FORST
A TRENTO DAL 1906.

Il Forsterbräu Trento è un **pezzo di storia della città**,
dal 1906 è luogo di incontro dove Trentini e non possono assaporare
i piatti della tradizione di questa Regione.

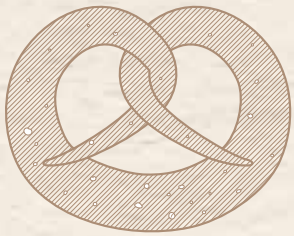
L'incontro di popoli e culture l'ha resa protagonista del tempo,
senza **mai rinunciare alle proprie radici**, con fierezza
ma sempre con un **grande spirito di accoglienza**.

Rappresenta a pieno la **cultura popolare locale in ogni sua forma**,
esaltando tramite il cibo, il bere e gli arredi, uno dei periodi storici più maestosi,
che ha caratterizzato per più di un secolo l'Europa
tra l'800 e il '900.

Cari Ospiti, Benvenuti nella nostra Storica Dimora!

BRETZEL E SENAPE DOLCE

IL NOSTRO BRETZEL



Completamente Fatto in casa!
Sfornato fresco quotidianamente,
non affannatevi a cercarlo
per tutta Trento...
Lo trovate SOLO qui! 2,50

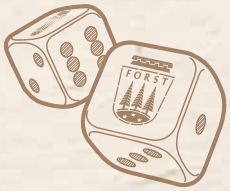
LA NOSTRA SENAPE DOLCE

Artigianale e Golosa...
Perfetta da abbinare al Bretzel
ed ai piatti Tipici della tradizione.
Una nostra Esclusiva,
acquistabile nel barattolo da 100 ml.
Chiedilo in cassa! 5,00

GIOCATI IL DOLCE... AI DADI!

Esatto, hai letto bene!

È molto semplice:
se scegli di prendere il dolce,
LANCIA i Dadi Forst...



Se ottieni il doppio Logo,
VINCI il Dolce!

COPERTO
Comprende un Bretzel grande ogni due persone. 2,00. I prezzi sono espressi in Euro.

GLUTENFREE
I piatti che riportano questo simbolo, possono a richiesta essere preparati/cucinati senza glutine.
I Nostri Würstel sono prodotti artigianalmente e certificati gluten free.
Chiedete al nostro staff il pane a voi riservato compreso nel coperto (cotto in 7 minuti).

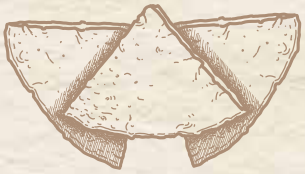
LA TRADIZIONE

BENVENUTI A TRENTO!

**Le migliori proposte, pensate per essere condivise ogni due persone,
per entrare nel pieno spirito Trentino e della sua Tradizione.**

**Sono tutte accompagnate da un Tipico piatto,
IL TORTÉL DI PATATE,
ideale da gustare con i nostri salumi, formaggi e affettati Locali.**

IL TORTÉL DI PATATE



Uno dei piatti simbolo della tipicità trentina, **perfetto da abbinare con i nostri antipasti.**

COME E' FATTO?
È una frittella di patate grattugiate, arrostita in padella, piacevolmente croccante fuori ma morbida dentro…
Non si può dire di essere stati in Trentino se non si ha mai assaggiato il Tortèl di patate!

IL TIPICO INIZIO

Tutti i piatti sono serviti con l'Immancabile Tortèl di Patate*

IDEALE per 2

IL GRAN TAGLIERE FORST
Il meglio dei sapori del Trentino in un unico piatto!

BEST SELLER

Speck, Luganega trentina, Carne salada, Mortandela Nonesa, Trentingrana, Formaggio di capra stagionato, Formaggio Spressa delle Giudicarie, salsa rafano e mostarda di pere e zenzero. 21,00

SPECK TRENTINO IGP
Fette di Speck Trentino, gurken, salsa rafano e mini shuttelbrot. 17,00 (gluten free senza shuttelbrot).

