



BIRRE

NEW BIRRA DEL MESE:

Scopri la nostra birra del mese, selezionata a rotazione tra le nostre birre stagionali e artigianali



FORST HELLER BOCK DOPPIO MALTO | 7,5% VOL. | ITALIA

Questa birra viene fatta maturare nella tradizionale cantina delle birre doppio malto Forst. Il risultato è una fantastica armonia fra malto e luppolo, una doppio malto dall'aroma molto marcato e ciò nonostante molto elegante. Il retrogusto è caratterizzato da una nota lievemente maltata e al tempo stesso notevolmente elegante e fruttato.

Media cl 40 Boccale cl 100
€ 5,50 € 10,00



FORST FELSENKELLER BIRRA CHIARA NON FILTRATA | 5,2% VOL. | ITALIA

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

Media cl 40 Boccale cl 100
€ 5,50 € 10,00



FORST KRONEN SPECIALE | 5,2% VOL. | ITALIA

È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla. Questa birra di antica ricetta rappresenta la soddisfazione di ogni aspettativa del vero intenditore di birra

Media cl 40 Boccale cl 100
€ 5,50 € 10,00



FORST SIXTUS DOPPELBOCK | 6,5% VOL. | ITALIA

Già al primo sorso si prova una forte e indimenticabile sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraria tradizionale dei monasteri. Ha un gusto vellutato con marcati sentori di malto, con note calde di caramello tostato e speziato.

Media cl 40 Boccale cl 100
€ 5,50 € 10,00

COPERTO € 2,00 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI



BIRRE



WEIHENSTEPHANER DUNKEL WEISS

DUNKEL WEIZENBIER | 5,3% VOL. | GERMANIA

Sicuramente uno tra i fiori all'occhiello, lo stile è antico in Germania ma introvabile in Italia. È morbida, maltata e corposa; il suo gusto equilibrato ed armonioso è la grande, seducente attrazione di questa nostra birra di frumento scura. È esaltante il suo connubio con pietanze speziate e particolarmente saporite.

Media cl 50

€ 6,00

Boccale cl 100

€ 11,00



WEIHENSTEPHANER VITUS

WEIZENBLOCK | 7,7% VOL. | GERMANIA

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 birraria il suo inconfondibile sapore corposo e vigoroso.

Media cl 50

€ 6,00

Boccale cl 100

€ 11,00



GOOSE IPA

IPA | 5,9% VOL. | USA

Per creare questa IPA, lo stile tradizionale inglese è stato rivisitato, intensificando le note agrumate ed l'intenso finale dato dai luppoli Cascade e Centennial. Con il suo aroma luppolato, deciso e morbido, la Goose IPA è la birra perfetta tanto per gli appassionati di birra quanto per i nuovi bevitori.

Media cl 40

€ 5,80

Boccale cl 100

€ 11,00



GUINNESS STOUT

STOUT | 4,2% VOL. | IRLANDA

Classica stout di Dublino, conosciuta in tutto il mondo per il suo gusto vellutato che ricorda il caffè, dovuto al malto terrefatto. Il colore è nero impenetrabile e la schiuma densa e cremosa, ottenuta attraverso la spillatura con un gas miscelato tra anidride carbonica e azoto, che nel bicchiere riproduce l'effetto a cascata.

Media cl 50

€ 6,00

Boccale cl 100

€ 11,50



HOEGAARDEN

BELGIAN WHITBIER | 4,9% VOL. | BELGIO

Il gusto di Hoegaarden è unico e complesso: dolce e acidulo con una nota di amaro, una punta speziata di coriandolo e un accenno di arancia. L'inconfondibile bicchiere esagonale di Hoegaarden richiama i vasetti di marmellata che nell'antichità venivano usati come bicchieri in mancanza di alternative.

Media cl 50

€ 6,00

Boccale cl 100

€ 10,00



PILSNER URQUELL

PILS | 4,4% VOL. | REPUBBLICA Ceca

Colore gloriosamente dorato, perlage sottile e schiuma compatta. L'aroma è floreale e profumato, tipico del luppolo Saaz. Il gusto, fresco e gradevole, è pulito di malto e perfettamente bilanciato all'amarognolo del luppolo, che prevale incontrastato nel finale.

