



  
**SPILLER**  
BIRRERIA con CUCINA

RIVA NAZARIO SAURO 14 - TRIESTE

SPILLER TRIESTE  
Riva Nazario Sauro 14  
tel: 040 317912  
[www.spillerbirrerie.it](http://www.spillerbirrerie.it)  
[trieste@birreriespiller.it](mailto:trieste@birreriespiller.it)



Aperto tutti i giorni a pranzo e cena



ALLERGENI  
ALIMENTARI

per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni  
è possibile consultare l'apposita documentazione  
che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio



## *Abbinamento perfetto tra birra e cucina*

La classica atmosfera altoatesina si fonde con uno stile contemporaneo per regalarti un'esperienza unica. Vogliamo offrirti le ricette classiche della cucina italiana, senza tralasciare il meglio dei piatti della tradizione altoatesina, accontentando davvero tutti con pizze e insalatone.

Alla base della nostra cucina materie prime di alta qualità provenienti da tutta Italia e i migliori prodotti che offre l'Alto Adige. È proprio qui che nascono le specialità birrarie di Birra FORST, grazie alla superba acqua di sorgente, ampi spazi di fondo valle e l'aria pura in una natura incontaminata. La perfetta armonia fra un rispetto assoluto della natura nelle sue manifestazioni e una tecnica allo stato dell'arte, fa di Birra FORST la depositaria di un'arte birraia senza eguali.

Con le sette specialità birrarie di casa FORST sarà possibile creare l'abbinamento cibo/birra ideale, esaltando il gusto di ogni piatto.





## FORST V.I.P. PILS

MORBIDA ED ELEGANTE

Lt 0,20 € 2.60 | Lt 0,40 € 5.00 | Lt 0,50 € 5.40 | Lt 1,00 € 10.00

La produzione della birra Pils è legata ad un atto di affetto, rispetto e di gratitudine. Il 16 Giugno 1967 il Presidente della Forst, Ing. Luis Fuchs, festeggiò il suo 60<sup>mo</sup> compleanno e i suoi birrai decisero di dedicargli una nuova tipologia di birra: la Forst Pils che fu spillata per la prima volta appunto in quel giorno di festa, alla presenza di moltissime personalità. E' l'unica birra di questa tipologia totalmente italiana, oggi in commercio nel mercato nazionale.

**FERMENTAZIONE** bassa  
**AMARO** 30 EBU  
**GUSTO** morbido ed elegante  
**AROMA** gradevole di raffinata intensità, luppolata  
**GRADI ALCOLICI** alc. 5,0 % vol.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6-8 °C  
**ABBINAMENTI** antipasti raffinati, pesce, carni bianche



## WEIHENSTEPHAN

WEISSBIER

Lt 0,30 € 3.80 | Lt 0,50 € 5.80

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.

**FERMENTAZIONE** alta  
**AMARO** 14 EBU  
**GUSTO** note morbide di: malto, aromi di lievito accentuati, erbaceo con retrogusto di banane mature e ricordi di garofano  
**GRADI ALCOLICI** alc. 5,4 % vol.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6-8 °C  
**ABBINAMENTI** pietanze leggere, piatti estivi



## FORST HELLER BOCK

DOPPIO MALTO

Lt 0,20 € 3.00 | Lt 0,40 € 5.40 | Lt 0,50 € 5.80 | Lt 1,00 € 10.50

Birra da meditazione che si rivolge soprattutto 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** bassa  
**AMARO** 30 EBU  
**GUSTO** pieno, ben strutturato  
**AROMA** moderato  
**GRADI ALCOLICI** alc. 7,5 % vol.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 7-8 °C  
**ABBINAMENTI** piatti complessi



## FORST KRONEN

CORPOSA E DISSETANTE

Lt 0,20 € 2.60 | Lt 0,40 € 5.00 | Lt 0,50 € 5.40 | Lt 1,00 € 10.00

Kronen significa corona sinonimo di nobiltà ed indica chiaramente l'identità di questa birra che è la punta di diamante di Forst. La si può incontrare ovunque: sulle piste da sci per una pausa o nelle Stuben accompagnata da speck e castagne. La Kronen rappresenta degnamente l'Alto Adige la terra dov'è nata e alla quale è intimamente legata. Forte, seria ma anche piacevolmente di compagnia.