BIRRA CONSIGLIATA **FORST 1857**

LA CARNE SALADA '700
Carne di manzo salmistrata con spezie e sale, macerata per almeno venti giorni, secondo un'antica ricetta risalente al '700.
Finemente tagliata per esaltarne i sapori, con fettine di mela marinate al Trento doc e petali di Trentingrana. 19,00

BIRRA CONSIGLIATA **VIP PILS**

TI È PIACIUTO IL TORTÈL DI PATATE?
Se ne vuoi ancora, basta chiedere! +5,00

CANEDERLI & CO

TORTELLO E CANEDERLI
TRA VALLE E ORTO

ANDIAMO IN VALLE BEST CHOICE
Tortèl di patate servito con carne salada cotta, formaggio Stica della Val di Fassa fuso e canederli Nonesi**al burro fuso e salvia. 17,00
Birra consigliata **KRONEN**

ANDIAMO ALL'ORTO
Tortèl di patate servito con formaggio Stica della Val di Fassa fuso, verdure alla griglia e canederli di spinaci** al burro fuso e salvia. 17,00
Birra consigliata **KRONEN**

GLI ORIGINALI

TRILOGIA DI CANEDERLI
Tre canederli diversi
- Alla Nonesa** con salsa di gulasch;
- Ai funghi** su salsa Vezzena;
- Al grano saraceno, formaggio ubriaco e graukase** con burro fuso e salvia. 13,00

Canederli agli spinaci al posto dei canederli Nonesi.
Birra consigliata **KRONEN**

CANEDERLI DI POLENTA
Fortemente Tipici questi canederli e la loro ricetta con formaggio, salsiccia e speck, sono una golosa alternativa ai canederli tradizionali.
Ve li proponiamo al burro fuso e salvia. 11,00
Birra consigliata

HELLERBOCK
CANEDERLI ALLA NONESA
Il classico canederlo alla Nonesa**.
Lo speck, la lucanica e la mortandela ne caratterizzano l'impasto.
A voi la scelta migliore per gustarlo, in brodo oppure con burro fuso e salvia. 11,00
Birra consigliata **KRONEN**

LA PASTA E LE ZUPPE

LA PASTA

TAGLIATELLE DEL CACCIATORE
Pasta fresca di grano saraceno** con il nostro storico ragù di selvaggina** sfumato al Pinot Nero. 12,00
Birra consigliata **HELLER BOCK**

STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA
Da non confondere con gli "strozzapreti", Gnocchi di pane e spinaci** con burro profumato alla salvia. 11,00
Birra consigliata **FELSENKELLER**

LE ZUPPE

DEGUSTANDO ZUPPE
Un modo originale, per assaporare le nostre tre zuppe. Gulaschsuppe, crema di fave e canederli alla trentina in brodo. 12,00
Birra consigliata **SIXTUS**

CREMA DI FAVE E COZZE
Delicata crema di fave guarnita con cozze gratinate e una spolverata di pecorino. 11,00
Birra consigliata **KRONEN**

GULASHSUPPE TRENTINA
Con crostini di pane nero. 10,00
Birra consigliata **KRONEN**

IL TIPICO ASSOLUTO GOLD

Accompagna i piatti che lo compongono con i nostri Esclusivi Bretzel e Senape Dolce, avranno quel tocco ancora più Tipico, Storico e Tradizionale!

PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO
Il nostro piatto unico per eccellenza, una vera e propria sfida all'appetito dei più temerari.

Stinco intero, salsiccia tipica trentina, canederlo**, crauti e patate fritte* con cipolla e pancetta. 20,00

Birra consigliata HELLER BOCK

BEST CHOICE

WIENERSCHNITZEL 2012
È stata inserita in menu nel 2012, anno dell'importante ristrutturazione dello storico locale. Da allora è diventata un nostro piatto simbolo.