Media cl 40

€ 5,50

Boccale cl 100

€ 10,00



VAGABOND | 4,5% VOL.

€ 6,00

La Prototype Vagabond Pale Ale è la Gluten-Free di casa Brewdog. Deglutinata* tramite l'utilizzo di particolari enzimi e giocata su toni agrumati, con una piacevole vena cerealicola dolce, è prodotta con luppoli americani Amarillo e Centennial che le donano un piacevole retrogusto fruttato. Di buona bevibilità, propone un'ottima pulizia in chiusura.

*contenuto di glutine < di 20 ppm, soglia consentita dal Regolamento CE 41/2009.

COPERTO € 2,00 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI



PIZZE



NEW PIZZA DEL MESE:

Lasciati sorprendere dalla fantasia del nostro pizzaiolo

MARINARA:

Pomodoro, origano, aglio, basilico, olio

€ 5,00

MARGHERITA:

pomodoro, mozzarella, basilico

€ 5,50

NAPOLI:

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

€ 6,50

PUGLIESE:

pomodoro, mozzarella, cipolle

€ 6,50

PROSCIUTTO:

pomodoro, mozzarella, prosciutto

€ 6,50

WURSTEL:

pomodoro, mozzarella, wurstel

€ 6,50

RUCOLA:

pomodoro, mozzarella, rucola

€ 6,50

CALABRESE:

pomodoro, mozzarella, salame piccante

€ 6,50

SICILIANA:

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano, olive

€ 8,50

QUATTRO STAGIONI:

pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto, salame Napoli

€ 8,50

CAPRICCIOSA:

pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, acciughe, origano, capperi e olive

€ 8,50

SPECK E ZOLA:

pomodoro, mozzarella, speck e zola

€ 9,00

PORCINI:

pomodoro, mozzarella, funghi porcini

€ 9,50

FUMÈ:

pomodoro, scamorza, pancetta

€ 8,50

POSITANO:

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, gamberetti

€ 11,00

BUFALINA:

pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P., pomodorini freschi e basilico

€ 9,00

VEGETARIANA:

pomodoro, mozzarella e verdure al forno

€ 8,00

QUATTRO FORMAGGI:

formaggi misti

€ 8,50



PIZZE CON CORNICIONE RIPIENO

MARTI-MARTI:

*mozzarella, provola, salsiccia e friarielli
(cornicione farcito con provola, crudo, rucola, pomodorini e mozzarella)*

€ 13,50

TARANTO:

*pomodoro, mozzarella, grana, pomodorini, basilico, pepe, olio
(cornicione farcito con provola e pancetta)*

€ 11,50

SOLE:

*pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane, prosciutto e grana
(cornicione farcito con ricotta, mozzarella e pepe)*

€ 11,50

TROISI:

*provola, pomodorini freschi, olio, pepe, grana e basilico
(cornicione farcito con salame e mozzarella)*

€ 11,50

CAROSONE:

*pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane
(cornicione farcito con prosciutto e mozzarella)*

€ 11,50

PIZZE METÀ CALZONE METÀ PIZZA

LUNA ROSSA:

*Sulla pizza: pomodoro, mozzarella basilico
Nel calzone: prosciutto cotto, mozzarella, ricotta*

€ 10,50

ANTONIO:

*Sulla pizza: pomodoro, mozzarella, salame piccante
Nel Calzone: mozzarella, salsiccia, peperoni*

€ 12,50

MAMMA MIA:

*Sulla pizza: pomodoro, mozzarella, scamorza e pancetta
Nel calzone: provola calda, crudo, rucola, mozzarella e pomodorini*

€ 12,50

CALZONI

CALZONE NORMALE:

