRIGLIA

ENTRECOTE

di roastbeef ai ferri (bistecca alta)
€ 18,50

TAGLIATA

di roastbeef ai ferri
€ 18,50

TAGLIATA RUCOLA E GRANA

di roastbeef ai ferri
con rucola e grana
€ 19,00

TRE TAGLI AI FERRI

(entrecote, filetto e picanha)
€ 24,00

FILETTO

di manzo ai ferri
€ 26,00

FILETTO AL PEPE VERDE

di manzo
al pepe verde
€ 28,00

LA PICANHA

cotta ai ferri,
leggermente speziata
e accompagnata
da salsa chimichurri
€ 19,00

La picanha è un taglio di carne tipico della cucina brasiliana, corrispondente alla punta della fesa. Cotta alla griglia e servita media/ al sangue a fette con una speziatura tipica della cucina brasiliana.



**FORST
HELLER BOCK**

GUSTO

Pieno, ben strutturato.

AROMA

Fruttato e luppolato.

SCHIUMA

Compatta e cremosa.

FERMENTAZIONE bassa

AMARO 29 EBU

GUSTO pieno, ben strutturato

AROMA moderato

GRADI alc. 7,5% vol.

SERVIZIO 7-8° C

ABBINAMENTI piatti complessi

❄️ Ingrediente congelato o surgelato all'origine

🍷 Lavorato fatto in casa, abbattuto e congelato

Salsa Spiller: 🌿 🍷 🍷 🍷

Legenda Allergeni Alimentari: vedi penultima pagina del menù

CONTORNI IN ABBINAMENTO CON LE CARNI

€ 2,80

- PATATE❄️ FRITTE "RUSTICHE" 🍷
- PATATE❄️ FRITTE DIPPERS 🍷
- PATATE IN TECIA
- CRAUTI 🍷
- VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE
- INSALATA MISTA



**100% CARNE
DI PRIMA SCELTA**

SFIZIOSI APPETITOSI

HAMBURGER - PANINI CALDI CLUB SANDWICH



HAMBURGER

CHEESEBURGER € 12,50



Panino hamburger da 150g con formaggio fuso e foglia di insalata, con patate fritte e salsa

BACONBURGER € 14,00



Panino hamburger da 150g con bacon, formaggio fuso e cipolla arrostita, con patate fritte e salsa

RED CORNER € 15,50



Panino hamburger di carne fresca fatto in casa da 200g con formaggio cheddar e insalata di cappuccio bianco con patate fritte e salsa

FRENCHBURGER € 16,00



Panino hamburger di carne fresca fatto in casa da 200g con formaggio brie, cipolla caramellata alla birra Sixtus, funghi freschi alla griglia e rucola con patate fritte e salsa

SPECIAL BURGER: CHIEDI LA LISTA AL CAMERIERE

PANINI CALDI

PRIMAVERA € 11,00



Prosciutto cotto, formaggio fuso, pomodoro, lattuga, con patate fritte e salsa

VEGETARIANO € 11,50



Mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni grigliati, lattuga con patate fritte e salsa

APOLLO € 12,50



Cotoletta di pollo impanata, pomodoro, maionese, lattuga, con patate fritte e salsa

INGLESINO € 13,00



Roastbeef all'inglese, rucola, scaglie di grana, olio extra vergine, con patate* fritte e salsa

LE PIADINE

contorno di patate fritte: maggiorazione € 2,80

FARCITA € 9,50



Pomodoro fresco, formaggio Asiago, funghi, carciofini e prosciutto cotto.

COTTO & BRIE € 9,50



Formaggio Brie, prosciutto cotto, zucchine grigliate.

BUFALA € 11,00



Mozzarella di bufala, tacchino arrosto e zucchine grigliate.

CRUDO E STRACCHINO € 11,00



Stracchino, prosciutto crudo e rucola.



