FORST

A TRENTO DAL 1906.



2 settimane di fuori menù

RISOTTO IN MALGA
Risotto alla crema di cavolo nero e patate, mantecato con formaggio di malga ed a guarnire crumble di brezel ed arachidi 17,50
Birra consigliata **HELLER BOCK**

VIAGGIO SUGLI APPENNINI
Pappardelle artigianali condite con un ricco ragù di cinghiale degli Appennini 17,50
Birra consigliata **HELLER BOCK**

MEDAGLIONI DI FARAONA
Rollè di faraona in farcia di vitello e castagne, accompagnato da polenta e scalogno confit all'aceto balsamico 20,00
Birra consigliata **KRONEN**

VELLUTATA PORRI E PATATE
Vellutata di porri e patate con crostini di brezel leggermente piccanti 13,50
Birra consigliata **VIP PILS**

ANDIAMO ALL'ORTO "IN AUTUNNO"
Il nostro storico piatto vegetariano in versione autunnale: zucca, funghi cardoncelli, finocchio arrosto, broccolo. Accompagnati da polenta, tortèl di patate e morbido formaggio di capra alla piastra 19,00
Birra consigliata **FELSENKELLER**

PRODOTTI DI STAGIONE

In Forst Trento vogliamo valorizzare al massimo i prodotti di stagione, convinti che utilizzare ciò che Madre Natura ci offre rappresenti un autentico valore aggiunto per i nostri piatti. Per questo motivo, abbiamo deciso di introdurre uno speciale **fuori menù**!

Ogni 2-3 settimane troverete nuove proposte extra, presenti proprio in questo foglio! Le portate cambieranno regolarmente e potranno includere primi piatti, zuppe e secondi, tutti ideati con cura dal nostro chef e dal suo team di cucina, per offrire sapori unici e autentici che seguono il ritmo delle stagioni.

Non perdere l'occasione di scoprire sempre nuovi piatti, creati appositamente per sorprendere il tuo palato.

Vienici a trovare e prova il piatto che più ti ispira!

allergeni

RISOTTO IN MALGA
A1 - A5 - A7 - A9 - A12

VIAGGIO SUGLI APPENNINI
A1 - A3 - A7 - A9 - A12

MEDAGLIONI DI FARAONA
A6 - A9 - A12

VELLUTATA PORRI E PATATE
A1 - A9

ANDIAMO ALL'ORTO "IN AUTUNNO"
A6 - A7 - A12

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.

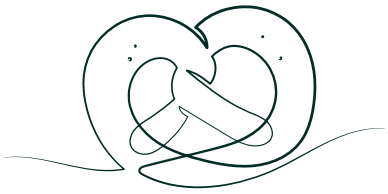
L'incontro di popoli e culture l'ha resa protagonista del tempo,
senza **mai rinunciare alle proprie radici**, con fierezza
ma sempre con un **grande spirito di accoglienza**.

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!

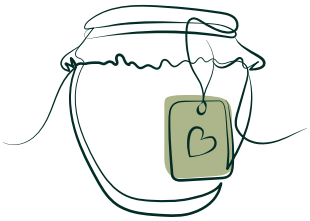
BREZEL E SENAPE DOLCE

IL NOSTRO BREZEL*



Così buono perché sfornato
fresco quotidianamente.
Non dire di no alla tentazione
di ordinarne un altro! **2,00**

LA NOSTRA SENAPE DOLCE



perfetta con il nostro brezel!

Artigianale e Golosa...
Esclusivamente nostra!
Disponibile anche nel barattolo da 100ml
da portare a casa. Chiedi in cassa **5,00**

e il bicchiere lo porti via con te!



