

# FORST

## A TRENTO DAL 1906.

### IL MESE DI FUORI MENÙ



#### RISOTTO

##### ALLE CASTAGNE

Risotto alle castagne mantecato al Vezena e burro delle Alpi. A completare il piatto mortandela croccante e riduzione di sedano rapa. 18,00



Birra consigliata  
**KRONEN**

#### TAGLIOLINO DI BOSCO

Tagliolini di pasta fresca all'uovo ai funghi porcini. Un piatto che racconta la tradizione dei nostri boschi. 18,00



Birra consigliata  
**HELLER BOCK**

#### VELLUTATA DI ZUCCA

L'inizio dell'autunno celebrato con un piatto. Vellutata di zucca, accompagnata da crostini di brezel leggermente piccanti. 13,00



Birra consigliata  
**KRONEN**

#### SALMERINO IN GRIGLIA

Filetto di salmerino cotto alla griglia, accompagnato da polenta di Storo, zucca arrosto ed olio alla menta. 24,00



Birra consigliata  
**VIP PILS**

#### ANDIAMO ALL'ORTO "IN AUTUNNO"

Il nostro storico piatto vegetariano in versione autunnale: con peperoni e zucca arrosto, finocchi e indivia brasati e broccolo appena scottato. Il tutto accompagnato da polenta, tortèl di patate ed un 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 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 ALLE CASTAGNE**

**A6 - A7 - A8 - A9 - A12**

**TAGLIOLINO DI BOSCO**

**A1 - A3 - A9 - A12**

**VELLUTATA DI ZUCCA**

**A1 - A9**

**ANDIAMO ALL'ORTO "IN AUTUNNO"**

**A6 - A10 - A12**

**SALMERINO IN GRIGLIA**

**A4**

# 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.

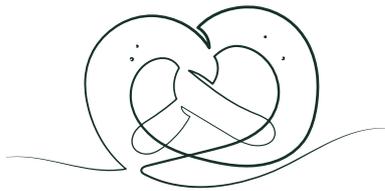
L'incontro di popoli e culture l'ha resa protagonista del tempo, senza **mai rinunciare alle proprie radici**, con fierezza ma sempre con un **grande spirito di accoglienza**.

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 2,50

Comprende un Brezel 70 gr. a persona.  
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 17,00

**1. TRENTINGRANA 36 mesi (Trentino)**  
**2. PUZZONE DI MOENA 100 gg**  
**3. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP**  
**4. VEZZENA D'ALPEGGIO STAGIONATO (Trentino)**  
È uno dei formaggi più antichi e prestigiosi del Trentino. Il territorio di produzione è l'Altopiano di Vezzena, di Lavarone e di Folgaria. Classico semigrasso delle Alpi, prodotto molto ricercato per la particolarità dei profumi che le essenze dei pascoli degli altopiani conferiscono a questo formaggio dal sapore gradevolmente amarognolo e non troppo piccante.

## 5 FORMAGGI

servita con mostarda di pere e zenzero e mostarda di crauti e miele 19,00

**1. TRENTINGRANA 36 mesi (Trentino)**  
**2. PUZZONE DI MOENA 100 gg**  
**3. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP**  
**4. VEZZENA D'ALPEGGIO STAGIONATO (Trentino)**  
**5. BLU BIRRAIO**  
Dopo un mese e mezzo di stagionatura la sua pasta semimolle è già 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 + 6,00**

**birra consigliata**

**BIRRA**  
**DEGUSTAZIONE + 10,00**



# IL TIPICO INIZIO

IL MEGLIO DEI SAPORI DEL TRENINO



GLUTEN FREE



## IL GRAN TAGLIERE FORST

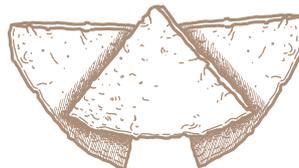
**Il meglio dei sapori della nostra terra in un unico piatto!**

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

**Provalo con il nostro immancabile tortèl di patate!** 25,00

 Birra consigliata **KRONEN**

## IL TORTÈL 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 TRENINO



GLUTEN FREE   
SOLO SU RICHIESTA  
(senza shuttelbrot)

## SPECK & TORTÈL

Il nostro tortèl di patate servito con speck trentino, stagionato 6 mesi, con una nuova ricetta che utilizza le vinacce del Biergarten La Torre. Accompagnato da gurken, salsa rafano e Schüttelbrot. 18,00

 Birra consigliata **FORST 1857**

# IL TIPICO INIZIO

IL MEGLIO DEI SAPORI DEL TRENINO



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 e servita cruda con fettine di mela marinate al Trentodoc e petali di Trentingrana. 20,00

**Provalo con il nostro immancabile tortèl di patate!** 25,00

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

## IL TORTÈL 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 Nonesà\*\* 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. 16,00

Canederli agli spinaci e  canederli ai formaggi.

 Birra consigliata **KRONEN**

# PRIMI E ZUPPE



## CANEDERLI ALLA NONESA

Il classico canederlo alla Nonesà\*\*.