CLUB SANDWICH



tutti accompagnati da patate fritte e salsa

CLUB 1 € 14,00

Pane tostato, petto di tacchino arrosto, formaggio, bacon croccante, pomodoro, lattuga e maionese

CLUB 2 € 14,00

Pane tostato, petto di pollo alla griglia, formaggio, bacon croccante, pomodoro, lattuga e maionese

CLUB VEGETARIANO € 14,00

Pane tostato, stracchino, zucchine e melanzane alla griglia, funghi, pomodoro, lattuga e maionese

CLUB FUMÈ € 15,00

Pane tostato, salmone affumicato, cremoso di formaggio, pomodoro e lattuga

CONTORNI

INSALATA MISTA

€ 6,00

VERDURE GRIGLATE

verdure di stagione
€ 6,50

KIPFEL



chifeletti fatti in casa
€ 6,50

CRAUTI



€ 5,50

PATATE IN TECIA

€ 5,50

INSALATONE

€ 11,00

GRECA



Feta, pomodoro fresco, cetrioli, peperoni, cipolla, olive nere e basilico

TONNATA



Misticanza, tonno, uovo sodo, mozzarella, pomodorini, olive

VEGANA



Misticanza, soncino, tofu saltato, germogli di soia, mela, noci, cavolo rosso, fagioli cannellini e pomodorini

ORIENTALE



Misticanza, bocconcini di pollo al curry saltati al cocco, cuori di palma, germogli di soia, ananas, sesamo nero

CAESAR



Lattuga romana, bocconcini di pollo, crostini al burro, scaglie di grana, salsa Caesar

VERDURE GRILL + BOCCONCINO



Verdure grigliate di stagione con bocconcino di fiordilatte
€ 10,50

Per accompagnare i tuoi piatti...
SCHIACCIATA AL ROSMARINO
 o **MAXI BREZEL** € 3,80



**FORST
FELSENKELLER**

GUSTO

Pieno e corposo.

AROMA

Morbido e piacevole.

SCHIUMA

Finemente porosa.

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

Ingrediente congelato o surgelato all'origine

Lavorato fatto in casa, abbattuto e congelato - Salsa Spiller:

Legenda Allergeni Alimentari: vedi penultima pagina del menù

VOGLIA
di
PIZZA?

SCEGLI L'IMPASTO



TRADIZIONALE

SOTTILE E LEGGERO

la pizza tradizionale, sottile e leggera (diam. 32 cm), è realizzata con un impasto quasi privo di grassi composto da un mix di farine di grano tenero.

RUSTICO

ALTO E SOFFICE

La pizza Rustica ha una base più alta e soffice perché realizzata con più impasto rispetto alla tradizionale.
+ € 0,50

INTEGRALE

ALTA DIGERIBILITÀ

La pizza integrale risulta facilmente digeribile perché composta da farine di Kamut, avena, germe di grano, farro, farina di lino, estratti di polpa d'oliva e uva rossa.
+ € 1,00

PIZZE "CLASSICHE"

CALZONE	€ 9,50
CAPRICCIOSA (SO)	€ 9,50
DIAVOLA	€ 9,00
FORMAGGI (bianca)	€ 9,50
FUNGHI	€ 8,50
MARGHERITA	€ 7,50



REGINA MARGHERITA

€ 9,00

pomodoro san marzano
dop, parmigiano reggiano,
mozzarella fior di latte, basilico

MARINARA	€ 6,00
MELANZANE (alla gliglia o fritte)	€ 8,50
ORTOLANA (con verdure alla griglia)	€ 9,50
PARIGINA (con crudo di San Daniele)	€ 10,00
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 9,00
PROSCIUTTO	€ 8,50
QUATTRO STAGIONI (SO)	€ 9,50
ROMANA (capperi e acciughe) (SO)	€ 8,50
SPECK	€ 8,50
TONNO E CIPOLLA (SO)	€ 8,50
WÜRSTEL (SO)	€ 8,00
WÜRSTEL + PATATINE (SO)	€ 8,50

PIZZE "SPECIALI"

BRIE

pomodoro, mozzarella, brie 🧀 pomodorini, speck

€ 10,50

BRIONA

pomodoro, mozzarella, verdure 🌱 grigliate, brie

€ 11,00

CAPRICCIOSINA (SO₂)

pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, salamino
piccante, prosciutto cotto