Grande, Sottile e Croccante
cotoletta di vitello servita con patate fritte* e confettura di mirtilli rossi. 18,00

TEGAME DELL'AMICIZIA
Piatto pensato per chi vuole mangiare tipico senza farsi mancare nulla. Gulasch di manzo, canederli**, crauti, polenta di Storo, würstel meraner. 20,00

Birra consigliata **KRONEN**

STINCO DI MAIALE GLASSATO
Rigorosamente intero (800 gr circa) con la cotenna croccante.
Ve lo proponiamo glassato alla birra Sixtus, con crauti e patate al forno* con cipolla e pancetta. 16,00

Birra consigliata **HELLER BOCK**

IL TIPICO ASSOLUTO SILVER

GROSTEL TORTEL
La nostra Versione.
Croccante tortello di patate* sul fondo, julienne di stinchetto spadellata con cipolla, pancetta e speck, uovo all'occhio di bue bacon croccante a guarnire. 16,00

Birra consigliata **KRONEN**

COSTINE DI MAIALE
Costine di maiale* marinate con spezie ed erbette secondo antica ricetta, servite con patate al forno, (cipolla e pancetta) accompagnate con salsa agrodolce leggermente piccante a parte. 18,50

Birra consigliata **HELLER BOCK**

IL PAIO AL SUGO 1906
Due würstel meraner artigianali rigorosamente bolliti e serviti con abbondante sugo di gulasch come da antica usanza di Trento. 13,00

Birra consigliata **KRONEN**

GULASH DI MANZO
Tipici bocconcini leggermente piccanti di carne secondo la classica ricetta della gastronomia tirolese, servita con la polenta di Storo oppure con i canederli alla Nonesa**. 15,00

Birra consigliata **KRONEN**

SELEZIONE DI WÜRSTEL 2.0
Tre tipi di würstel artigianali, diversi sia per consistenza che per sapore e cottura: Weisswurst bollito servito con cappucci, limone e senape casereccia, Servelade lesso servito con polenta e sugo di gulash, Meranese würstelstand alla griglia servito con crauti . 15,00

Birra consigliata **FELSENKELLER**

WÜRSTEL MERANER
Tipici di Merano, rigorosamente bolliti, eserviti con patatine fritte* e tris di senape fatta in casa. 13,00

Birra consigliata **FELSENKELLER**

LE TRE POLENTE
Rendilo un contorno da condividere perfetto ogni due persone!
Tre polentine di Storo servite in modo diverso: una con gulasch, una con funghi trifolati ed una con crema al formaggio. 12,00

Birra consigliata **FELSENKELLER**

MENU DEGUSTAZIONE

BOSCAIOLO

IL GRAN TAGLIERE FORST
con il meglio dei sapori del Trentino, servito con il croccante Tortèl di Patate.
Speck, Luganega trentina, Carne salada, Mortandela Nonesa, Trentingrana, Formaggio di capra stagionato, Formaggio Spressa delle Giudicarie, salsa rafano, mostarda di pere e zenzero.

Birra consigliata in degustazione da 0,20
VIP PILS

IL TEGAME DELL'AMICIZIA
Una porzione da condividere in due
Piatto pensato per chi vuole mangiare tipico senza farsi mancare nulla. Gulasch di manzo, canederli**, crauti, polenta di Storo, würstel meraner.

Birra consigliata in degustazione da 0,20
KRONEN

LA MINI SACHER
Due sacher (una a testa)
Due morbidi strati di pan di spagna al cioccolato leggero con al centro un sottile strato di confettura di albicocche. Il tutto ricoperto da glassa di cioccolato fondente

Birra consigliata in degustazione da 0,20
SIXTUS

56,00 – bevande escluse
Coperto ed eventuale caffè incluso.
Degustazione di birre 5,00 a persona.