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. 15,00**



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

**Un primo che soddisfa come un secondo.**

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" e leggermente amaro. 19,00



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. 15,00



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. 13,50

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



## GULASCHUPPE ALLA TRENTINA

Con crostini di pane nero. 13,00

 Birra consigliata **KRONEN**

# I SECONDI



## TORBURGER



(il grande hamburger nato a **La Torre Biergarten Forst**):  
delizioso hamburger di carne di manzo italiano da circa 300gr, arricchito con fresca insalata verde, e la nostra salsa tartara fatta in casa con verdure arrosto. Completano questa esplosione di sapori pancetta croccante e cipolla rossa caramellata. 18,50



Birra consigliata **HELLER BOCK**

# I SECONDI



GLUTEN FREE  
SOLO SU RICHIESTA



## LE COSTINE FORST

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

**Costine Medium:** il giusto equilibrio tra gusto e spazio per il dolce. 19,00

**Costine Large:** la scelta ideale per chi ha davvero fame. 23,00



Birra consigliata **HELLER BOCK**

# I SECONDI



GLUTEN FREE  
SOLO SU RICHIESTA



## PADELLA DEL MASTRO BIRRAIO

Il nostro piatto iconico, pensato per essere  
condiviso e gustato in compagnia.

Stinco intero, würstel meraner, canederlo\*\*, crauti  
e patate al forno con cipolla e pancetta. 30,00



Birra consigliata **HELLER BOCK**



# I SECONDI



GLUTEN FREE



## IL SIGNOR STINCO

**ATTENZIONE!** Il nostro STINCO  
crea dipendenza! (e la fila)

800 gr circa, tenerissimo all'interno e avvolto da una cotenna irresistibilmente croccante, frutto di un lungo e accurato processo di cottura. Ve lo proponiamo con crauti e patate al forno con cipolla e pancetta. 18,50



Birra consigliata **HELLER BOCK**

# I SECONDI



## GRAN GALLETTO ALLA BIRRA



700gr di galletto Vallespluga. Un tipico piatto birraio da noi reinterpretato, un connubio tra il gusto audace della birra Heller Bock 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. 20,00



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 abbondante ed appagante. Prova la nuova versione!**

Un delizioso mix di manzo, maiale, wüstel, pollo, salsiccia, pancetta, bombetta di vitello e carne salada, mele, zucchine, peperoni serviti con insalatina di cavolo cappuccio al cumino e patate fritte\*. 23,00



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, Savelade lesso servito con patate tirolesi, Meranese wüstelstand servito con sugo di gulasch. 17,00

 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. 15,00

 Birra consigliata **FELSENKELLER**

# I SECONDI



GLUTEN FREE  
SOLO SU RICHIESTA



## GULASCH DI MANZO

Leggermente piccanti secondo la classica ricetta della gastronomia tirolese.

Lo preferisci con la polenta di Storo oppure con i canederli\*\*? 18,00



Birra consigliata **KRONEN**

# 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. 24,00



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



## BRACIOLONA TEX

**Ogni morso è un biglietto di sola andata per il Texas!**

Cotta nei nostri forni BBQ e successivamente a bassa temperatura per 8 ore. Un taglio speciale di 850gr, dal colore interno tipicamente rosa, con la pancetta attaccata che la rende unica sia alla vista che al gusto. Accompagnata da fagioli stufati con pancetta e salvia, perché in Texas si fa sul serio! 23,00



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**

# ORTO E DINTORNI



GLUTEN FREE



## ORTO ALPINO

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. 16,00

 Birra consigliata **KRONEN**

## ORTO RUSPANTE

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. 17,00

 Birra consigliata **KRONEN**

GLUTEN FREE  
SOLO SU RICHIESTA



## ORTO POCHE'

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. 14,00

 Birra consigliata **KRONEN**

GLUTEN FREE





# MENÙ DEGUSTAZIONE



## IL BOSCAIOLO

### SPECK & TORTÈL

Una porzione da condividere in due. Speck trentino, stagionato 6 mesi, con una nuova ricetta che utilizza le vinacce del Biergarten La Torre. Accompagnato dal nostro tortèl di patate 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, wüerstel 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**



### 56,00 - bevande escluse

Coperto 2,50 p.p.

Degustazione di birre  
7,00 p.p.

## L'ESPLORATORE



### CARNE SALADA '700

Una porzione da condividere in due. 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**

### 57,00 - bevande escluse

Coperto 2,50 p.p.

Degustazione di birre  
8,00 a persona.

## IL PELLEGRINO

### IL GRAN TAGLIERE FORST

Una tagliere da condividere in due. Servito con il nostro immancabile tortèl di patate. Speck, Luganega trentina, Carne salada, Roast-beef BBQ, Mortandela Nonesà, Trentingrana, Puzzone di Moena, salsa rafano, mostarda di pere e zenzero.

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

### BIS DI CANEDERLI

Due tipi di canederli totalmente diversi tra loro.

- Il classico canederlo a base di pane alla Nonesà\*\* 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, mousse 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



## 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. 5,50

GLUTEN FREE



# allergeni

## BRACIOLONA TEX

A6 - A12

## 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

## FILETTO DI ORATA

A4 - A6 - A7 - A12

## 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

## ORTO ALPINO

A7 - A10 - A12

## ORTO POCHÈ

A3 - A5 - A10 - A12

## ORTO RUSPANTE

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

## RISOTTO SIXTUS

A1 - A6 - A7 - A9 - A12

## SALSICCIA POLENTA E FUNGHI

A1 - A6 - A12

## SELEZIONE DI WÜRSTEL

A1 - A3 - A9 - A10 - A12

## SPECK & TORTÈL

A1 - A3 - A7 - A9 - A10 - A12

## SPIEDONE FORST

A12 (NEI CAPPUCCI)

## STINCO DI MAIALE

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 di sesamo

A12: anidride solforosa e solfiti in  
concentrazioni superiori a 10  
mg/kg o 10 mg/l in termini di  
so<sub>2</sub>  
A13: lupini e prodotti a base di  
lupini  
A14: molluschi e prodotti a base di  
molluschi