€ 11,50

COSTANZA

pomodoro, mozzarella, funghi, asiago
🧀 prosciutto cotto alla brace

€ 11,50

FIORITA

pomodoro, mozzarella
🧀 bresaola, pomodorini, rucola, grana

€ 12,00

GRECA

pomodoro, mozzarella, feta greca,
melanzane fritte, pomodorini 🧀 basilico

€ 11,00

LA FOCOSA (SO₂)

pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante,
cipolla, aglio, peperoncino fresco,
salamino piccante, acciughe

€ 11,50

LUG...

pomodoro, mozzarella, salsiccia

€ 9,50

MEDITERRANEA (SO₂)

pomodoro, mozzarella, acciughe,
pomodori secchi, gorgonzola, salamino,
peperoni, olive, capperi

€ 13,00

ODOROSA MA VIRTUOSA (SO₂)

pomodoro, mozzarella, uova,
pancetta, salsiccia, gorgonzola, olive nere

€ 12,00

PIZZICA IN BOCCA (SO₂)

pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
acciughe, salamino, peperoncino

€ 12,00

PORCELLONA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
pancetta, pomodorini freschi

€ 10,50

PRIMAVERA

pomodoro, mozzarella, rucola,
pomodorini e grana a scaglie

€ 10,00

QUATTRO DESIDERI

pomodoro, mozzarella, brie 🧀 prosciutto crudo,
bresaola, prosciutto cotto, speck,
pomodorini, rucola

€ 15,50



**MENABREA
AMBRATA**

GUSTO

Dolce al palato

AROMA

di malto tostato con
finale asciutto

SCHIUMA

Compatta e cremosa.

FERMENTAZIONE bassa

AMARO 22 EBU

GUSTO rotondo,
retrogusto di malti tostati

AROMA moderato

GRADI alc. 5,0% vol.

SERVIZIO 6-8° C

ABBINAMENTI pesce, for-
maggi, carni bianche

aggiunte da € 0,50 a € 3,00 - 🧀 FUORI COTTURA

Allergeni presenti in tutte le pizze: 🌱 🥚



PIZZE "SPECIALI"

SALSICCIONA

.....
 pomodoro, mozzarella,
 radicchio spadone,
 salsiccia 🍌 grana a scaglie
€ 10,50

TERESA ^(SO)

.....
 pomodoro, mozzarella,
 patè di tartufo, porcini 🍄,
 radicchio spadone, salamino
€ 12,50

TIROLESE ^(A)

.....
 pomodoro, mozzarella, würstel,
 salamino piccante
€ 10,50

TRE GUSTI

.....
 pomodoro, mozzarella,
 gorgonzola dolce, radicchio spadone
 🍌 prosciutto crudo, grana
€ 12,50

TREVI

.....
 (bianca)
 mozzarella, gorgonzola,
 radicchio spadone
€ 10,00

VEGETARIANA

.....
 pomodoro, mozzarella, melanzane
 e peperoni ai ferri, pomodoro fresco,
 🍌 rucola, grana
€ 10,50

PIZZA SANDWICH ^{Novità}

PANE PIZZA FARCITO

VENEZIA € 11,00

.....
 mozzarella, prosciutto cotto, zucchine, lattuga

MILANO € 11,00

.....
 melanzane, zucchine, pesto genovese,
 Asiago, pomodori secchi

TORINO € 11,00

.....
 speck, brie, crema di radicchio, noci

FIRENZE € 11,00

.....
 mozzarella, salamino, salsa piccante, peperoni alla
 julienne

ROMA € 13,00

.....
 Philadelphia, salmone, granella di pistacchio

NAPOLI € 13,00

.....
 Roastbeef all'inglese, stracchino, scaglie di grana, rucola

PIZZE CON BUFALA

BUFALA € 9,50

.....
pomodoro, mozzarella di bufala

MERITEVOLE € 14,00

.....
pomodoro, bufala, peperoncino, basilico
👑 pomodorini, burrata

SBOLDRA € 11,50

.....
pomodoro, bufala, salamino, grana,
olio all'aglio, rosmarino

PARMA € 12,00

.....
pomodoro 👑 bufala, pomodoro fresco,
prosciutto crudo

👑 PULCINELLA € 12,50

.....
bufala, cipolla rossa, pomodoro secco, pomodorini
👑 granella di pistacchio, basilico

SO₂ SALSICCIA E FRIARIELLI € 11,50

.....
mozzarella e mozzarella di bufala, salsiccia fresca
napoletana, friarielli, peperoncino

PIZZE CON BURRATA

CIP CIOP € 14,50

.....
mozzarella, brie 👑 burrata, pomodorini,
prosciutto crudo

BURRATA & SPECK € 12,50

.....
pomodoro, mozzarella 👑 burrata, speck

CAZZAROLA € 13,00

.....
pomodoro, mozzarella, funghi 👑 rucola,
pomodorini, burrata

👑 🍄 🍷 LIGURE € 12,00

.....
pomodorini, mozzarella, pesto,
👑 stracciatella di burrata

MERITEVOLE € 14,00

.....
pomodoro, bufala, peperoncino, basilico
👑 pomodorini, burrata

SO₂ ROSAMUNDA € 14,50

.....
pomodoro, bufala, patè di basilico, mozzarella, scamorza
affumicata 👑 rucola, pomodorini, burrata



**WEIHENSTEPHAN
HEFE WEISSBIER**

GUSTO

fruttato con sapore di malto

AROMA

note di banana e chiodi di
garofano

SCHIUMA

bianca fruttata



**FORST KRONEN
IDEALE CON LA PIZZA!**

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



LA SCROCCHIARELLA

CROCCANTE AL PRIMO MORSO MA MORBIDA ALL'INTERNO,
CON UNA CONSISTENZA LEGGERA:

LA PIZZA SCROCCHIARELLA* È LA SCELTA GIUSTA PER CHI
RICERCA GUSTO E DIGERIBILITÀ!



SCROCCHIARELLA

MARGHERITA

.....
pomodoro, mozzarella fior di latte, 🍷 basilico

€ 9,00

DIAVOLA

.....
pomodoro, mozzarella fior di latte,
salamino piccante

€ 10,50

CAPRESE

.....
pomodoro, mozzarella fior di latte,
🍷 basilico, pomodorini

€ 10,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

.....
pomodoro, mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto, funghi

€ 11,00

ORTOLANA

.....
pomodoro, mozzarella fior di latte,
verdure alla griglia

€ 11,00

TONNO E POMODORI SECCHI

.....
pomodori pelati, mozzarella fior di latte,
pomodorini secchi, 🍷 fiocchetti di tonno,
emulsione di basilico

€ 11,50

PARIGINA

.....
pomodoro, mozzarella fior di latte,
🍷 prosciutto crudo

€ 12,00

MORTADELLA E PISTACCHIO

.....
mozzarella fior di latte,
🍷 mortadella, crema e granella di pistacchio,
pomodori secchi

€ 12,00

MONTASIO E SPECK

.....
crema di radicchio, mozzarella fior di latte,
radicchio, fiocchi di montasio, 🍷 speck

€ 12,00





LEGENDA ALLERGENI ALIMENTARI

-  Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Latte e prodotti a base di latte
-  Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
-  SO₂ Anidride solforosa e solfiti
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi

Spiller Trieste
Riva Nazario Tauro 14
tel: 040 317912
www.spillerbirrerie.it
mail: trieste@birreriespiller.it



Aperto tutti i giorni
a pranzo e cena



FORST SIXTUS

SERVIZIO ASPORTO

Scarica il menù tramite il QR code.
Ordina telefonando allo 040 317912
Ritira le pietanze in locale all'ora concordata

SERVIZIO A DOMICILIO

Ordina attraverso Deliveroo e Just Eat
per ricevere ciò che desideri, direttamente a casa tua.

SERVIZIO € 2,00



Scarica il nostro Menù

GUSTO

Vellutato, con marcato
sentore di malto.

AROMA

Profumo di malto tosta-
to, ingentilito da note di
luppolo e caramello.

SCHIUMA

Compatta e consistente.

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



TRIESTE
RIVA NAZARIO SAURO 14

VILLA DEL CONTADO
VIA G. D'ANNUNZIO 51, RONCHI DEI LEGIONARI

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