L'ESPLORATORE

BEST CHOICE

CARNE SALADA '700
Una porzione da condividere in due, servito con il croccante Tortèl di Patate.
Carne di manzo salmistrata con spezie e sale, macerata per almeno venti giorni, secondo un'antica ricetta risalente al '700. Finemente tagliata per esaltarne i sapori, con fettine di mela marinate al Trento doc e petali di Trentingrana.

Birra consigliata in degustazione da 0,20
KRONEN

PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO
Una porzione da condividere in due. Il nostro piatto unico per eccellenza, una vera e propria sfida all'appetito dei più temerari.
Stinco intero, salsiccia tipica trentina, canederlo**, crauti e patate al forno con cipolla e pancetta.

Birra consigliata in degustazione da 0,20
HELLER BOCK

STRUDEL DI MELE
Due Strudel (una a testa)
Pasta sfoglia con un ripieno di mele della Val di Non, pinoli, uvetta, il tutto aromatizzato alla cannella. Accompagnato con gelato al fior di latte.

Birra consigliata in degustazione da 0,20
SIXTUS

52,00 – bevande escluse
Coperto ed eventuale caffè incluso.
Degustazione di birre 5,00 a persona.

IL PELLEGRINO

SPECK TRENTINO IGP
Una porzione da condividere in due, servito con il croccante Tortèl di Patate.
Fette di Speck Trentino, gurken, salsa rafano e mini shuttelbrot.

Birra consigliata in degustazione da 0,20
VIP PILS

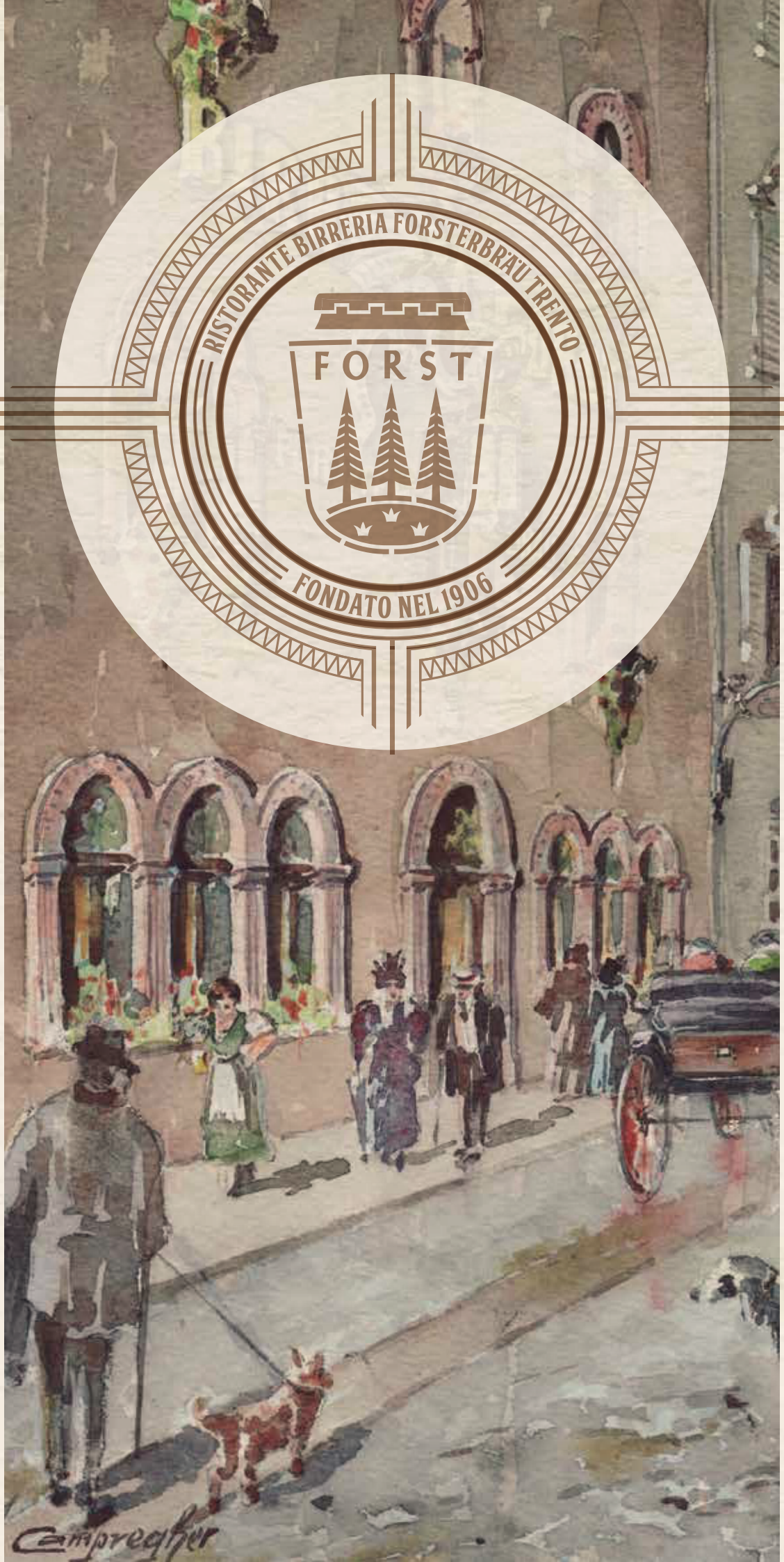
TRILOGIA DI CANEDERLI
Una porzione da condividere in due di tre canederli diversi
- Alla Nonesa** con salsa di gulasch;
- Ai funghi** su salsa Vezzena;
- Al grano saraceno, formaggio ubriaco e graukase** con burro fuso e salvia.