**FERMENTAZIONE** bassa  
**AMARO** 23 EBU  
**GUSTO** rotondo, leggero, fresco, con retrogusto leggerMente luppolato E dissetante,  
**AROMA** moderato  
**GRADI ALCOLICI** alc. 5,2 % vol.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6-8 °C  
**ABBINAMENTI** gastronomia impegnata



## FORST SIXTUS

DOPPIO MALTO SCURA

Lt 0,20 € 3.00 | Lt 0,40 € 5.40 | Lt 1,00 € 10.50

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.

**FERMENTAZIONE** bassa  
**AMARO** 27 EBU  
**GUSTO** vellutato con marcato sentore di malto, note calde di caramello tostato e 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** adatta a formaggi e dessert



## MENABREA AMBRATA

MARZEN

Lt 0,20 € 3.00 | Lt 0,40 € 5.40 | Lt 1,00 € 10.50

Birra normale ambrata di bassa fermentazione, specialità celebrativa. Birra di buon corpo nonostante il basso contenuto alcolico. Dolce al palato con un distinto aroma di malto tostato ma con finale asciutto e ben bilanciato dall'uso discreto dei luppoli.

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



## FORST FELSENKELLER BIER

TORBIDA NON FILTRATA

lt 0,30  
€ 3.80

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

Questa specialità birraria è naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non pastorizzata. Sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso!

## BIRRA IN BOCCALE



## FORST KRONEN

lt 0,50 € 5.40 - lt 1,00 € 10.00

La birra Kronen servita in boccale di ceramica da 0,5 e da 1 litro.

**TIPOLOGIA:** Export  
**COLORE:** 7,5 EBC oro carico  
**AMARO:** 23 EBU  
**FERMENTAZIONE:** Bassa  
**GUSTO:**  
Rotondo e moderatamente amaro  
**AROMA:**  
Gradevole di elegante intensità  
**SCHIUMA:**  
Fine, aderente e persistente  
**CLASSIFICAZIONE:**  
Speciale  
**GRADI SACCAROMETRICI:**  
12,7 grado plato  
**GRADI ALCOLICI:** 5,2% Vol.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° C  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**  
Indicata per una gastronomia impegnata

## BIRRE IN BOTTIGLIA



NEW

lt 0,33  
€ 3.80

**FORST 0,0%**  
100% FORST, 0,0% alcool



lt 0,33  
€ 3.80

**FORST 1857**  
MORBIDA E LUPPOLATA



## La spillatura

La spillatura è uno dei più importanti segreti della birra perfetta: per questo la spilliamo in tre tempi e con la giusta temperatura.

Le nostre birre sono sempre servite con il loro bellissimo “cappello di schiuma” che contribuisce a trattenere i profumi ed è indice di un servizio di qualità.





### BIBITE ALLA SPINA

Coca Cola, Fanta, Fuzetea al limone, Fuzetea alla pesca, Kinley Lemon

### BIBITE IN BOTTIGLIA

Coca Cola / Coca Cola Zero

### VINI BIANCHI

Bianco in caraffa 0,25 lt. € 3.00  
 Bianco in caraffa 0,50 lt. € 6.00  
 Friulano in bottiglia 0,75 lt. € 16.00  
 Pinot Grigio in bottiglia 0,75 lt. € 16.00  
 Prosecco in bottiglia 0,75 lt. € 16.00

### GRAPPE, LIQUORI ALLA FRUTTA

Candolini € 3.50  
 Prime Uve Bianca € 4.50  
 Roner Mela Verde, Mirtillo, Pera, Liquirizia € 3.50  
 Limoncello, Sorbetto € 3.50  
 Liquore Forst Birra Sixtus € 6.50

### AMARI

Montenegro, Jägermeister, Averna, Lucano, € 3.80  
 Fernet Branca, Branca Menta, Pelinkovac, Amaro del capo

