



## FORST KRONEN



20 cl	40 cl	50 cl	1 lt
<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>5,50</b>	<b>10,00</b>

**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
<b>5,50</b>	<b>10,00</b>

**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
<b>3,10</b>	<b>5,30</b>	<b>10,50</b>

**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
<b>4,20</b>	<b>10,50</b>

**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	<b>4,00</b>
-------	-------------

**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	<b>4,00</b>
-------	-------------

**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
<b>3,60</b>	<b>5,80</b>	<b>10,50</b>

**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
<b>4,20</b>	<b>6,00</b>	<b>10,50</b>

**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
<b>3,60</b>	<b>5,80</b>	<b>10,50</b>

**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
<b>3,60</b>	<b>5,80</b>	<b>10,50</b>

**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	<b>4,20</b>
---------	-------------

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.



## FORST FELSENKELLER

50 cl	<b>4,20</b>
-------	-------------

**FERMENTAZIONE** bassa  
**AMARO** 23 EBU  
**GUSTO** rotondo e ben strutturato  
**AROMA** morbido e piacevole  
**GRADI** 5,2% Vol  
**SERVIZIO** 6-8° C  
**ABBINAMENTI** gastronomia tradizionale e piatti complessi

Questa specialità birraia, naturalmente torbida, perché imbottigliata direttamente dal tank dimaturazione 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!



## 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

## CAFFÈ

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



## STUZZICHERIE

### PATATE FRITTE

Patate  classiche  
€ 4,80

Patate  dippers  
€ 5,20

Tris di Patate  fritte  
€ 7,00

### KIPFEL

Chifeletti  fatti in casa  
€ 6,50

### ARROSTICINI DI AGNELLO

Piccolo spiedino di agnello grigliato  
€ 1,50 al pezzo

### VERDURE MISTE PASTELLATE

€ 9,00

### STUZZICHERIE\* FRITTE MISTE

€ 12,00



 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 stracciatella di burrata  
€ 11,50

### CARPACCIO DI ANGUS

con zest di limone, funghi freschi, rucola e scaglie di grana  
€ 11,00

### GRAN TAGLIERE SPILLER

con maxi bretzel, speck affumicato, speck cotto, salame formaggi Montasio e Puzzone di Moena, Liptauer, 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 € 9,80

### SERVIZIO INCLUSO

Comprende un piatto o una pizza + una bibita a scelta tra acqua minerale 0,5 lt., bibita a spina 0,3 lt. o succo di frutta 0,2 lt.

### PIATTI

#### TOPOLINO

Gnocchi  al Ragù  o Pomodoro

#### MINNIE

Hamburger & patate  fritte

#### PLUTO

Cotoletta di Pollo  & patate  fritte

### PIZZE

#### MARGHERITINA

pomodoro, mozzarella

#### WÜRSTELINA

pomodoro, mozzarella, würstel

#### PATATINA

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

### ROTOLO DI RICOTTA E SPINACI *Novità*



rotolo tipico di ricotta, spinaci ed erbe, servito  
a fette condite con burro e salvia  
€ 11,50

### 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

## TAGLIATA

tenere fettine di roast beef ai ferri.  
€ 18,00

## TAGLIATA RUCOLA E GRANA

tenere fettine di roast beef ai ferri  
con rucola e grana.  
€ 19,00

## STRATAGLIATA

tenere fettine di scottona e guanciale  
cotte ai ferri.  
€ 20,00

 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 CLASSICHE 
- PATATE  FRITTE DIPPERS 
- PATATE IN TECIA
- CRAUTI 
- VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE
- INSALATA MISTA
- PATATE VIENNESI  

## TRE TAGLI AI FERRI

(roast beef, picanha, flank steak)  
€ 23,00

## FLANK STEAK

bavetta di manzo dal gusto saporito  
scaloppata ai ferri  
€ 17,00

## ASADO DE TIRA

costine di manzo gustose e succulente,  
servite con patate al forno  
alla birra Forst Sixtus  
e salsa criolla (piatto tipico Argentino).  
Un consiglio: da mangiare con le mani  
€ 18,00