Calzone normale: pomodoro, mozzarella, cotto

€ 8,00

CALZONE AL PROSCIUTTO:

pomodoro, ricotta, mozzarella e cotto

€ 8,50

CALZONE AL SALAME:

pomodoro, mozzarella, ricotta, salame Napoli

€ 8,50

CALZONE FARCITO:

ricotta, mozzarella, funghi, carciofi, pomodoro, cotto

€ 9,00

COPERTO € 2,00 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI



ANTIPASTI



Tomino fuso con speck e verdure spadellate € 9,00

Carne salada con pomodorini, rucola, grana e ricottina con miele € 9,00

Strudel caldo con speck, patate, funghi, formaggio e semi di sesamo € 9,00

Tartare di manzo € 9,50

Kartoffelsalat: insalata di patate, insaporite con salsa vellutata beer-banti e aromi € 6,00



TAGLIERI



GRAN TAGLIERE DOLOMITI X 2 € 22,00



- Speck del Trentino
- Carne salada del Trentino
- Lardo Trentino
- Salame di Cervo
- Formaggi misti
- Pere à spicchi
- Grappolo d'uva
- Miele

TAGLIERE DEL MASO € 12,00 X 2 € 21,00



- Lardo alle erbe
- Salame all'aglio alla piastra
- Porchetta di montagna
- Carne salada
- Formaggio d'alpeggio
- Gustosa pannocchia

TAGLIERE DEL TIROLO € 14,00

X 2 € 24,00



- Prosciutto di montagna cotto arrosto
- Pancetta tirolese al forno
- Salame di cervo
- Formaggi misti
- Salsiccia di cinghiale
- Rafano
- Coppa tirolese
- Kaminwurzen

Salumi e formaggi € 9,50

Salumi € 9,00

Formaggi € 10,00

MAXI TAGLIERE CONTADINO € 28,00

- Mortadella di Norcia con cinghiale
- Speck cotto
- Culatta
- Mortadella di fegato
- Salame contadino
- Gnocco fritto e giardiniera dello chef



COPERTO € 2,00 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI

PER I MENO AFFAMATI

Hamburger con patatine

€ 7,50

Würstel con patatine

€ 7,00

Praga con patatine

€ 8,50

Salamella con patatine

€ 7,00

Pannocchia arrosto

€ 3,50

Maxi panino XXL 50 cm. (dalle 22.00)
würstel, crauti e senape o peperoni

€ 11,00

Patatine

€ 3,50

Bretzel normali a tutte le ore

€ 2,00

Bretzel giganti a tutte le ore

€ 3,50

Bretzel gigante farcito

€ 5,00



BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua cl 0.50

€ 2,50

Pepsi

€ 3,50

Aranciata

€ 3,50

Lemonsoda

€ 3,50

Acqua Tonica

€ 3,50

Gassosa

€ 3,50

The Limone/Pesca

€ 3,50

Caffè

€ 1,50

Caffè decaffeinato

€ 1,80

Caffè orzo

€ 2,00

Caffè corretto

€ 1,90

Amari

€ 3,50

Liquori vari

€ 4,00



• MENÙ BAMBINI •

- PASTA CON POMODORO E BASILICO O PANNA E PROSCIUTTO
- HAMBURGER O WÜRSTEL CON PATATINE FRITTE
- DOLCETTO E BIBITA A SCELTA



DA MARTEDÌ A SABATO € 13.00
DOMENICA € 15.00

COPERTO € 2,00 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI



PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di cinghiale

€ 11,00

Spatzle verdi agli spinaci con panna e speck

€ 9,00

NEW PRIMO DEL MESE:

Lasciati sorprendere dalla fantasia del nostro chef



Risotto Beer-Banti con salsiccia, radicchio e scamorza affumicata

€ 10,00

Risotto alla zucca, zola e noci

€ 10,00

Risotto con porcini* e speck

€ 13,00

Tris di canederli burro e salvia: rosso alle barbabietole, verde agli spinaci, bianchi allo speck

€ 9,50

Pizzoccheri

€ 9,50



SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo con funghi porcini* e patata al cartoccio

€ 19,00

Grostel: filetto di maiale con cipolle e patate saltate

€ 13,50

Spadellata Beer-Banti: würstel, cipolle, patate e salsa piccante

€ 11,50

 Hamburger di Angus (allevato in Italia) 200 gr con patatine

€ 14,00

Hamburger di manzo con patatine

€ 7,50

Goulash con polenta e canederlo allo speck (solo venerdì, sabato e domenica)