### ACQUA MINERALE

Kaiserwasser frizzante/naturale 0,50 lt € 1.80

### SUCCHI

bottiglietta da 20 cl € 3.00  
 Ace classico, Arancia, Mela, Pera

### VINI ROSSI

Rosso in caraffa 0,25 lt. € 3.00  
 Rosso in caraffa 0,50 lt. € 6.00  
 Merlot in bottiglia 0,75 lt. € 16.00  
 Cabernet in bottiglia 0,75 lt. € 16.00



### CAFFÉ

Caffè espresso € 1.50  
 Caffè decaffeinato, Caffè d'orzo € 1.50  
 Caffè corretto € 2.50

### LIQUORI

Stravecchio, Sambuca, Baileys, Disaronno € 3.80  
 Rum Pampero Aniversario € 5.00  
 Whisky Glen Grant, Jack Daniel's € 5.00

## ..... BAMBINI .....

SPECIALE  
 BIMBI FINO  
 A 12 ANNI

### MENÙ KIDS € 7.50

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 € 6.00  
 MINNIE Hamburger & patate\* fritte € 6.00  
 PLUTO Cotoletta di Pollo & patate\* fritte € 6.00

### PIZZE

MARGHERITINA pomodoro, mozzarella € 4.50  
 WÜRSTELINA pomodoro, mozzarella, würstel € 5.00  
 PATATINA pomodoro, mozzarella, patate\* fritte € 5.00



Patate* fritte classiche o rustiche	€ 3.80
Patate* fritte chips (a disco)	€ 4.00
Tris di Patate* fritte	€ 4.50
Chifeletti fatti in casa (kipfel)	€ 4.00
Stuzzicherie* fritte miste (anelli* di cipolla, verdure* miste pastellate, Red hot jalapenos* e Camembert bites*)	€ 9.80



## ..... ANTIPASTI .....

Caprese di fiordilatte, pomodoro e basilico	€ 5.50
Caprese di bufala, pomodoro e basilico	€ 7.50
Prosciutto crudo San Daniele e burrata	€ 9.50
Bresaola, rucola, pomodorini, grana	€ 9.50
Schiacciata con prosciutto crudo San Daniele	€ 6.50
Schiacciata con burrata	€ 6.50
Mini tartare da 100/110 gr.	€ 9.50



## ..... PRIMI PIATTI .....



Spaghetti alla carbonara	€ 8.50
Pennette rigate alle verdure e olive	€ 9.50
Tagliolini* pomodoro, bufala e basilico	€ 9.00
Tagliatelle crema di tartufo e porcini	€ 10.00
Gnocchi di patate fatti in casa:	
• con burro e salvia o al ragù di carne	€ 8.50
• con radicchio di Treviso e salsiccia	€ 9.00
• con goulash	€ 10.00
Spaghetti integrali con pesto di zucchine, pomodori secchi e menta	€ 9.00
Jota (solo stagione invernale)	€ 7.50



.....

Per accompagnare  
i tuoi piatti...

**SCHIACCIATA AL ROSMARINO € 3.00**  
**BREZEL € 1,60**

.....



SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50 - aggiunte da € 0,50 a € 3.00 / \*prodotti surgelati all'origine



## CARNI ROSSE 100% IRLANDESI

Entrecote di manzo ai ferri (bistecca alta) con patate* fritte rustiche	€ 18.00
Tagliata servita con:	€ 17.50
• rucola e scaglie di grana	
• patate in tecia	
Tagliata con verdure grigliate	€ 18.50
Filetto ai ferri con patate in tecia o patate* fritte rustiche	€ 19.00
Filetto al pepe verde con patate in tecia	€ 19.00
Filetto ai funghi porcini, patè di tartufo e scaglie di grana	€ 20.00
Tre tagli ai ferri (cuberoll, filetto e picanha) con patate in tecia	€ 22.00
Costata servita con verdure grigliate e patate* fritte rustiche	all'etto € 5.00
Maxi hamburger di carne irlandese da 220 gr. servito con:	€ 14.50
• patate* fritte chips e salsa Spiller	
• verdure grigliate	

## Grigliata mista

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

€ 18.50

## La Picanha

Servita con patate fritte e salsa tartara

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 spezzatura tipica della cucina brasiliana.