Birra consigliata in degustazione da 0,20
KRONEN

SIXTUS CREME BRULÉE
Due Creme (una a testa)
Se avessimo usato solo uova, latte, panna e vaniglia vi avremmo proposto un dolce buono,ma che fanno tutti.
Il nostro segreto sta nell'ingrediente in più: la birra Sixtus.

Birra consigliata in degustazione da 0,20
SIXTUS

46,00–bevande escluse
Coperto ed eventuale caffè incluso.
Degustazione di birre 5,00 a persona.


RISTORANTE BIRRERIA FORSTERBRÄU TRENTO
FORST
FONDATO NEL 1906

SAPORI DI STAGIONE

**Oltre ai classici piatti della tradizione regionale,
la nostra carta si arricchisce di ricette gustose stagionali
con ingredienti prevalentemente a km zero.**

I PRIMI

RISOTTO PISELLI E MOSCARDINI
un classico della cucina meditterranea, piselli e moscardini in umido. 14,00
Birra consigliata **VIP PILS**

BEST CHOICE

TONNARELLI DI FIUME
Pasta fresca** all'uovo con
trota salmonata, pane aromatizzato e
bottarga di trota. 14,00
Birra consigliata **VIP PILS**

RISOTTO KM ZERO
Omaggio a tre prodotti caratteristici Trentini.
Risotto sfumato al Müller Thurgau,
mantecato al formaggio tipico
"Puzzone di Moena", burro di montagna
e mele della Val di Non. 13,00
Birra consigliata **FELSENKELLER**

MEZZELUNE AL PROFUMO DI PUGLIA
Pasta fresca** all'uovo ripiena di cime di rapa
al profumo di acciughe e mozzarella di bufala,
accompagnate con pesto di pomodori secchi.
14,00
Birra consigliata **KRONEN**

CASERECCE AL RAGÙ D'ANATRA
Pasta fresca** all'uovo con ragù d'anatra e mirtilli,
scaglie di Trentingrana a guarnire. 14,00
Birra consigliata **FELSENKELLER**

SPATZLE "DAL SAOR TRENTIN"
Classici gnocchetti tirolesi in versione trentina,
di grano saraceno con carne Salada e crema di
polenta. 13,00
Birra consigliata **KRONEN**