AMARO DEL RICORDO

Un amaro unico, prodotto in esclusiva

Realizzato tra i vigneti della Torre di Ravina. Erbe e bacche di montagna conferiscono quei profumi ed aromi che la natura ci offre quotidianamente nei boschi delle nostre montagne. 5,00

GRAPPA DEL RICORDO

Un'eccellenza che trovate solo qui

La nostra Grappa viene fatta invecchiare in barriques per 24 mesi; fin dal primo sorso, al palato risulta morbida, calda, con note di vaniglia, frutta secca e miele. Un fine pasto perfetto. 5,50



INFORMAZIONI

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

COPERTO

Comprende un Brezel
70 gr. a persona. 2,50
Chiedete al nostro staff il pane senza glutine (cotto in 7 minuti).
I prezzi sono espressi in Euro.

SIMBOLI

- Gluten free
- Gluten free su richiesta
- Vegetariano
- Senza lattosio

l'as del formài

UN PERCORSO DI GUSTO **ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI D'ALPEGGIO**

3 FORMAGGI

servita con salsa pere e zenzero 14,00

1. TRENTINGRANA 36 mesi (Trentino)
Formaggio naturale, prodotto con latte crudo, a pasta dura e cotta solo con latte di bovine allevate sul territorio Trentino.

2. PUZZONE DI MOENA 100 gg
Stagionatura importante per questo caratteristico formaggio. Prodotto con latte crudo di vacca dall'odore acuto e dal sapore deciso e inconfondibile, appena piccante con retrogusto amarognolo.

3. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
Il latte con cui viene prodotta proviene esclusivamente da capre che come un tempo e come si conviene per tradizione pascolano liberamente sulle colline langhigiane. Si tratta quindi di un formaggio assolutamente artigianale e prodotto esclusivamente a latte crudo. La pasta è bianchissima, morbida, dal sapore dolce e leggermente acidulo, elegante e avvolgente. Si tratta di un Presidio Slow Food.



non sono ammesse variazioni

4 FORMAGGI

servita con mostarda di pere e zenzero e mostarda di crauti e miele 16,00

1. TRENTINGRANA 36 mesi (Trentino)
2. PUZZONE DI MOENA 100 gg
3. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
4. GRUYÈRE DES GROTTES DOP 20 mesi
Prodotto solamente d'estate, negli alpeggi delle Prealpi Friburghesi, è forse il più tradizionale formaggio a pasta dura, cotta e pressata, dalla classica e pronunciata occhiatura. È un prodtto artigianale, a latte crudo vaccino simile all'Emmental. A seconda della stagionatura il suo gusto varia dal dolce al piccante, sviluppando progressivamente i suoi tipici aromi speziati.

5 FORMAGGI

servita con mostarda di pere e zenzero e mostarda di crauti e miele 18,00

1. TRENTINGRANA 36 mesi (Trentino)
2. PUZZONE DI MOENA 100 gg
3. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
4. GRUYÈRE DES GROTTES DOP 20 mesi
5. BLU BIRRAIO
Dopo un mese e mezzo di stagionatura la sua pasta semimolle è gia percorsa dalle venature dell'erborinatura; a questo punto viene spugnato e affinato per qualche settimana con birra artigianale a doppio malto, che conferirà alla buccia il suo tipico colore brunito, ma soprattutto concilierà in maniera davvero elegante le note aromatiche della birra con quelle eteree tipiche di ogni formaggio erborinato.

provalo con..

TORTÈL DI PATATE + 5,00

birra consigliata

BIRRA DEGUSTAZIONE + 10,00



IL TIPICO INIZIO

IDEALE per 2

IL MEGLIO DEI SAPORI DEL TRENTINO



GLUTEN FREE

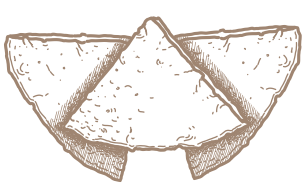
IL GRAN TAGLIERE FORST

Il meglio dei sapori della nostra terra in un unico piatto!

Speck, Luganega, Roast-beef BBQ, Carne salada, Mortandela Nonesa, Trentingrana 36 mesi e Puzzone di Moena. Salsa rafano e mostarda di pere e zenzero.
Servito con tortel di patate. 21,00

Birra consigliata **KRONEN**

IL TORTÉL DI PATATE



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

COME È 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

IL MEGLIO DEI SAPORI DEL TRENTINO



GLUTEN FREE

SOLO SU RICHIESTA
(senza shuttelbrot)

LO SPECK CLASSICO

Speck trentino stagionato 6 mesi,
accompagnato da gurken, salsa rafano e
Schüttelbrot. 17,00

Birra consigliata **FORST 1857**

IL TIPICO INIZIO

IL MEGLIO DEI SAPORI DEL TRENTINO



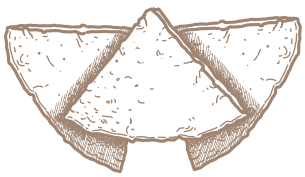
GLUTEN FREE

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.
Servito con tortel di patate. 20,00

Birra consigliata **V.I.P. PILS**

IL TORTÉL DI PATATE



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

COME È 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!

PRIMI E ZUPPE



CANEDERLI: L'ASSAGGIO

Quattro canederli diversi

- Alla Nonesa** con brodo ristretto vegetale;
- Agli spinaci su crema di Casolet;
- Al formaggio servito con crema di funghi misti di stagione;
- Canederlo di polenta con crema di burro e salvia. 15,00

Canederli agli spinaci e canederli ai formaggi.

Birra consigliata **KRONEN**

PRIMI E ZUPPE



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. 14,00

Birra consigliata **KRONEN**

PRIMI E ZUPPE



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. 14,00.

Birra consigliata **HELLER BOCK**

PRIMI E ZUPPE



RISOTTO SIXTUS

Risotto cotto con la nostra birra ambrata Sixtus, accompagnato da guancetta di maiale morbida, cipolla croccante e salsa mou alla soia. Un piatto dai contrasti "sorprendenti". 17,50

Birra consigliata **KRONEN**

PRIMI E ZUPPE



STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA

Da non confondere con gli “strozzapreti”, il nome “strangolapreti” deriva dal fatto che fossero il piatto preferito da vescovi e cardinali durante il Concilio di Trento (1545-1563). Gnocchi di pane e spinaci** con burro profumato alla salvia e petali di Trentingrana. 14,00

Birra consigliata **FELSENKELLER**

PRIMI E ZUPPE



LASAGNA DEL CACCIATORE

Lasagna artigianale con ragù di cervo dal gusto deciso e besciamella. 14,50

Birra consigliata **HELLER BOCK**

PRIMI E ZUPPE



TAGLIATELLA AL RAGÙ DI SELVAGGINA

Pasta fresca all'uovo** di grano saraceno e farina bianca con ragù casereccio di selvaggina** 16,00

Birra consigliata **HELLER BOCK**

PRIMI E ZUPPE





DEGUSTANDO ZUPPE

Un modo originale, per assaporare le nostre tre zuppe. Gulaschsuppe, canederlo alla trentina in brodo, zuppa del giorno. 13,00

Birra consigliata **V.I.P. PILS**

GULASCHUPPE ALLA TRENTINA

Con crostini di pane nero. 12,00

Birra consigliata **KRONEN**

I SECONDI



GLUTEN FREE

STINCO OBELIX

“Lo stinco di vitello” da condividere!