€ 16.50

## Cevapcici

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

€ 11.00

## CARNI BIANCHE DI POLLO O MAIALE

Tagliata di pollo* con rucola, pomodorini e patate* fritte	€ 11.00
Petto di pollo* ai ferri con verdure alla piastra	€ 11.50
Cotoletta di pollo impanata con patate* fritte	€ 11.50
Galletto* alla diavola, accuratamente speziato e leggermente piccante, servito con anelli di cipolla e patate* fritte chips	€ 13,50
Ljubljanska di maiale impanata farcita con prosciutto cotto e formaggio, servita con patate* fritte e salsa Spiller	€ 14.00





## RICETTE CON LA BIRRA

- Bistecca di roast beef alla Weissbier,** servita con funghi porcini e croccanti anelli di cipolla € 18.50  
**Birramisù:** tiramisù della casa alla spuma di birra Forst Sixtus € 5.00



## PIATTI STUBE

- Spätzle** Spätzle\* verdi agli spinaci con panna, speck e ricotta affumicata € 9.00  
**Spätzle** Spätzle\* bianchi con funghi porcini e salsiccia € 9.50  
**Knödel Bis** Bis di canederli (speck/spinaci) al burro fuso, ricotta affumicata e salvia € 9.50  
**Speck-Knödel** Canederli alla tirolese (speck) con sugo di goulash € 10.50  
**Schlutzkrapfen** - Ravioli tirolesi ricotta e erbe serviti con burro e semi di papavero € 9.00
- Merano** Stinco di maiale arrosto alla birra con crauti, cren e patate in tecia € 17.00  
**Fest** Mix di salsicce: Nürnbergerwurst (bianca), Klobassewurst (affumicata cragno), Frankfurterwurst (Vienna) e Debrezinerwurst (piccante speziata) con senape, crauti e patate in tecia € 17.00  
**Goulash** Goulash di manzo con canederlo alla tirolese (speck) e polenta € 16.50  
**Rostl** Rosticciata di carni miste con dadolata di patate saltate € 16.50



## ... BOLLITI ...

### CARNI BOLLITE solo stagione invernale

- Bollito Misto** Porcina, cuor di coscia, lingua, 1/2 cragno, musetto, crauti, patate tecia, senape, cren € 16.00



### VIENNA E CRAGNO

- Vienna e Cragno** Due salsicce Vienna, una Cragno, patate in tecia, crauti, senape € 10.00  
**Cragno e Vienna** Due salsicce Cragno, una Vienna, patate in tecia, crauti, senape € 11.50



Per accompagnare  
i tuoi piatti...  
**SCHIACCIATA AL ROSMARINO € 3.00**  
**BREZEL € 1.60**



SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50 / aggiunte da € 0,50 a € 3.00  
 \*prodotti surgelati all'origine



INSALATA MISTA	€ 4.00
VERDURE GRIGLIATE Melanzane, peperoni, zucchine, funghi	€ 4.80
VERDURE GRIGLIATE MAXI Melanzane, peperoni, zucchine, funghi, radicchio rosso	€ 7.50

PATATE* FRITTE classiche o rustiche	€ 3.80
PATATE* FRITTE CHIPS a disco	€ 4.00
TRIS DI PATATE* FRITTE	€ 4.50
PATATE IN TECIA	€ 4.00
CHIFELETTI FATTI IN CASA (kipfel)	€ 4.00
CRAUTI	€ 4.00

## ... INSALATONE ...



### LE INSALATONE € 9.50

#### NORDICA

Salmone affumicato

#### GRECA

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

#### ORIENTALE

Misticanza, bocconcini di pollo al curry saltati al latte di cocco, cuori di palma, germogli di soia, cubetti d'ananas e sesamo

#### INGLESE

Roast beef all'inglese e ciliegine di mozzarella

#### CAESAR

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

#### VEGANA

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

## - CUCINA SFIZIOSA -



**HAMBURGER** Serviti in piatto con patate\* fritte e salsa  
Doppio hamburger con supplemento di euro 2,60

**HAMBURGER** € 7.80  
Hamburger\* con cipolla cruda, pomodoro fresco e cetriolini

**CHEESEBURGER** € 8.50  
Hamburger\* con formaggio fuso e foglia di lattuga

**BACONBURGER** € 8.70  
Hamburger\* con bacon, formaggio fuso e cipolla arrostita

### HAMBURGER GOURMET

**RED CORNER** € 14.00  
Hamburger di angus irlandese 230g\* con formaggio cheddar, e insalata di cappuccio bianco (coleslaw)

**FRENCHBURGER** € 14.00  
Hamburger di angus irlandese 230g\* con formaggio brie, cipolla caramellata, birra Sixtus, funghi freschi alla griglia e rucola

**ZOLABURGER** € 14.00  
Hamburger di angus irlandese 230g\* con gorgonzola, jalapenos, zucchine fritte, pomodori secchi

SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50 / aggiunte da € 0,50 a € 3.00 / \*prodotti surgelati all'origine



## I PANINI CALDI tutti i panini sono accompagnati da patatine\* fritte e salsa

<b>CLASSICO</b> Prosciutto cotto, formaggio, pomodoro, lattuga	€ 7.00
<b>VEGETARIANO</b> Mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni grigliati, lattuga	€ 7.00
<b>ZIO BERTO</b> Petto di pollo ai ferri, pomodoro, formaggio, maionese, lattuga	€ 7.50
<b>INGLESINO</b> Roastbeef all'inglese, rucola, scaglie di grana, olio extrav.	€ 7.00
<b>PIZZICARIELLO</b> Salsiccia fresca, provola, friarielli, peperoncino, olio extrav.	€ 7.00

## PANINI CALDI SPECIALI

<b>WIENER</b> Baguette da 130gr. con cotoletta di pollo impanata, pomodoro, lattuga e maionese	€ 8.00
<b>BELFAST</b> Baguette da 130gr. con bistecca di manzo irlandese alla griglia, formaggio fuso, cipolla arrostita e salsa BBQ	€ 9.00

## CLUB SANDWICH

**CLUB 1** € 9.50  
 Pane\* tostato, petto di tacchino arrosto, formaggio, bacon croccante, pomodoro, lattuga e maionese, servito con patate\* fritte e salsa rosa

**CLUB 2** € 9.50  
 Pane\* tostato, petto di pollo alla griglia, formaggio, bacon croccante, pomodoro, lattuga e maionese servito con patate\* fritte e salsa rosa

**CLUB VEGETARIANO** € 9.50  
 Pane\* tostato, stracchino, zucchine e melanzane alla griglia, funghi, pomodoro, lattuga e maionese servito con patate\* fritte e salsa rosa

**CLUB THUNA** € 9.50  
 Pane\* tostato, tonno, uova sode, formaggio, pomodoro, lattuga e salsa tonnata servito con patate\* fritte e salsa rosa

**CLUB BEEF** € 9.50  
 Pane\* tostato, Roastbeef all'Inglese, rucola, frittata alle erbe, scaglie di grana e salsa al limone servito con patate\* fritte e salsa rosa



## LE CONCHAS "CONCHIGLIE" DI PANEPIZZA RIPIENE, COTTE NEL FORNO A LEGNA

<b>Concha 0</b> - Mozzarella, pomodoro fresco, lattuga, prosciutto cotto	€ 7.50
<b>Concha 1</b> - Mozzarella, asiago, funghi porcini, speck	€ 8.00
<b>Concha 2</b> - Mozzarella, pomodoro fresco, peperoni e melanzane ai ferri, rucola, grana	€ 8.00
<b>Concha 3</b> - Mozzarella, bresaola, rucola, grana, misto funghi, salsa di limone	€ 8.50
<b>Concha 4</b> - salmone affumicato, finocchio, pomodoro, philadelphia alle erbe e lattuga	€ 8.50



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!