LE INSALATE

LA GARDESANA
Insalata mista di stagione, pomodori,
Il salmerino profumato al pepe rosa
(marinato con aceto dell'Azienda agricola
Pojer & Sandri di Faedo),
bocconcini di trota marinati
(marinate in aceto particolare, vino Nosiola
della Valle dei Laghi, sale dolce di Cervia,
zucchero di canna e spezie). 14,00
Birra consigliata **FELSENKELLER**

LA POLLO
Insalata verde, straccetti di petto di pollo
cotto alla griglia, mais, carote, pomodorini,
formaggio, crostini di pane al rosmarino
e dressing di salsa caesar. 13,00
Birra consigliata **KRONEN**

LA NONESA
Insalata mista di stagione,
chips di Speck Trentino, Trentingrana,
crostini di brezel e dressing di mele. 12,00
Birra consigliata **KRONEN**

I SECONDI

Accompagnali con i nostri Esclusivi Bretzel, Senape Dolce e Tortèl di patate...
Avranno quel tocco in più di Tipico e Tradizione!

TAGLIATA DI MANZO 35
35 giorni di frollatura per questa carne proveniente da allevamenti selezionati delle Alpi tirolesi. Insaporita con sale Maldon e servita con rucola, petali di Trentingrana, pinoli tostati e patate al forno* con cipolla e pancetta. 20,00

Birra consigliata **KRONEN**

LA BRACIOLA DEL GIGANTE
600 grammi di braciola di maiale marinata alle spezie, cotta alla griglia e servita con insalata mista. 18,00

Birra consigliata **FELSENKELLER**

GRAN GALLETTO ALLA BIRRA
BEST CHOICE

700 gr di tenero Galletto aromatizzato alla birra Sixtus, cotto al forno servito con patate speziate. 17,50

BRACIOLA DI CINGHIALE
marinate con spezie ed erbette, senape e la nostra birra Hellerbok, servita con carciofi fritti . 20,00

Birra consigliata **HELLER BOCK**

BACCALÀ SBAGLIATO
Gustosa variante al classico baccalà alla vicentina servito gratinato con polenta di Storo alla piastra. 16,00

Birra consigliata **KRONEN**

SALMERINO ALPINO
Il salmerino alpino** è un pesce dal sapore delicato, servito con puntarelle spadellate con olive nere, pomodorini, e acciughe. 20,00

Birra consigliata **FELSENKELLER**

SPIEDONE FORST
BEST CHOICE

A grande richiesta è tornato, più arrostito e ricco che mai, come da Tradizione!

Manzo, maiale, würstel, pollo, salsiccia, pancetta, mele, zucchine, peperoni serviti con insalatina di cavolo cappuccio al cumino e patate fritte*. 20,00

Birra consigliata **HELLER BOCK**

I CONTORNI Tutti Gluten Free

FUNGHI MISTI TRIFOLATI
Funghi* saltati in padella. 8,00

TORTÉL DI PATATE
Frittella di patate grattugiate e arrostita. Questo è tra i piatti più tipici e più buoni... Ideale anche come contorno! 5,00

VERDURE ALLA GRIGLIA
Zucchine, indivia, pomodoro, melanzane, peperoni. 7,00

CRAUTI
Cavolo cappuccio tagliato finemente e sottoposto a fermentazione lattica e poi stufato. 5,00

INSALATA DI CAPPUCCI AL CUMINO
cavolo cappuccio finemente tagliato condito con: cumino, olio di semi di girasole, aceto di mela, sale e pepe. 4,50

POLENTA DI FARINA DI STORO
Nella Valle del Chiese si coltiva il "Nostrano di Storo", varietà di mais ingrediente principe per la vera polenta di montagna. 4,00

PATATE FRITTE
Patata belga super crunch a doppio amido. 5,00

INSALATA MISTA
Insalata mista di stagione. 5,00

Se hai particolari intolleranze o allergie, chiedi al nostro staff di consultare il manuale degli allergeni, siamo a tua completa disposizione.
*prodotto fresco congelato all'origine
**prodotto fresco abbattuto in loco per garantire qualità e sicurezza ai sensi del reg. CE 852/04 e 853/04

LA DEGUSTAZIONE DELLE BIRRE

**Entra a tutta birra nel mondo FORST,
sei nel Posto Giusto.**

**Vogliamo soddisfare la tua sete di curiosità...
ma soprattutto di Birra!**

**Lo facciamo proponendoti una degustazione
di cinque differenti birre di nostra produzione.**

LE CARATTERISTICHE IN BREVE:

**Sei un vero appassionato e vuoi maggiori dettagli?
Gira pagina, e troverai la lista completa delle NOSTRE Birre!**

→ **Cinque assaggi da 0,10 lt** 9,00€ ←

LE BIRRE

VIP PILS

AROMI: Gradevole, con note di cereale e luppolo.

GUSTO: Particolarmente secco e di grande freschezza, con raffinate note di amaro.

SEGNI PARTICOLARI: La fresca e morbida sensazione di un amaro raffinato al palato, unita a un gusto finemente elegante e a una schiuma compatta, la caratterizzano come una delle migliori birre della tipologia Pils.
Riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraria tradizionale dei monasteri.

BICCHIERE: Un bicchiere flute, dalla forma conica, stretta, allungata e slanciata che mantiene intatta la sua vivacità.

GRADO ALCOLICO: 5 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 6 - 8 °C

0,20 LT | 2,30€ **0,40 LT | 4,20€**

KRONEN

AROMI: Gradevole, con note di cereale e luppolo.

GUSTO: di elegante intensità.

SEGNI PARTICOLARI: 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.

BICCHIERE: Un calice di vetro sottile e liscio a chiudere la cui forma rastremata "alza" la schiuma, impedendole al tempo stesso di traboccare.

GRADO ALCOLICO: 5,2 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 6 - 8 °C

0,20 LT | 2,30€ **0,40 LT | 4,20€** **1 LT | 10,50€**

HELLER BOCK

AROMI: Moderati.

GUSTO: Pieno, ben strutturato.

SEGNI PARTICOLARI: Concepita attraverso un originale sistema di produzione a due miscele e fermentata in modo classico, questa birra viene quindi maturata nella tradizionale cantina delle birre doppio malto della FORST. Il risultato è una fantastica armonia fra malto e luppolo, dall'aroma molto marcato ma elegante.
Il retrogusto è caratterizzato da una nota lievemente maltata e al tempo stesso notevolmente elegante di fruttato.

BICCHIERE: Una "tozzola" cilindrica con manico. In vetro liscio, lavorato alla base, uno tra i più classici bicchieri da birra studiato per contenerne la schiuma cremosa.

GRADO ALCOLICO: 7,5 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 8 - 10 °C

0,30 LT | 3,40€ **0,50 LT | 5,80€**

SIXTUS

AROMI: profumo intenso di malto tostato, ingentilito da una nota discreta di luppolo.

GUSTO: vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato, con una schiuma compatta e persistente.

SEGNI PARTICOLARI: 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.

BICCHIERE: a "Giacinto" che accoglie la schiuma della birra e permette tramite il suo collo la diffusione degli aromi.

GRADO ALCOLICO: 6,5 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 8 - 10 °C

0,20 LT | 2,50€ **0,40 LT | 4,50€**

FELSENKELLER

AROMI: Morbido e piacevole.

GUSTO: Rotondo e ben strutturato.

SEGNI PARTICOLARI: Questa specialità birraria, naturalmente torbida, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso… e un'altra uguale!

BICCHIERE: Calice in vetro cristallino con una coppa a base molto ampia, squadrata che si restringe verso l'alto per convogliare al massimo l'aroma.

GRADO ALCOLICO: 5,2 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 6 - 8 °C

0,30 LT | 3,70€ **0,40 LT | 4,20€**

WEIHENSTEPHAN

AROMI: Moderato di luppolo e freschi profumi.