Un banchetto degno di un eroe! Lo stinco di vitello italiano da 2,2 kg e il suo midollo. Tenerissimo grazie a una lenta cottura di 12 ore a bassa temperatura, è il protagonista assoluto. Un’esperienza culinaria travolgente, impossibile da affrontare da soli: ideale da condividere tra due persone, e perfetto in tre. Ad accompagnare questa meraviglia ci sono verdure spadellate, croccanti patate al forno e polenta fumante. Una vera sfida epica.
Questa meraviglia richiede 20 minuti di preparazione. 60,00

Birra consigliata **HELLER BOCK**

IDEALE per 2/3

I SECONDI



TORBURGER

(l'amato hamburger nato a La Torre Biergarten Forst):
delizioso hamburger di carne di manzo italiano da circa 280gr, arricchito con fresca insalata verde, cremosa stracciatella di bufala, e la nostra salsa tartara fatta in casa con verdure arrosto. Completano questa esplosione di sapori pancetta croccante e cipolla rossa caramellata. 17,00

Birra consigliata **HELLER BOCK**

I SECONDI



GLUTEN FREE
SOLO SU RICHIESTA

COSTINE FORST

Le storiche costine di maiale del Forsterbräu Trento cotte al BBQ, spennellate con la nostra speciale salsa bbq home made. 19,00

Birra consigliata **HELLER BOCK**

I SECONDI



GLUTEN FREE
SOLO SU RICHIESTA

PADELLA DEL MASTRO BIRRAIO

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

Stinco intero, würstel meraner, canederlo**, crauti e patate al forno con cipolla e pancetta. 24,00

Birra consigliata **HELLER BOCK**

IDEALE per 2

I SECONDI



GLUTEN FREE

STINCO DI MAIALE

Rigorosamente intero (800 gr circa) tenerissimo e con la cotenna croccante. Ve lo proponiamo con crauti e patate al forno con cipolla e pancetta. 17,50

Birra consigliata **HELLER BOCK**

I SECONDI



GRAN GALLETTO ALLA BIRRA

La nostra interpretazione di un tipico piatto birraio, un connubio tra il gusto audace della birra Hellerbock e la tenerezza assoluta di un galletto cucinato al BBQ su braci ardenti. Questo piatto unico incarna l'arte della cottura alla brace a basse temperature, arrostito ma con una carne succulenta e caratterizzata da UN COLORE TIPICAMENTE ROSA che trae in inganno alcuni facendolo sembrare poco cotto ma così non è. Servito con patate* speziate. 19,00

Birra consigliata **HELLER BOCK**

I SECONDI



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. 20,00

Birra consigliata **V.I.P. PILS**

I SECONDI



GLUTEN FREE

NUOVO SPIEDONE FORST

Lo abbiamo reso ancora più irresistibile, prova la nuova versione! Un delizioso mix di manzo, maiale, würstel, pollo, salsiccia, pancetta, bombetta di vitello e carne salada, mele, zucchine, peperoni serviti con insalatina di cavolo cappuccio al cumino e patate fritte*. 22,00

Birra consigliata **HELLER BOCK**

I SECONDI



GLUTEN FREE

GROSTEL TORTEL
La nostra versione

Croccante tortello di patate* sul fondo, julienne di stinchetto spadellata con cipolla, pancetta e speck. Servito con uovo morbido alla “poche”. 18,00

Birra consigliata **KRONEN**

I SECONDI



GLUTEN FREE
SOLO SU RICHIESTA

SELEZIONE DI WÜRSTEL

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 patate tirolesi, Meranese würstelstand servito con sugo di gulasch. 16,50

Birra consigliata **FELSENKELLER**



GLUTEN FREE
SOLO SU RICHIESTA

WÜRSTEL MERANER

Tipici di Merano, rigorosamente bolliti e serviti con patatine fritte* e tris di senape fatta in casa. 14,50

Birra consigliata **FELSENKELLER**

I SECONDI



GLUTEN FREE
SOLO SU RICHIESTA

GULASCH DI MANZO

Tipici bocconcini leggermente piccanti secondo
la classica ricetta della gastronomia tirolese:
servita con la polenta di Storo 17,00

oppure con i canederli alla Nonesa**. 18,00

Birra consigliata **KRONEN**

best choice

I SECONDI



GLUTEN FREE

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 patate tirolesi, cappucci al cumino, pomodori con cipolla rossa e basilico. 22,00

Birra consigliata **KRONEN**

I SECONDI



GLUTEN FREE

SALSICCIA POLENTA E FUNGHI

Salsiccia trentina di maiale cotta al BBQ marinata alla birra Forst Kronen.

Servita con polenta e funghi misti trifolati. 17,50

Birra consigliata **KRONEN**

I SECONDI



GLUTEN FREE

FISH & CHIPS

Filetto di merluzzo fritto. Squisita panatura arricchita con semi misti che gli donano croccantezza e sapore. Servito in versione classica: patatine fritte e maionese al porro 17,00

Birra consigliata **VIP PILS**

I SECONDI



GLUTEN FREE

STUFATO DI CERVO

Un grande classico per chi ama il **gusto forte e deciso** della selvaggina* cotta secondo tradizione. Servito con la caratteristica polenta trentina di Storo. 18,00

Birra consigliata **HELLER BOCK**

LE INSALATE



GLUTEN FREE

ALPINA

Un'insalata ricca e sorprendente che richiama i sapori tipici della montagna: insalata verde, cappucci viola e bianchi, carote, rapa rossa, petali di Trentingrana, speck alle vinacce, popcorn croccanti e un dressing alle mele. 15,00

Birra consigliata **KRONEN**

RUSTICA

Un mix perfetto di freschezza e sapori rustici: cappucci bianchi e viola, carote croccanti, pomodori arrosto, tenero pulled chicken bbq, crostini al rosmarino e condita con una leggera salsa yogurt. 16,00

Birra consigliata **KRONEN**

GLUTEN FREE
SOLO SU RICHIESTA

DIVERSA

Un'insalata leggera e gustosa: insalata verde, cappucci viola e bianchi, carote, pomodorini arrosto, cetrioli, spaghetti di zucchine, uovo poché, arachidi tostate, fagioli neri e un delicato dressing alle mele. 15,00

Birra consigliata **KRONEN**

GLUTEN FREE

MENÙ DEGUSTAZIONE

IL BOSCAIOLO

LO SPECK CLASSICO
Speck trentino, stagionato 6 mesi, con una nuova ricetta che utilizza le vinacce del Biergarten La Torre. Accompagnato da gurken, salsa rafano e Schüttelbrot.

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lt **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 lt **KRONEN**

LA SACHER
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 lt **SIXTUS**

53,00 - bevande escluse
Coperto 2,50 p.p.

Degustazione di birre
7,00 p.p.

L'ESPLORATORE

best choice

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 e servita cruda con fettine di mela marinate al Trentodoc e petali di Trentingrana.

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit **VIP PILS**

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 0,30 lit **HELLER BOCK**

STRUDEL DI MELE
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 0,20 lit **SIXTUS**

55,00 - bevande escluse
Coperto 2,50 p.p.

Degustazione di birre
8,00 a persona.

IL PELLEGRINO

IL GRAN TAGLIERE FORST
Con il meglio dei sapori del Trentino, servito con il croccante Tortèl di Patate.
Speck, Luganega trentina, Carne salada, Roast-beef BBQ, Mortandela Nonesa, Trentingrana,Puzzone di Moena, salsa rafano, mostarda di pere e zenzero.

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lt **VIP PILS**

BIS DI CANEDERLI
Una porzione da condividere in due. Due tipi di canederli totalmente diversi tra loro.
- Il classico canederlo a base di pane alla Nonesa** con salsa di gulasch;
- Lo storico canederlo a base di polenta con burro fuso e salvia.

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lt **KRONEN**

SIXTUS CREME BRULÉE
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 Forst Sixtus.

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lt **SIXTUS**

49,00 - bevande escluse
Coperto 2,50 p.p.

Degustazione di birre
8,00 p.p.

CONCLUDENDO



DOLCE SPIRITO

Cremoso al cioccolato bianco, crumble di frutta secca al saraceno e pere morbide, mouse al mascarpone e marmellata ai frutti rossi.

Rigorosamente accompagnato con la nostra Grappa del Ricordo. 9,00

DOLCE AMARO

Il fine pasto perfetto!
Un amaro Unico, prodotto in Esclusiva per Forsterbräu Trento da sorseggiare e mangiare.

Il semifreddo** è realizzato con il nostro amaro per esaltarne le caratteristiche uniche (il bicchiere lo porti via). 9,00



GLUTEN FREE



GLUTEN FREE

DIVINCAFFÈ

Più di un caffè, meno di un dolce. La giusta "coccola" alla fine di un pasto.

Mousse alla nocciola, mousse al cioccolato bianco con pepite di cioccolato fondente e crumble al biscotto, servito con una tazzina di caffè. 5,00

ALLERGENI

CANEDERLI L'ASSAGGIO
A1 - A3 - A7 - A9 - A12

CANEDERLI DI POLENTA
A1 - A3 - A7 - A9

CANEDERLI ALLA NONESA
A1 - A3 - A7 - A9 - 12

CARNE SALADA '700
A7 - A12

COSTINE FORST
A6 - A9 - A12

DEGUSTANDO ZUPPE
A1 - A3 - A7 - A8 - A9

GROSTEL TORTEL
A3 - A6 - A7 - A9 - A12

GULASCH DI MANZO
A9 - A12
CON CANEDERLI A1 - A3 - A7

GULASHSUPPE TRENTINA
A1 - A12

GRAN GALLETTO
A1 - A6 - A9 - A10 - A12

GRAN TAGLIERE FORST
A3 - A7 - A9 - A10 - A12

INSALATA ALPINA
A7 - A10 - A12

INSALATA DIVERSA
A3 - A5 - A10 - A12

INSALATA RUSTICA
A1 - A7 - A9 - A12

L'AS DEL FORMAI
A3 - A7 - A12

LASAGNA DEL CACCIATORE
A1 - A3 - A7 - A9 - A12

PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO
A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

PIATTO DEL GRIGLIATORE
A1 - A6 - A9 - A10 - A12

RISOTTO SIXTUS
A1 - A6 - A7 - A9 - A12

SALSICCIA POLENTA E FUNGHI
A1 - A6 - A12

SELEZIONE DI WÜRSTEL
A1 - A3 - A9 - A10 - A12

SPECK CLASSICO
A1 - A3 - A7 - A9 - A10 - A12

SPIEDONE FORST
A12 (NEI CAPPUCCI)

STINCO DI MAIALE
A6 - A9 - A12

STINCO DI VITELLO OBELIX
A6 - A9 - A12

STRANGOLAPRETI
A1 - A3 - A7

STUFATO DI CERVO
A9 - A12

TAGLIATA DI MANZO 35
A3 - A10 - A12

TAGLIATELLE SELVAGGINA
A1 - A3 - A6 - A9 - A12

TORBURGER
A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A10 - A11 - A12

WIENERSCHNITZEL 2012
A1 - A3

WÜRSTEL MERANER
A1 - A9 - A10

ALTRO

CONTORNO FORST
A3 - A10 - A12

CRAUTI
A12

INSALATA DI CAPPUCCI AL CUMINO
A12

A1 : cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
A2 : crostacei e prodotti a base di crostacei
A3 : uova e prodotti a base di uova
A4 : pesce e prodotti a base di pesce
A5 : arachidi e prodotti a base di arachidi
A6 : soia e prodotti a base di soia
A7 : latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
A8 : frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o del Queensland e i loro prodotti)
A9 : sedano e prodotti a base di sedano
A10 : senape e prodotti a base di senape
A11 : semi di sesamo e prodotti a base di semi si sesamo
A12 : anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di so2
A13 : lupini e prodotti a base di lupini
A14 : molluschi e prodotti a base di molluschi