#### MARGHERITA

pomodoro, mozzarella fior di latte, 🍷 basilico

€ 7.00

#### DIAVOLA

pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante

€ 7.80

#### CAPRESE

pomodoro, mozzarella fior di latte, 🍷 rucola, pomodorini

€ 7.80

#### PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi

€ 8.00

#### ORTOLANA

pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure alla griglia

€ 8.50

#### PARIGINA

pomodoro, mozzarella fior di latte, 🍷 prosciutto crudo

€ 9.00

#### TONNO E POMODORI SECCHI

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

€ 9.20

#### MONTASIO E SPECK

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

€ 9.50

#### SALMONE E FINOCCHIETTO

philadelphia, pomodoro ramato a fette, 🍷 salmone affumicato, julienne di finocchio crudo  
condito con emulsione evo/limone, finocchietto disidratato, insalatina

€ 10.00

SERVIZIO € 1,50

cestino di pane € 0,50

aggiunte da € 0,50 a € 3.00

\*prodotti surgelati all'origine

🍷 FUORI COTTURA





## SCEGLI L'IMPASTO PER LA TUA PIZZA

### 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.



**TRADIZIONALE**  
sottile e leggero

### RUSTICO

alto e soffice

La pizza Rustica ha una base più alta e soffice perché realizzata con più impasto rispetto alla tradizionale. Servita al tavolo su tagliere di legno.



**RUSTICO**  
alto e soffice

### 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.



**INTEGRALE**  
alta digeribilità

€ 0.50 IN PIÙ

€ 1.00 IN PIÙ

## LE CLASSICHE

CALZONE ALLE VERDURE.....	€ 8.20	PROSCIUTTO E FUNGHI.....	€ 7.70
CALZONE.....	€ 7.70	PROSCIUTTO.....	€ 7.20
CAPRESE.....	€ 7.20	PUGLIESE.....	€ 7.20
CAPRICCIOSA.....	€ 8.20	QUATTRO STAGIONI.....	€ 8.20
CARCIOFI.....	€ 7.20	ROMANA (capperi e acciughe).....	€ 7.70
DIAVOLA.....	€ 7.40	SPECK.....	€ 7.40
FORMAGGI (bianca).....	€ 8.20	TONNO E CIPOLLA.....	€ 7.70
FUNGHI.....	€ 7.20	WÜRSTEL.....	€ 7.20
MARGHERITA.....	€ 6.00		
MARINARA.....	€ 5.00		
MELANZANE.....	€ 7.20		
ORTOLANA (con verdure alla griglia).....	€ 8.20		
PARIGINA (con crudo di San Daniele).....	€ 8.20		
PEPERONI (con peperoni freschi).....	€ 7.20		



### REGINA MARGHERITA

€ 8.00

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

## PIZZA SENZA GLUTINE

CHIEDI AL PERSONALE

SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50 / aggiunte da € 0,50 a € 3.00 / \*prodotti surgelati all'origine