€ 15,00

Polenta e zola

€ 8,00

Polenta e funghi porcini*

€ 9,50

Polenta e salsiccia in umido

€ 8,00

Giro polenta: salsiccia, funghi porcini*, zola e cervo

€ 17,00

Wiener schnitzel: cotoletta impanata di vitello con patatine

€ 16,00

Grigliatona mista di carne con patatine e verdure spadellate (salsiccia, salamella, manzo, pollo e agnello)

€ 16,50

Galletto alla griglia con salse varie in accompagnamento e patatine

€ 13,50

Strum Truppen Platt: salsiccia, salamella, würstel, praga con crauti o patatine

€ 13,50

Costata di manzo con patatine (400 gr. circa)

€ 16,50

Costine di maiale alla birra con salsa BBQ e polenta o patatine

€ 11,50

Filetto di manzo alla griglia con patatine

€ 20,00

Filetto di manzo alla griglia con speck su fonduta di taleggio allo zafferano

€ 21,50

COPERTO € 2,00 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI

SECONDI PIATTI



TAGLIATA DI PICANHA CON RÖSTI E CRAUTI IN INSALATA

€ 18,00



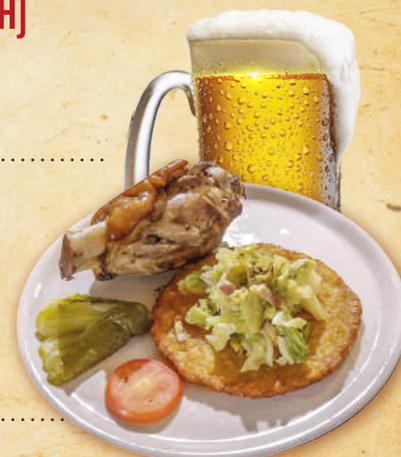
FIORENTINA DI SCOTTONA (1 KG. CIRCA) CON PATATINE

€ 43,00



TOMAHAWK DI MAIALE (800 GR CIRCA)

€ 19,00



STINCO AFFUMICATO CON COTENNA, RÖSTI, CETRIOLI E VERZE SALTATE CON BACON

€ 16,00



NEW TAGLIO DEL MESE:

Lasciati sorprendere dalla fantasia del nostro chef

ALLERGENI

Si informano i clienti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo. Elenco allergeni alimentari e reg. C.E. 1169/11 D. Lgs.109/92 88/2009 e s.m.i.)

- | | | |
|---|---|---|
| 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | 6. Soia e prodotti a base di soia | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia), e i loro prodotti derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini) |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 9. Sedano e prodotti a base di sedano | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

COPERTO € 2,00 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI

RUM



Zacapa 15/23	€ 8,50
Don Papa	€ 7,50
Brugal	€ 5,50
Leggendario 7	€ 7,50
Havana 7	€ 6,50
Pampero Especial	€ 5,50
Pampero Blanco	€ 5,50

WHISKY

Talisker 10 Years	€ 7,50
Caol ila 12 Years	€ 8,50
Lagavulin 16 Years	€ 8,50
Laphroaig	€ 7,50
Ardbeg 10 Years	€ 8,50
Ballantines	€ 5,50
Glenmorangie	€ 7,50
J&B	€ 5,50
Jack Daniel's	€ 6,50

VINI BIANCHI



Gewurztraminer	€ 20,00
Chardonnay frizzante	€ 16,00
Falanghina	€ 16,00
Moscato dolce	€ 16,00
Calice di Prosecco superiore	€ 4,50

VINI ROSSI

Dolcetto	€ 16,00
Morellino di Scansano	€ 19,00
Lagrein	€ 19,00
Chianti	€ 19,00
Teroldego	€ 19,00

COCKTAIL

Cuba Libre	€ 8,00
Gin Lemon/ Tonic	€ 8,00
Gin Lemon/ Tonic Special	€ 11,00
Vodka Lemon/Tonic	€ 8,00
Negroni	€ 8,00
Sbagliato	€ 8,00
Spritz	€ 6,00



COPERTO € 2,00 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI