



# BIRRE ALLA SPINA

## FORST KRONEN

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 23 EBU

GUSTO rotondo e fresco, dissetante, con retrogusto leggermente luppolato

AROMA moderato

GRADI alc. 5,2% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C

ABBINAMENTI gastronomia impegnata, pizza, secondi piatti, carne alla griglia

FORMATI

**30 CL**

**4,20**

**50 CL**

**6,00**

**1 LT**

**11,00**

## FORST V.I.P. PILS

La sua produzione 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. È l'unica birra di questa tipologia totalmente italiana da oltre 55 anni.



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

FORMATI

**20 CL**

**3,60**

**40 CL**

**5,80**

**1 LT**

**11,50**

## FORST FELSENKELLER

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 un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso!



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

FORMATI

**30 CL**

**4,80**

**1 LT**

**11,50**

## FORST HELLER BOCK

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 pur nella complessità degli aromi.



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

FORMATI

**20 CL**

**4,20**

**40 CL**

**6,30**

**1 LT**

**11,50**

## FORST SIXTUS

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 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

FORMATI

**20 CL**

**4,20**

**40 CL**

**6,30**

**1 LT**

**11,50**

## WEIHENSTEPHAN HEFE WEISS

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 di malto, lievito, di erbaceo, retrogusto di banane e chiodi di garofano

AROMA intenso, profumato e fruttato

GRADI alc. 5,4% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-7° C

ABBINAMENTI pietanze leggere, piatti estivi

FORMATI

**30 CL** 4,80

**50 CL** 6,30

**1 LT** 11,50

## MENABREA AMBRATA

Birra lager 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 22 EBU

GUSTO rotondo, retrogusto di mali tostati

AROMA moderato

GRADI alc. 5,0% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C

ABBINAMENTI pesce, formaggi, carni bianche

FORMATI

**20 CL** 4,20

**40 CL** 6,30

**1 LT** 11,50

# BIRRE IN BOTTIGLIA

## FORST 1857

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.



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 5-7° C

ABBINAMENTI formaggi a pasta molle, pesce, zuppe

FORMATO

**33 CL** 6,00

## FORST 0,0% CITRUS & HERBS

Unisce il gusto autentico della birra con una freschezza agrumata e la raffinatezza delle erbe aromatiche, questo con 0,0% di alcol. Armonioso è l'equilibrio dell'agrume accompagnato da un delicato gusto maltato. Le erbe conferiscono una leggera nota amaricante, che arricchisce e completa perfettamente il finale.



FERMENTAZIONE bassa

AMARO 19 EBU

GUSTO piacevolmente frizzante e armonioso, equilibrio dell'agrume e leggera dolcezza maltata

AROMA fresco, agrumato, speziato

GRADI alc. 0,0% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 5-7° C

ABBINAMENTI appetizers leggeri

FORMATO

**33 CL** 4,50

## 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.



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 5-7° C

ABBINAMENTI piatti leggeri, carni bianche

FORMATO

**33 CL** 4,50

## FORST WEIHENSTEPHAN VITUS

Una Bock di frumento chiara ed aromaticia, 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 sapore corposo e vigoroso.



FERMENTAZIONE alta

AMARO 17 EBU

GUSTO note di malto, aromi di lievito accentuati, di erbaceo, con retrogusto di banane mature e chiodi di garofano

AROMA chiodi di garofano e un pizzico di banana

GRADI alc. 7,7% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-7° C

ABBINAMENTI pesce, formaggi, carni bianche

FORMATO

**50 CL 7,00**

## FORST SIXTUS

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.



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

FORMATO

Da asporto

**2 LT 22,00**

Al locale

**2 LT 27,00**

**EDIZIONE SPECIALE  
IDEA REGALO**

# WHISKY

## TER LIGNUM WHISKY

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.



FORMATO

**4 CL 10,00**

**70 CL 72,00**

**Zum wohl!**



# APPETIZERS

## BRUSCHETTE

<b>TIROLESE</b> 	3 pezzi	<b>5,90</b>
pane tostato, formaggio di Malga D.O.P., speck I.G.P. dell'Alto Adige e cipolla caramellata		
<b>CLASSICA</b> 	3 pezzi	<b>4,90</b>
pane tostato, pomodorini, capperi, origano, sale e olio EVO		
<b>GOLOSA</b>	3 pezzi	<b>5,90</b>
pane tostato, salsiccia, gorgonzola e Grana Padano		
<b>BRUSCHETTE MIX</b>	3 pezzi	<b>5,90</b>
1 tirolese, 1 classica e 1 golosa		