## LE ROSSE

<b>BA.LI.</b> pomodoro, mozzarella 🍌 pomodorini, rucola	€ 7.70	<b>PAT</b> pomodoro, mozzarella, radicchio di TV, funghi freschi, brie	€ 9.20
<b>BRIE</b> pomodoro, mozzarella, brie 🍌 pomodorini, speck	€ 8.90	<b>PIZZICA IN BOCCA</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola, acciughe, salamino, peperoncino	€ 9.40
<b>BRIONA</b> pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, brie	€ 8.70	<b>PORCA</b> pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia 🍌 sopressa	€ 9.40
<b>CAPRICCIOSINA</b> pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, salamino piccante, prosciutto cotto, origano	€ 8.70	<b>PORCELLONA</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pancetta, pomodorini freschi	€ 8.40
<b>COSTANZA</b> pomodoro, mozzarella, porcini, asiago 🍌 prosciutto cotto alla brace	€ 9.40	<b>PRIMAVERA</b> pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e grana a scaglie	€ 7.70
<b>EL "CICCIO"</b> pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, salsa piccante, peperoni, olive, capperi, acciughe, origano	€ 9.20	<b>QUATTRO DESIDERI</b> pomodoro, mozzarella, brie 🍌 prosciutto crudo, bresaola, porchetta, speck, pomodorini, rucola	€ 10.20
<b>FIORITA</b> pomodoro, mozzarella 🍌 pomodorini, rucola, grana	€ 8.20	<b>REGINA MARGHERITA</b> pomodoro san marzano dop, parmigiano reggiano, mozzarella fior di latte, basilico	€ 8.00
<b>LA FOCOSA</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante, cipolla, aglio, peperoncino fresco, salamino piccante, acciughe, origano	€ 9.40	<b>SALSICCIONA</b> pomodoro, mozzarella, radicchio TV, salsiccia 🍌 grana a scaglie	€ 8.70
<b>LUG...</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia, origano	€ 8.20	<b>SUPER DEVIL</b> pomodoro, mozzarella, salamino, peperoncino, aglio, rosmarino 🍌 pomodorini	€ 9.20
<b>MARI E MONTI</b> pomodoro, mozzarella, feta greca, tonno, salamino piccante, funghi porcini	€ 9.90	<b>TERESA</b> pomodoro, mozzarella, patè di tartufo, porcini, radicchio di TV, salamino	€ 10.20
<b>MEDITERRANEA</b> pomodoro, mozzarella, acciughe, pomodori secchi, gorgonzola, salamino, peperoni, olive, capperi, origano	€ 9.70	<b>TIROLESE</b> pomodoro, mozzarella, würstel, salamino piccante, origano	€ 8.20
<b>MERAVIGLIA</b> pomodoro, mozzarella, patè olive, tonno, pomodorini, olive 🍌 basilico foglie	€ 8.70	<b>TREVIGIANA</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, radicchio TV 🍌 prosciutto crudo, grana	€ 9.20
<b>ODOROSA MA VIRTUOSA</b> pomodoro, mozzarella, uova, pancetta, salsiccia, gorgonzola, olive nere	€ 9.40	<b>VEGETARIANA</b> pomodoro, mozzarella, melanzane e peperoni ai ferri, pomodoro fresco, origano 🍌 rucola, grana	€ 8.70
<b>PADANA</b> pomodoro, stracchino, zucchine, grana 🍌 prosciutto crudo	€ 9.40		



## LE BIANCHE

**AFRODISIACA** € 9.90  
mozzarella, patè di tartufo 🍄 rucola, speck, scaglie di grana

**BAMBI** € 9.70  
mozzarella, asiago, porcini, finferli, champignon, misto funghi, prezzemolo 🍄 grana

**BOSCAIOLA** € 9.40  
mozzarella verde, misto funghi, formaggio asiago 🍄 speck

**ESTATE** € 9.40  
mozzarella, stracchino 🍄 prosciutto crudo, pomodorini, rucola

**FUNGHI FRESCI** € 8.20  
mozzarella, funghi freschi, grana

**FUNGONA** € 9.70  
mozzarella, misto funghi, funghi porcini, funghi freschi e trifolati, grana

**PANCIOSPECK** € 9.70  
mozzarella, scamorza affumicata, cuore di carciofo, champignon 🍄 grana (1/2 farcita con speck e 1/2 farcita con pancetta piacentina)

**PENELOPE** € 10.20  
mozzarella, patè di tartufo 🍄 rucola, bresaola, scaglie di grana

**PIEMONTESE** € 9.40  
mozzarella, gorgonzola dolce 🍄 speck, noci

**PORCINI** € 9.10  
mozzarella, porcini, scaglie di grana

**TRE PECCATI** € 8.70  
mozzarella, peperoni, salsiccia, cipolla

**TREVI** € 8.40  
mozzarella, gorgonzola, radicchio di Treviso

**VALDOSTANA** € 9.70  
Mozzarella, fontina, asiago, scamorza 🍄 prosciutto cotto alla brace

## LE BURRATE

**CIP CIOP** € 10.00  
mozzarella, brie 🍄 burrata, pomodorini, prosciutto crudo

**BURRATA** € 9.20  
pomodoro, mozzarella 🍄 burrata, speck

**CAZZAROLA** € 10.00  
pomodoro, mozzarella, porcini 🍄 rucola, pomodorini, burrata

**LIGURE** € 9.80  
pomodorini, mozzarella, pesto, 🍄 stracciatella di burrata

**MERITEVOLE** € 10.00  
pomodoro, bufala, peperoncino, basilico 🍄 pomodorini, burrata

**ROSAMUNDA** € 10.20  
pomodoro, bufala, patè di basilico, mozzarella verde, scamorza affumicata 🍄 rucola, pomodorini, burrata

## LE BUFALE

**BUFALA** € 8.50  
pomodoro, mozzarella di bufala

**FAVOLOSA** € 10.20  
pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini 🍄 insalatina, speck

**MERITEVOLE** € 10.00  
pomodoro, bufala, peperoncino, basilico 🍄 pomodorini, burrata

**PIACEVOLE** € 10.00  
mozzarella di bufala 🍄 pomodorini, prosciutto crudo

**SBOLDRA** € 9.40  
pomodoro, bufala, salamino, grana, olio all'aglio, rosmarino

**PARMA** € 9.70  
pomodoro 🍄 bufala, pomodoro fresco, prosciutto crudo, olive

**PULCINELLA** € 9.70  
bufala, cipolla di tropea (o rossa), pomodoro secco, pomodorino giallo 🍄 granello di pistacchio, basilico

**CETARA** € 9.70  
bufala affumicata, salsiccia fresca, pomodoro secco, melanzane fritte e pepe

**SALSICCIA E FRIARIELLI** € 9.80  
mozzarella e mozzarella di bufala, salsiccia fresca napoletana, friarielli, peperoncino



SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50

aggiunte da € 0,50 a € 3.00 / \*prodotti surgelati all'origine -



FUORI COTTURA



**PIZZA A PANE ALTO RETTANGOLARE**  
**SERVITA SU TAGLIERE:**  
**da cm. 15 - 30 - 45 - 60**

il prezzo indicato si riferisce  
al formato da cm. 15

<b>CAPRICCIOSINA</b> Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, salamino piccante, prosciutto cotto, origano	€ 6.40
<b>CLEO</b> Pomodoro, mozzarella, brié, pecorino, radicchio di TV, stracchino, speck	€ 6.40
<b>EA CAVRONA</b> Mozzarella, mozzarella verde, stracchino, prosciutto crudo, rucola	€ 6.40
<b>FIORITA</b> Pomodoro, mozzarella, grana, pomodorini, rucola	€ 6.20
<b>JAMBÒ</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi trifolati, origano	€ 6.20
<b>LA FOCOSA</b> Pomodoro, mozzarella, gorg. piccante, cipolla, aglio, peperoncino, salamino, acciughe, origano	€ 6.70
<b>LUCIFERO</b> Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano	€ 6.20
<b>LUG...</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia, origano	€ 6.20
<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, mozzarella, origano	€ 5.00
<b>PANCIOSPECK</b> Mozzarella, scamorza affumicata, grana, cuore di carciofo, champignon, 1/2 farcita con speck e 1/2 farcita con pancetta piacentina	€ 6.70
<b>SALSICCIONA</b> Pomodoro, mozzarella, grana a scaglie, radicchio Tv, salsiccia	€ 6.40
<b>TREVIGIANA</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, grana, radicchio di TV, prosciutto crudo	€ 6.50
<b>VALDOSTANA</b> Mozzarella, fontina, asiago, scamorza, prosciutto cotto alla brace	€ 6.40
<b>VEGETARIANA</b> Pomodoro, mozzarella, grana, melanzane e peperoni ai ferri, pomodoro fresco, rucola, origano	€ 6.40



SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50 / aggiunte da € 0,50 a € 3.00 / \*prodotti surgelati all'origine



SPILLER TRIESTE  
Riva Nazario Sauro 14  
tel: 040 317912  
[www.spillerbirrerie.it](http://www.spillerbirrerie.it)  
[trieste@birrierespiller.it](mailto:trieste@birrierespiller.it)



Aperto tutti i giorni a pranzo e cena



ALLERGENI  
ALIMENTARI

per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni  
è possibile consultare l'apposita documentazione  
che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio



**Ronchi dei Legionari**

Villa del Contado  
Via D'Annunzio 51

**Padova**

Via Fornace Morandi 24

**Vicenza**

Via Rossini 2

**Verona**

Via Golino 35/B

**Brescia**

Viale Cefalonia 49

**Riccione**

Via Flaminia 93