GUSTO: Note delicate, orientate all'acidulo.

SEGNI PARTICOLARI: Nulla riuscirà a ristorarvi meglio di questa birra di frumento naturalmente torbida e dall'affascinante sapore di lievito fresco.
Si abbina perfettamente a pietanze leggere, dal gusto delicato, e soprattutto ai rinomati "Weisswürstel" (Würstel di vitello bianchi)!

BICCHIERE: Un bicchiere a forma di cilindro molto sottile, la cosiddetta "Kölner Stange".

GRADO ALCOLICO: 5,4 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 6 - 8 °C

0,30 LT | 3,40€ **0,50 LT | 5,80€** **1 LT | 11,00€**

BIRRE IN BOTTIGLIA

FORST 1857

GUSTO: Flavour prevalentemente acerbo.

SEGNI PARTICOLARI: Birra morbida all'assaggio, con richiami sfumati di malto, miele ed acacia, con una nota amarognola molto delicata, piacevole nel retrogusto.

BICCHIERE: Nessuno. FORST 1857 si beve direttamente dalla bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 4,8 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 4 - 6 °C

0,33 LT | 3,50€

LA BIRRA ANALCOLICA FORST

GUSTO: Pieno e bilanciato

SEGNI PARTICOLARI: Caratterizzata da piacevoli note di luppolo è una birra corposa. L'unica birra analcolica con aromi naturali della birra.

BICCHIERE: Calice in vetro cristallino con una coppa a base molto ampia, squadrata che si restringe verso l'alto per convogliare al massimo l'aroma

GRADO ALCOLICO: 0,0 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 4 - 6 °C

0,33 LT | 3,50€

VINI

**Questa è la Casa della Birra, per questo non abbiamo vino Sfuso.
Per i clienti che amano il vino, abbiamo selezionato per loro
una piccola lista di etichette Trentine d'eccellenza.**

CANTINA

SPUMANTI TRENTODOC

		bicc. 0,10 lit	bott
Zell metodo classico Brut	Cantina Sociale Trento	4,00€	25,00€
Zell rosè Brut	Cantina Sociale Trento		30,00€

BIANCHI

Müller Thurgau	Pelz	3,00€	19,50€
Gewürztraminer	Fontana	3,80€	21,00€
Nosiola BIO	Poli Francesco	3,20€	19,50€
708 km (Müller Thurgau e Riesling)	Cembrani D.O.C.	4,00€	20,00€

ROSSI

Pinot Nero riserva	Longariva		40,00€
Pinot Nero	Casata Monfort	5,00€	28,00€
Teroldego Rotaliano	435HT	3,00€	20,00€
Teroldego Rotaliano	De Vigili		27,00€
Teroldego Rotaliano "2 Vigneti"	Fedrizzi		35,00€
Lagrein"Le Valete" bio	Poli Francesco	5,00€	30,00€
Marzemino Superiore "Ziresi"	Salizzoni	4,50€	25,00€
Mori Vecio "Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon"	Concilio		28,00€

LE BEVANDE

Limonata "Merano"	0,30 lt | 3,00€
Limonata "Merano"	0,45 lt | 4,00€
Coca Cola	0,33 lt | 3,00€
Coca Cola zero	0,33 lt | 3,00€
Aranciata	0,30 lt | 3,00€
	0,45 lt | 4,00€
Succo di frutta	0,20 lt | 3,00€
Acqua minerale	0,50 lt | 1,80€
"Merano" Frizzante/Naturale	1,00 lt | 3,20€

Acqua del rubinetto SERVIZIO 1,00€
(se abbinata ad almeno una bibita a pagamento a persona non viene applicato nessun costo)

PORTA CON TE UN NOSTRO RICORDO...

Dai un occhio alla nostra Vetrina vicino all'ingresso, per ricordarti di noi con un piccolo pezzo di Forst!

FORST

forsttrento

www.forst-trento.it • Tel: 0461 235590