## TAGLIERI

<b>PIATTO TIROLESE</b> 	<b>11,90</b>
speck I.G.P. dell'Alto Adige e formaggio di Malga D.O.P. serviti con bretzel caldo, cetriolini e rafano	
<b>CRUDO E BURRATA</b>	<b>12,90</b>
prosciutto crudo di Parma D.O.P. 16 mesi e burratina pugliese D.O.P. serviti con gnocco fritto	
<b>SALUMI MISTI</b>	<b>12,90</b>
prosciutto crudo di Parma D.O.P. 16 mesi, salame nostrano e mortadella Bologna I.G.P. serviti con gnocco fritto	
<b>EXTRA FORMAGGI</b>	<b>+3</b>
formaggio di Malga D.O.P. e Grana Padano	

## EXTRA

<b>BRETZEL</b> 	<b>3,90</b>
bretzel caldo	
<b>GNOCCHI FRITTI</b> 	<b>3,90</b>
<b>SCHIACCIATA AL ROSMARINO</b> 	<b>4,90</b>
schiacciata di pane con rosmarino e olio EVO	

## FRITTI

<b>PATATINE FRITTE</b> 	<b>4,90</b>
<b>CLASSIC NACHOS</b> 	<b>3,90</b>
con salsa mex e salsa guacamole	
<b>JALAPEÑOS NACHOS</b> 	<b>5,90</b>
con formaggio cheddar mix, jalapeños e salsa mex	
<b>CHORIZO NACHOS</b> 	<b>5,90</b>
con sour cream, chorizo e cipollotto	
<b>ANELLI DI CIPOLLA</b> 	<b>5,90</b>
8 pezzi pastellati alla birra	
<b>VERDURE MISTE PASTELLATE</b> 	<b>5,90</b>
<b>BASTONCINI DI MOZZARELLA</b> 	<b>5,90</b>
5 pezzi	
<b>FILETTI DI POLLO PANATI</b>	<b>5,90</b>
5 pezzi	
<b>BOCCONCINI DI CAMEMBERT</b> 	<b>5,90</b>
7 pezzi	
<b>JALAPEÑOS PICCANTI</b> 	<b>6,90</b>
5 pezzi ripieni di crema di formaggio	
<b>GRAN MIX FRITTO</b>	<b>14,90</b>
4 filetti di pollo panati, 2 jalapeños, verdura mista pastellata, 4 bastoncini di mozzarella, 4 anelli di cipolla pastellati alla birra per 2 persone	



# DALLA NOSTRA CUCINA

## PRIMI

<b>SPÄTZLE DI SPINACI</b>		<b>9,90</b>
gnocchetti verdi con panna e speck I.G.P. dell'Alto Adige		
<b>SPÄTZLE ZOLA E NOCI</b>		<b>10,90</b>
gnocchetti verdi con gorgonzola e noci		
<b>TRIS DI CANEDERLI</b>		<b>10,90</b>
al burro fuso e Grana Padano (speck-spinaci-formaggi)		

## SECONDI

<b>TRIS DI WÜRSTEL</b>		<b>12,90</b>
würstel servelade, meraner e weisswurst serviti con contrasto di senape e bretzel caldo		
<b>WIENER SCHNITZEL</b>		<b>14,90</b>
cotoletta dorata di maiale 300 g servita con patatine fritte e salsa ai frutti di bosco		
<b>BOCCONCINI AL CURRY</b>		<b>14,90</b>
pollo servito con tortino di riso basmati e verdure, con salsa cremosa al curry		
<b>POLLO DELL'ORTO</b>		<b>14,90</b>
servito con verdure alla griglia, patate al forno e salsa alabama		