## LA PICANHA

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

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



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



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

**STINCO BURGER € 16,00**



Stinco sfilacciato, bacon croccante, crauti, cetriolini e senape, 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

## TEX MEX WORLD

**NACHOS € 6,80**



Nachos caldi serviti con salsa piccante

**JALAPENOS € 7,50**



Jalapenos fritti piccanti ripieni di formaggio

**LOMITO € 16,00**



Carne di scottona alla griglia speziata e tagliata a julienne, pomodoro, jalapeño, cipolla, maionese e senape servito con patate fritte dippers e salsa piccante

**TACOS € 14,50**



Tortilla con costine sfilacciate e condimento alla messicana, sevite con patate dippers e salsa

**BURRITO € 14,50**



Tortilla di farina ripiena con chilly di carne piccante, fagioli neri, riso e formaggio, servita con patate dippers e salsa

**PULLED CHICKEN WRAP € 13,50**



Wrap ripiena di pollo arrosto sfilacciato, cavolo croccante, insalata, pomodoro, avocado, lime e salsa Chipotle servito con patate fritte dippers e salsa

## PANINI CALDI

**PRIMAVERA € 11,00**



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

**APOLLO € 12,50**



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

## 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 ALTO ADIGE € 14,50

Pane ai cereali, speck cotto, formaggio Puzzone di Moena, mela a fette, noci, miele, formaggio grana a scaglie

## CONTORNI

### INSALATA MISTA

€ 6,00

### VERDURE GRIGLIATE

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

### ORIENTALE

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

### TONNATA

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

### CAESAR

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

### VEGANA

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

### VERDURE GRILL + BOCCONCINO

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



**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

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

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** (SO<sub>2</sub>)

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

€ 11,50

**COSTANZA**

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

€ 11,50

**GRECA**

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

€ 11,00

**LA FOCOSA** (SO<sub>2</sub>)

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

€ 11,50

**LUG...**

pomodoro, mozzarella, salsiccia

€ 9,50

**MEDITERRANEA** (SO<sub>2</sub>)

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

€ 13,00

**ODOROSA MA VIRTUOSA** (SO<sub>2</sub>) (SO<sub>2</sub>)

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

€ 12,00

**PIZZICA IN BOCCA** (SO<sub>2</sub>)

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



**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"

### QUATTRO DESIDERI

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

€ 15,00

### REGINA MARGHERITA

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

€ 9,00

### SALSICCIONA

.....  
 pomodoro, mozzarella,  
 radicchio spadone,  
 salsiccia 🧀 grana a scaglie

€ 10,50

### TERESA 🍷

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

€ 12,50

### TIROLESE 🍷

.....  
 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



## 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



aggiunte da € 0,50 a € 3,00 -



FUORI COTTURA - Allergeni presenti in tutte le scrocchiarelle: 🌿 🍷 🥚



## 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
-  SO<sub>2</sub> Anidride solforosa e solfiti
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi

Spiller Ronchi  
Via D'Annunzio 51  
tel: 0481 755815  
www.spillerbirrerie.it  
mail: villadelcontado@birreriespiller.it



Aperto a cena tutti i giorni  
Domenica anche a pranzo

## SERVIZIO ASPORTO

Scarica il menù tramite il QR code.  
Ordina telefonando allo 0481 755815  
o inviando un messaggio Whatsapp al 351 7269630  
Ritira le pietanze in locale all'ora concordata

## SERVIZIO A DOMICILIO

Chiedi al cameriere

SERVIZIO € 2,00



Scarica il nostro Menù



## FORST SIXTUS

## GUSTO

Vellutato, con marcato sentore di malto.

## AROMA

Profumo di malto tostato, 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



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

**TRIESTE**  
RIVA NAZARIO SAURO 14

**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