SPILLER®

BIRRERIA con CUCINA

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.

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.

LE BIRRE ALLA SPINA

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

FORST KRONEN

30 CL	3,60
50 CL	5,50
1 LT	10,00

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.

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 30 EBU
GUSTO fresco, elegante
AROMA elegante intensità, luppolata, fresca
GRADI alc. 5,0% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI antipasti, pesce, carni bianche

FORST V.I.P. PILS

20 CL	3,10
40 CL	5,30
1 LT	10,50

La produzione della birra Forst V.I.P. Pils è legata ad un atto di rispetto e di gratitudine. Il 16 Giugno 1967 il Presidente della Forst, Ing. Luis Fuchs, festeggiò il suo 60° compleanno e i suoi mastri birrai decisero di dedicargli una nuova tipologia di birra: la Forst V.I.P. Pils. É l'unica birra di questa tipologia totalmente italiana in commercio nel mercato nazionale.

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 27 EBU
GUSTO vellutato, note calde di caramello tostato
AROMA profumo intenso di malto tostato
GRADI alc. 6,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8° C
ABBINAMENTI formaggi, dessert

FORST SIXTUS

20 CL	3,60
40 CL	5,80
1 LT	10,50

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".

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 22 EBU
GUSTO rotondo, retrogusto di malti tostati
AROMA moderato
GRADI alc. 5,0% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI pesce, formaggi, carni bianche

MENABREA AMBRATA

20 CL	3,60
40 CL	5,80
1 LT	10,50

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.

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 23 EBU
GUSTO rotondo, ben strutturato
AROMA morbido, piacevole
GRADI alc. 5,2% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI gastronomia tradizionale, piatti complessi

FORST FELSENKELLER

30 CL	4,20
1 LT	10,50

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!

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 29 EBU
GUSTO pieno, ben strutturato
AROMA moderato
GRADI alc. 7,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8° C
ABBINAMENTI piatti complessi

FORST HELLER BOCK

20 CL	3,60
40 CL	5,80
1 LT	10,50

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.

FERMENTAZIONE alta
AMARO 14 EBU
GUSTO note di malto, lievito, di erbaceo, retrogusto di banane e di garofano
GRADI alc. 5,4% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8° C
ABBINAMENTI pietanze leggere, piatti estivi

WEIHENSTEPHAN HEFE WEISS

30 CL	4,20
50 CL	6,00
1 LT	10,50

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

FERMENTAZIONE alta
AMARO 17 EBU
GUSTO note di malto, aromi di lievito accentuati, di erbaceo, con un retrogusto di banane mature e garofano
AROMA chiodi di garofano e un pizzico di banana
GRADI alc. 7,7% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7° C
ABBINAMENTI pesce, formaggi, carni bianche

WEIHENSTEPHAN VITUS

50 CL 6,00

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.

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 16 EBU
GUSTO fresco di malto chiaro unito ad una leggera nota di luppolo
AROMA puro, con sentori di luppolo
GRADI alc. 4,8 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6° C
ABBINAMENTI formaggi a pasta molle, pesce, zuppe

FORST 1857

33 CL 4,50

Nata per celebrare i 150 anni di Birra Forst.
E si sente. Dal gusto fresco di malto chiaro e dal retrogusto piacevolmente luppolato. I richiami sfumati di malto la rendono una birra morbida, elegante, beverina. Suggerita la bevuta direttamente dalla bottiglia.

FORST 0,0% ANALCOLICA

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.

33 CL 4,00

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 20 EBU
GUSTO piacevoli note di luppolo, ha un gusto pieno e bilanciato
AROMA delicato con piacevoli note di luppolo
GRADI alc. 0,0% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6° C
ABBINAMENTI piatti leggeri, carni bianche

FORST SIXTUS

EDIZIONE SPECIALE
IDEA REGALO

2 LT
DA ASPORTO 22,00
AL LOCALE 27,00

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
SPEZIALBIER
BRAUEREI
FORST
SPEZIALBIER
BRAUEREI
FORST
SPEZIALBIER
BRAUEREI

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 prosciutto cotto

SPÄTZLE ZOLA E NOCI NOVITÀ 10,90
gnocchetti verdi con gorgonzola e noci

TRIS DI CANEDERLI 10,90
al burro fuso e Grana Padano (speck - spinaci - formaggi)

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

DALLA STUBE

GARDENA 11,40
patate saltate col burro, speck e uova all'occhio di bue
ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST FELSENKELLER

GRÖSTL 14,90
rosticciata di carne di maiale con patate saltate col burro,
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

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

BRETZEL

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON I NOSTRI PIATTI! 3,80

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 300 gr
servita con salsa ai frutti di bosco

DOLCI

TORTA SACHER — **6,00**
al cioccolato con panna montata

STRUDEL DI MELE — **6,00**
con panna montata e gelato

DALLA NOSTRA CUCINA

PER INIZIARE

PARMIGIANA DI MELANZANE NOVITÀ — 10,90
melanzane al forno con sugo di pomodoro, basilico, mozzarella e Grana Padano

CAPRESE DI BUFALA — 12,00
mozzarella di bufala campana D.O.P. 125 gr con pomodoro ramato e pesto di basilico alla genovese

CRUDO E BUFALA — 14.00
prosciutto crudo nostrano, mozzarella di bufala campana D.O.P. 125 gr, pomodori secchi e rucola

SCHIACCIATA CRUDO E BURRATA — 14,50
cotta al forno a legna con prosciutto crudo nostrano, burratina pugliese D.O.P. e olive taggiasche

TARTARE DI MANZO — 15,00
150 gr di tartare con pane tostato e riccioli di burro abbinato a battuta di capperi, olive taggiasche e senape

TARTARE DI SALMONE — 16,00
100 gr di salmone condito al lime con riso basmati, edamame, germogli di soia e scaglie di mandorle

PRIMI PIATTI

MEZZEMANICHE CACIO E PEPE — 9,90
con crema al pecorino romano e pepe

PENNE ALLA CRUDAIOLA — 9,90
con pesto di basilico alla genovese, rucola, pomodorini, olive taggiasche e julienne di ricotta affumicata

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA — 9,90
con guanciale affumicato e pecorino romano

TAGLIATELLE SPECK E PORCINI — 9,90
con speck I.G.P. dell'Alto Adige e funghi porcini

RISO AL CURRY E VERDURE — 9,90
riso basmati con spadellata di zucchine, peperoni, porro, carote e curry

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

LASAGNE AL FORNO NOVITÀ — 10,90
le tradizionali con ragù di carne

MEZZEMANICHE SALSICCIA E FUNGHI NOVITÀ — 10,90
con sugo di pomodoro, salsiccia fresca e funghi

BIGOLI AL RAGÙ DI CORTILE NOVITÀ — 10,90
bianco, rustico e saporito

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

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

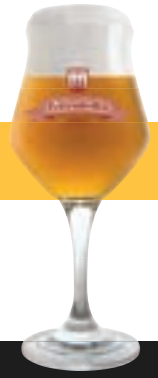
CONTORNI

ABBINATI AL PIATTO PRINCIPALE

PATATINE FRITTE	3,50
PATATE AL FORNO	3,50
CRAUTI BIANCHI SPILLER cucinati nella birra Weizen con pepe, speck e mele	3,50
INSALATA MISTA	4,00
VERDURE GRIGLIATE	4,00

DA CONDIVIDERE

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



FORST FELSENKELLER

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON LA CARNE!

SELEZIONE DI CARNE

ARROSTICINI 14,90
12 spiedini tipici di ovino

BOMBETTE NOVITÀ 15,90
9 bombette di capocollo di maiale
con Parmigiano Reggiano

BOMBETTE VS ARROSTICINI NOVITÀ 15,90
4 bombette e 8 arrosticini

TAGLIATA ALLA GRIGLIA 16,90
220 gr c.a.

ANGUS BEEF RUMP NOVITÀ 16,90
bistecca di scamone di Black Angus 250 gr c.a.

TAGLIATA RUCOLA E GRANA 18,50
220 gr c.a.

LA PICANHA 18,90
carne alla griglia 350 gr c.a.
servita su schiacciata di pane

ANGUS BEEF CUBE ROLL NOVITÀ 19,90
pregiata costata di Black Angus senza osso
250 gr c.a.

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

LA GRIGLIATA DEL MASTRO BIRRAIO 20,90
3 bombette, 1/2 baffa di costine, tagliata
di pollo e salsiccia, servita con patatine fritte

LE NOSTRE PIZZE

CLASSICHE

MARGHERITA 7,00
pomodoro, mozzarella e basilico fresco

ROMANA 8,50
pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe

TONNO E CIPOLLA 8,90
pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla rossa

AMERICANA 8,90
pomodoro, mozzarella e patatine fritte

DIAVOLA 8,90
pomodoro, mozzarella e spianata calabra

WÜRSTEL (TRIS) 8,90
pomodoro, mozzarella, würstel servelade, meraner e weisswurst

PARMIGIANA 9,00
pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, pomodorini, scaglie di Grana Padano e ricotta affumicata

PROSCIUTTO E FUNGHI 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e misto funghi

TIROLESE 9,00
pomodoro, mozzarella, speck I.G.P. dell'Alto Adige e noci

ORTOLANA 9,00
pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni alla griglia

FORTISSIMA 9,50
pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia e soppressa veneta

CAPRICCIOSA 9,50
pomodoro, mozzarella, misto funghi, prosciutto cotto, olive taggiasche e carciofi

BUFALA 9,50
pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. e basilico fresco

PORCINI 9,50
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, e scaglie di Grana Padano

PARMA 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e burratina pugliese D.O.P.

CORAGGIOSA 10,00
pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P., spianata calabra, Grana Padano e rosmarino

QUATTRO DESIDERI 10,00
pomodoro, mozzarella, brie, soppressa veneta, prosciutto crudo nostrano, speck I.G.P. dell'Alto Adige, pomodorini e rucola

TRE PECCATI 10,00
pomodoro, mozzarella, peperoni alla griglia, salsiccia e cipolla rossa

CAPRESE NOVITÀ 10,00
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodorini e basilico

BURROSA 10,50
pomodoro, mozzarella, burratina pugliese D.O.P. e speck I.G.P. dell'Alto Adige

FAVOLOSA 11,50
pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P., porcini, speck I.G.P. dell'Alto Adige e rucola

SOTTOBOSCO 11,50
pomodoro, mozzarella, rucola, misto funghi, burratina pugliese D.O.P. e pomodorini

FORST KRONEN

L'IDEALE
CON LA PIZZA!

AGGIUNGI I TUOI INGREDIENTI PREFERITI A PARTIRE DA 1,00

IMPASTO INTEGRALE +0,50

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 e salsa rossa piccante

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

BURRITO DE TINGA DE POLLO 11,90
tortilla di grano farcita con pollo marinato in salsa di chile chipotle, fagioli, riso, insalata iceberg, 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

DOLCE

CHURROS 5,50
serviti con Nutella

FORST V.I.P. PILS

PIACEVOLMENTE LUPPOLATA

HAMBURGERS & CO.

CLUB SANDWICH

SERVITI CON PATATINE FRITTE

ONE CLUB — 13,40
tagliata di pollo, mozzarella, uova sode, lattuga, pomodoro ramato, bacon e dressing yogurt

TWO CLUB — 13,40
formaggio brie, lattuga, prosciutto crudo, zucchine e melanzane alla griglia

THREE CLUB — 13,40
formaggio cheddar, prosciutto cotto, bacon, misto funghi, peperoni alla griglia e pomodoro ramato

VEGGY CLUB — 13,40
mozzarella, pomodoro ramato, basilico, zucchine, melanzane alla griglia e maionese

SALMON CLUB — 14,40
salmone affumicato, mozzarella, songino, pomodoro ramato, avocado e maionese

HAMBURGER

MORTAZZA BURGER
pane bun classico, hamburger, mortadella, stracciatella di burrata, pomodori secchi, rucola e granella di pistacchio

BACON BURGER
pane bun classico, hamburger, formaggio cheddar, lattuga, bacon e salsa BBQ

FRY CHICKEN BURGER
pane bun ai semi di girasole e fiocchi d'avena, pollo fritto, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro ramato e maionese

CHICKEN BURGER
pane bun ai semi di girasole e fiocchi d'avena, petto di pollo grigliato, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro ramato e dressing yogurt

FRESH BURGER
pane bun ai semi di girasole e fiocchi d'avena, hamburger, pomodoro ramato, lattuga, basilico, mozzarella di bufala campana D.O.P. e dressing yogurt

CHEESE BURGER
pane bun classico, hamburger, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro ramato, cetrioli e maionese

SPICY BURGER
pane bun classico, hamburger, formaggio cheddar, jalapeños, lattuga, tabasco e salsa piccante

BLUE CHEESE BURGER
pane bun ai semi di girasole e fiocchi d'avena, hamburger, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro ramato, bacon e gorgonzola

STINCO BURGER
pane bun classico, stinco sfilacciato, crauti, bacon, senape, olio EVO e pepe

VEGGY BURGER
pane bun ai semi di girasole e fiocchi d'avena, hamburger vegetale, zucchine alla griglia, pomodori secchi, stracciatella di burrata e origano

SCEGLI IL FORMATO

SINGLE	10,00
SINGLE + PATATINE	12,40
DOUBLE + PATATINE	13,90

PANINI GOURMET

SERVITI CON PATATINE FRITTE

ANDIAMO AL FUORISALMONE **14,90**
pane bun ai semi di girasole e fiocchi d'avena, 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 semi di girasole e fiocchi d'avena, polpo grigliato, songino, cipolla caramellata, capperi, special cream cheese e olio EVO

WRAP

VEGGY WRAP **10,90**
verdure grigliate, cheddar, lattuga e dressing yogurt

CHICKEN WRAP **11,90**
pollo grigliato, cheddar, lattuga, pomodoro ramato e maionese

FRY CHICKEN WRAP **11,90**
pollo fritto, zucchine grigliate, pomodoro ramato, insalata iceberg, Grana Padano in cottura e maionese

FORST 1857

BEVUTA DIRETTAMENTE DALLA BOTTIGLIA

POKE

SALMON CREAM 14,90
riso bianco, salmone sashimi, edamame, avocado, mango, cavolo rosso marinato, pomodorini e croccante di mandorle

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

CHICKEN LOVERS 14,90
riso bianco, pollo marinato con salsa di soia, avocado, pomodorini, cavolo rosso marinato, germogli di soia marinati, mango e sesamo

SALSA A SCELTA:
salsa di soia
salsa teriyaki
spicy mayo
salsa agrodolce al mango
dressing yogurt

RICETTE CREATE DA HONU POKE

FORST 0,0%

L'ANALCOLICA LEGGERA,
COME LE NOSTRE INSALATE!

INSALATONE

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

OCTOPUS 11,90
polpo, insalata iceberg, songino, pomodori secchi, patate, edamame e spicy mayo

SPILLER
BIRRERIA con CUCINA
WWW.SPILLERBIRRER

FRITTI

PATATINE FRITTE	**4,90**
ANELLI DI CIPOLLA pastellati alla birra	**5,50**
VERDURA MISTA PASTELLATA	**5,50**
BASTONCINI DI MOZZARELLA	**5,50**
FILETTI DI POLLO PANATI	**5,50**
NACHOS serviti con salsa guacamole e salsa piccante	**6,50**
JALAPEÑOS ROSSI PICCANTI ripieni di crema di formaggio	**7,00**

GRAN MIX FRITTO **13,90**

4 filetti di pollo panati, 2 jalapeños,
verdura mista pastellata, 4 bastoncini
di mozzarella, 4 anelli di cipolla pastellati
alla birra
per 2 persone

MENÙ DEI PICCOLI

DEDICATO AI NOSTRI CLIENTI UNDER 12

COPERTO INCLUSO

GUFETTA pasta al pomodoro e basilico	**5,50**
GECO pasta al pesto alla genovese	**5,50**
ROMEO pasta al burro e Grana Padano	**5,50**
GATTOBOY pane bun classico e hamburger con patatine fritte	**7,00**
LUNETTA pane bun classico e pollo alla griglia con patatine fritte	**7,00**
NINJA DELLA NOTTE würstel con patatine fritte	**7,00**
PJ ROBOT filetti di pollo panati con patatine fritte	**7,00**

SPILLER E LA SOSTENIBILITÀ

I valori fondamentali su cui si basa il lavoro di Spiller sono:
qualità, innovazione e sostenibilità.

Da sempre ci impegniamo ad un utilizzo responsabile delle risorse naturali.

Vogliamo garantire ai nostri piccoli un futuro green e per questo motivo le nostre tovagliette e i nostri menù vengono realizzati con carta proveniente da foreste certificate FSC.

FSC

DESSERTS

FATTI IN CASA

CREPES 4,90
scegli il tuo filling:
Nutella, pistacchio, caramello salato,
frutti di bosco

SALAME AL CIOCCOLATO 5,50

TIRAMISÙ 5,50

BIRRAMISÙ 5,50
PREPARATO CON BIRRA FORST SIXTUS

MILLEFOGLIE 5,90

CREMA AL MASCARPONE 6,00
con crumble di biscotto al caramello salato
e composta di frutti di bosco

CHEESECAKE 6,00
alla Nutella, fragola o frutti di bosco

SPECIALTY CHEESECAKE 6,50
al pistacchio o caramello salato

FORST SIXTUS

PROVALA CON I DOLCI,
TI SORPRENDERÀ!

100% ALTO ADIGE

TORTA SACHER 6,00
al cioccolato con panna montata

STRUDEL DI MELE 6,00
con panna montata e gelato

PER I PIÙ GOLOSI

CHURROS 5,50
serviti con Nutella

CUORE MORBIDO 6,00
con gelato

E PER FINIRE

SORBETTO AL LIMONE 3,90

CREMA AL CAFFÈ 3,90

CREMA AL CAFFÈ CON PANNA 4,40
topping di cioccolato con spolverata di cacao

FORST
SPILLER
BIRRERIA con CUCINA

BEVANDE

BIBITE

SUCCHI DI FRUTTA 25 CL	3,50
LIPTON ICE TEA PESCA 33 CL	3,90
LIPTON ICE TEA LIMONE 33 CL	3,90
RED BULL ENERGY DRINK 25 CL	4,00

BIBITE XXL

PEPSI COLA 50 CL	3,90
PEPSI COLA ZERO 50 CL	3,90
7UP 50 CL	3,90
SCHWEPPES TONICA 50 CL	3,90
SCHWEPPES ARANCIA 50 CL	3,90
SCHWEPPES LIMONE 50 CL	3,90

LIQUORI 4,50

DISTILLATI

GRAPPA SECCA	4,50
GRAPPA MORBIDA	4,50
GRAPPA BARRICATA	5,50

WHISKY

JOHNNY WALKER RED LABEL	5,00
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	7,00
TER LIGNUM	9,00
TER LIGNUM BOTTIGLIA	72,00

AMARI 4,50

ACQUA

DI SORGENTE D'ALTA QUOTA TRENTINA

NATURALE-FRIZZANTE 50 CL	2,00
NATURALE-FRIZZANTE 75 CL	3,50

CAFFÈ

ESPRESSO	1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,70
CAFFÈ D'ORZO	1,70
CAFFÈ AL GINSENG	1,70
CAFFÈ CORRETTO	2,50

TER LIGNUM WHISKY

MATURATO
IN TRE LEGNI

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.

BEER DRINKS

LO SPILLER CON FORST V.I.P. PILS sciroppo di sambuco e menta fresca	8,00
FORST 1857 MOJITO con Forst 1857, rum, zucchero di canna, lime e menta fresca	8,00

VINI

	BOTTIGLIA	CALICE
SPUMANTE MOSCATO DOLCE	16,00	–
CHARDONNAY ALTO ADIGE	19,00	4,50
PROSECCO DOC BACIO DELLA LUNA	20,00	5,00
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE	24,00	5,50
CABERNET SAUVIGNON	19,00	4,50
VALPOLICELLA SUPERIORE VENETO	20,00	5,00
LAGREIN ALTO ADIGE	24,00	5,50

COCKTAILS

ANALCOLICI

TRADIZIONALI	4,00
FLORIDA succo di arancia, succo di pompelmo rosa, sciroppo di granatina e soda	6,00
CALIFORNIA succo di ananas, succo di arancia, succo di pesca e menta fresca	6,00

PREMIUM 9,00

CLASSICI

SPRITZ	6,00
HUGO	6,00
AMERICANO	6,50
NEGRONI	6,50
GIN TONIC	6,50
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!

BOLOGNA
VIA ZAMBONI 26

BRESCIA
VIA CEFALONIA 49

MILANO DUOMO
VIA LARGA 8

MILANO ISOLA
VIA ALSERIO 9

MILANO SEMPIONE
C.SO SEMPIONE 7

MILANO SOLARI
VIA SOLARI 6

PADOVA
VIA FORNACE MORANDI 24

VERONA
VIA GOLINO 35/B

VICENZA
VIA G. ROSSINI 2

RONCHI DEI LEGIONARI
VIA G. D'ANNUNZIO 51

TRIESTE
RIVA NAZARIO SAURO 14

SCAN HERE TO CHECK OUR ENGLISH MENU

SEGUICI SUI SOCIAL E PRENOTA SUL SITO WWW.SPILLERBIRRERIE.IT