## DALLA GRIGLIA

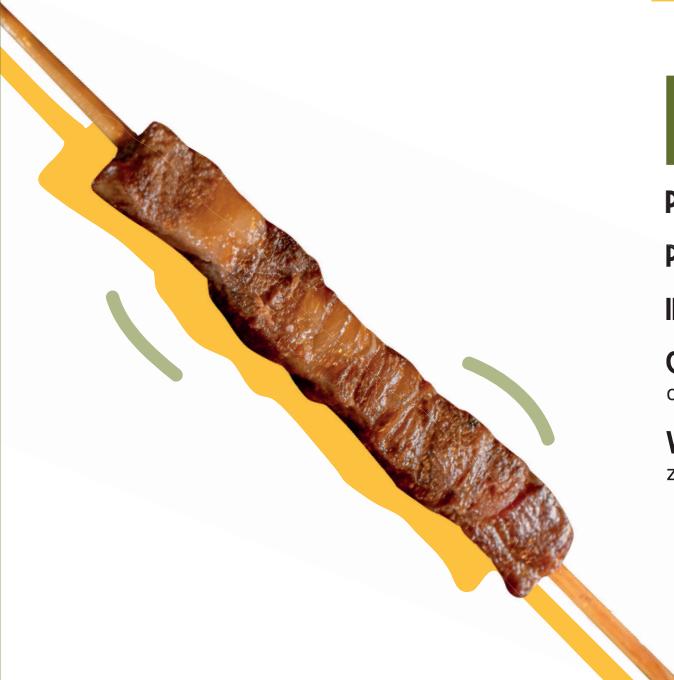
<b>SERVITI CON PATATE AL FORNO E SALSA ALABAMA</b>		
<b>ARROSTICINI</b>		<b>14,90</b>
12 spiedini tipici di ovino		
<b>TAGLIATA AL ROSMARINO</b>		<b>18,90</b>
tagliata di manzo 280 g dry aged		
<b>ANGUS BEEF CUBE ROLL</b>		<b>22,90</b>
costata di Black Angus senza osso 250 g		
<b>RIBEYE STEAK</b>		<b>29,90</b>
costata di manzo 800 g c.a. dry aged		
<b>LA GRIGLIATA DEL MASTRO BIRRAIO</b>		
<b>per 1 persona</b>		<b>20,90</b>
4 arrosticini, 1/2 baffa di costine di maiale, pollo speziato, salsiccia e verdure alla griglia		
<b>per 2 persone</b>		<b>39,90</b>
würstel meraner, 4 arrosticini, tagliata di manzo, pollo speziato, salsiccia e verdure alla griglia		

## DALLA STUBE

<b>GARDENA</b>		<b>11,90</b>
patate saltate col burro, speck e uova all'occhio di bue		
<b>ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST FELSENKELLER</b>		
<b>GRÖSTL</b>		<b>14,90</b>
rosticciata di carne di maiale con patate saltate col burro, speck, porro e insalata mista		
<b>ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST HELLER BOCK</b>		
<b>VENOSTA</b>		<b>18,90</b>
stinco di maiale cotto a bassa temperatura con patate al forno e senape dolce		
<b>ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST HELLER BOCK</b>		
<b>SENALES</b>		<b>19,90</b>
costine di maiale marinate, cotte al forno con patate al forno e salsa piccante		
<b>ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FORST KRONEN</b>		

## CONTORNI

<b>PATATINE FRITTE</b>		<b>3,50</b>
<b>PATATE AL FORNO</b>		<b>3,50</b>
<b>INSALATA MISTA</b>		<b>3,50</b>
<b>CRAUTI BIANCHI SPILLER</b>		<b>4,00</b>
cucinati nella birra Weizen con pepe, speck e mele		
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>		<b>4,00</b>
zucchine, melanzane e peperoni alla griglia		



# HAMBURGERS AND CO.

## HAMBURGER



### SERVITI CON PATATINE FRITTE

#### CHEESE BURGER 11,90

pane artigianale, hamburger, formaggio cheddar, insalata iceberg, pomodoro ramato e salsa burger

#### BACON BURGER 12,90

pane artigianale, hamburger, formaggio cheddar, songino, bacon, salsa burger e bbq

#### TIROLESE BURGER 14,90

pane bretzel, hamburger, formaggio di Malga D.O.P., speck I.G.P. dell'Alto Adige, crauti e maionese al pepe

#### FRY CHICKEN BURGER 12,90

pane artigianale, pollo fritto, insalata iceberg, pomodoro ramato, salsa burger e alabama

#### BLUE CHEESE BURGER 12,90

pane artigianale, hamburger, gorgonzola, songino, pomodoro ramato e salsa bbq

#### VEGGY BURGER 12,90

pane artigianale, hamburger vegetale, zucchine, melanzane e peperoni alla griglia e maionese al pepe

#### MORTAZZA BURGER 14,90

pane artigianale, hamburger, mortadella Bologna I.G.P., burratina pugliese D.O.P., songino e glassa al balsamico

### PERSONALIZZA IL TUO HAMBURGER



DOPPIO HAMBURGER +2,50

JALAPEÑOS +1,00



## PANINI GOURMET



### SERVITI CON PATATINE FRITTE

#### SMOKED SALMON BURGER

15,90

pane bretzel, salmone affumicato, burratina pugliese D.O.P., songino e crema di avocado

#### BURRATA BURGER

15,90

pane artigianale, salsiccia, cime di rapa, pomodorini secchi e burratina pugliese D.O.P.

## CLUB SANDWICH



### SERVITI CON PATATINE FRITTE

#### ONE CLUB

13,50

tagliata di pollo, mozzarella, uova sode, lattuga, bacon, pomodoro ramato e dressing yogurt

#### VEGGY CLUB

13,50

mozzarella, pomodoro ramato, basilico, zucchine, melanzane alla griglia e maionese

#### SALMON CLUB

14,50

salmone affumicato, mozzarella, songino, crema di avocado, pomodoro ramato e maionese



# PIZZE AL TAGLIERE

## CLASSICHE

<b>TIROLESE</b>		<b>9,00</b>
pomodoro, mozzarella, speck I.G.P. dell'Alto Adige e noci		
<b>MARGHERITA</b>		<b>7,90</b>
pomodoro, mozzarella e basilico fresco		
<b>AMERICANA</b>		<b>8,90</b>
pomodoro, mozzarella e patatine fritte		
<b>DIAVOLA</b>		<b>8,90</b>
pomodoro, mozzarella e spianata calabria		
<b>PARMIGIANA</b>		<b>9,00</b>
pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, scaglie di Grana Padano e pomodorini		
<b>PROSCIUTTO E FUNGI</b>		<b>9,00</b>
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e misto funghi		
<b>ORTOLANA</b>		<b>9,00</b>
pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni alla griglia		
<b>BUFALA</b>		<b>9,50</b>
pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. e basilico fresco		
<b>BURROSA</b>		<b>10,50</b>
pomodoro, mozzarella, burratina pugliese D.O.P. e speck I.G.P. dell'Alto Adige		
<b>PUGLIESE</b>		<b>11,50</b>
pomodoro, mozzarella, cime di rapa, salsiccia e burratina pugliese D.O.P.		



## FOCACCCE

<b>CURIOSA</b>	<b>11,40</b>
mortadella, pomodori secchi, olio EVO e burratina pugliese D.O.P.	
<b>SFIZIOSA</b>	<b>14,50</b>
prosciutto crudo nostrano, burratina pugliese D.O.P. e olive taggiasche	

AGGIUNGI I TUOI INGREDIENTI PREFERITI  
A PARTIRE DA 1,00



# MENÙ BIMBI

DEDICATO AI PICCOLI UNDER 9  
COPERTO INCLUSO

## BABY PASTA

pasta al pomodoro e basilico

5,90

## KIDS BURGER

pane artigianale e hamburger con patatine fritte

6,90

## BABY WÜRSTEL

würstel con patatine fritte

6,90

## NUGGETS DI POLLO

filetti di pollo panati con patatine fritte

6,90

## BABY MARGHERITA

mezza pizza margherita con patatine fritte

6,90

## BABY GELATO

due palline di gelato alla vaniglia

3,00

# DESSERTS

## 100% ALTO ADIGE

### TORTA SACHER

al cioccolato con panna montata

6,00

### STRUDEL DI MELE

con panna montata e gelato

6,00

## PER I PIÙ GOLOSI

## FATTI IN CASA

### CREPES

filling: Nutella o frutti di bosco

4,90

### TIRAMISÙ

5,50

### BIRRAMISÙ

PREPARATO CON BIRRA FORST SIXTUS

5,50

### CHEESECAKE

topping: Nutella, fragola, frutti di bosco, pistacchio o caramello salato

5,90

### NUTELLA BUN

pane bun al latte ripieno di gelato e Nutella

5,50

### FRUIT BUN

pane bun al latte ripieno di gelato e salsa ai frutti di bosco

5,50

### CHURROS

serviti con Nutella

5,50

### CUORE MORBIDO

con gelato

6,00



# 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

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

## 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

## WHISKY

JOHNNY WALKER RED LABEL	6,00
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	8,00
TER Lignum	10,00
TER Lignum BOTTIGLIA	72,00

## AMARI

	4,50
--	------

# COCKTAIL

## CLASSICI

||||| 9,00

## PREMIUM

||||| 12,00

## ANALCOLICI

||||| 6,00

## BEER DRINKS

|||||

### LO SPILLER CON FORST V.I.P. PILS

9,00

sciroppo di sambuco e menta fresca

### FORST 1857 MOJITO

9,00

con Forst 1857, rum, zucchero di canna, lime e menta fresca

# VINI

## BOTTIGLIA

## CALICE

SPUMANTE MOSCATO DOLCE	25,00	-
CHARDONNAY ALTO ADIGE	28,00	6,00
PROSECCO DOC BACIO DELLA LUNA	28,00	6,00
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE	29,00	6,00
CABERNET SAUVIGNON	28,00	6,00
VALPOLICELLA SUPERIORE VENETO	28,00	6,00
LAGREIN ALTO ADIGE	29,00	6,00

SERVIZIO E COPERTO: 2,00

TUTTI I PREZZI SONO ESPRESI IN EURO



PER QUALSIASI INFORMAZIONE RELATIVA  
A PRODOTTI SURGELATI, SOSTANZE E  
ALLERGENI SCANSIONA IL QR CODE

# SPILLER TI ASPETTA!



**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](http://WWW.SPILLERBIRRERIE.IT)