



RISTORANTE BIRRERIA
FORSTERBRÄU TRENTO

Forst, dal 1903, a Trento!

Il Forsterbräu Trento è un **pezzo di storia della città**, dal **1903** è luogo di incontro dove Trentini e non possono assaporare **i piatti della tradizione** di questa Regione.

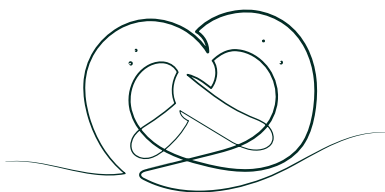
L'incontro di popoli e culture l'ha resa protagonista del tempo, senza **mai rinunciare alle proprie radici**, con fierezza ma sempre con un **grande spirito di accoglienza**.

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! **2,50**

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. **5,50**

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 mostarda di peperoni 15,00

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. COMTÉ 8 MESI

Formaggio del Massiccio del Jura, ottenuto da latte crudo di vacche Montbéliarde e Simmental. Pasta giallo paglierino, elastica e sapore dolce ma complesso, con note di noci. Servono 500 litri di latte e almeno 12 mesi di affinatura per ogni forma. Considerato uno dei migliori gruyère francesi e stagionato nel Tunnel de la Collonge a St. Haon.

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 peperoni e mostarda di crauti e miele 17,00

1. TRENTINGRANA 36 mesi (Trentino)

2. COMTÉ 8 MESI

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 peperoni e mostarda di crauti e miele 19,00

1. TRENTINGRANA 36 mesi (Trentino)

2. COMTÉ 8 MESI

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 + 12,00





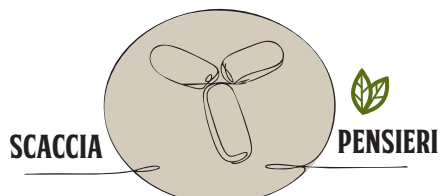
IL GRAN TAGLIERE

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.

Provale con qualcosa di molto goloso i nostri **SCACCIA PENSIERI**



Crocchette di polenta concia dal cuore morbido e formaggioso, impanate e fritte. 5,00



IL GRAN TAGLIERE FORST

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

Salumi tipici artigianali, Trentingrana 36 mesi e Puzzone di Moena. Salsa rafano e mostarda di peperoni. 21,00

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



SPECK & TORTÈL

Il nostro tortèl di patate servito con 2 eccellenze: un formaggio francese che è considerato uno dei migliori formaggi al mondo: Il Comté. Ed uno speck trentino unico perchè stagionato 6 mesi con le vinacce del vigneto del nostro Biergarten. Gurken, salsa rafano, Schüttelbrot e mostarda di peperoni ad accompagnare. 18,00

 Birra consigliata **FELSENKELLER**

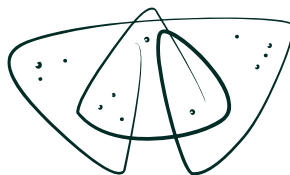
LA CARNE SALADA '700

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 su un letto di insalatina riccia condita al miele, crostini di pane di segale. 20,00

 Birra consigliata **VIP PILS**



IL TORTÈL DI PATATE 6,00



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!



vuoi altro tortèl?

TORTÈL  DI PATATE + 6,00



vuoi un altro brezel?

Così buono perché sfornato fresco quotidianamente.

Non dire di no alla tentazione di ordinarne un altro! **2,50**



RAVIOLO

del bosco

ORTO E ZUPPE

ORTO E BRACE

Insalata e cappucci con pollo alla brace**, formaggio di malga, crostini e salsa yogurt. 17,00

 Birra consigliata **KRONEN**

UMAMI GARDEN

Misticanza fresca e ortaggi croccanti con mazzancolle* marinate al lime, ceci tostati e sesamo nero. Servita con riduzione agrodolce alla soia. 17,00

 Birra consigliata **VIP PILS**

ORTO & BURRATA

Verdure di stagione fresche e croccanti, incontrano la morbidezza avvolgente della burrata. Crostini di Brezel per la texture, noci per la profondità, miele per il carattere. 16,00

 Birra consigliata **KRONEN**

GULASCHSUPPE TRENTINA

Con crostini di pane nero. 13,00

 Birra consigliata **SIXTUS**



PRIMI PIATTI



RAVIOLO DEL BOSCO

Pasta fresca* ripiena di ragù di cinghiale, crema di pomodoro arrosto e funghi misti di stagione. Un piatto che sa di sottobosco, di caccia e di domeniche lente. 19,00

 Birra consigliata **KRONEN**

RISOTTO MALGA E CAPRINO

Riso mantecato con crema di cipolla dorata, Trentingrana stagionato e burro di malga. A coronare il piatto, una crema di caprino fresco e nocciole tostate al burro — il carattere della montagna in ogni cucchiaino. 19,00

 Birra consigliata **FELSENKELLER**

LASAGNA DEL CACCIATORE

con ragù di cervo* e besciamella. 16,00

 Birra consigliata **KRONEN**

RISOTTO SMALZATO TRENTINO

Il tipico rivisitato.

Risotto mantecato al Teroldego, burro di malga e Trentingrana, guarnito con bocconcini di brasato stufato con cipolla rossa e il suo fondo di cottura. 18,00

 Birra consigliata **KRONEN**

SPÄTZLE DI CASA

Spätzle agli spinaci* saltati nel burro con salvia fresca, adagiati su una crema avvolgente di polenta e gorgonzola. A coronare, un croccante di speck Trentino — perché ogni cosa buona merita una degna conclusione. 17,00

 Birra consigliata **FELSENKELLER**

TAGLIATELLE DEL CACCIATORE

Tagliatelle rustiche fatte in casa al ragù di selvaggina**. 18,00

 Birra consigliata **HELLER BOCK**



SPÄTZLE *di casa*



RISOTTO

malga e caprino



TIPICO ASSOLUTO

IL CANEDERLO E LO STRANGOLAPRETE



CANEDERLI: L'ASSAGGIO.

quattro canederli** diversi

- Alla nonesa, con speck, lucanica e mortandela, in brodo ristretto vegetale;
 - Agli spinaci su crema di Casolet;
 - Al formaggio servito con crema di funghi misti di stagione;
 - Canederlo di polenta, con formaggio, salsiccia e speck, in crema di burro e salvia.
- 16,00



Sceglilo in versione vegetariana. Canederlo agli spinaci e canederlo ai formaggi al posto del canederlo alla Nonesa e di polenta.



Birra consigliata **KRONEN**

IL CANEDERLO CLASSICO

alla Nonesa**.

Lo speck, la lucanica e la mortandela ne caratterizzano l'impasto. Scegli tu se gustarli in brodo oppure con burro fuso e salvia. 15,00



Birra consigliata **KRONEN**

STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA



I celebri gnocchi di pane e spinaci** che conquistarono il clero durante il Concilio di Trento. Preparati secondo tradizione e serviti con burro profumato alla salvia e petali di Trentingrana. 15,00



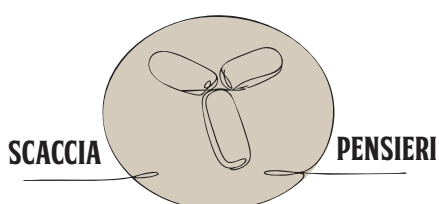
Birra consigliata **FELSENKELLER**





CANEDERLI

l'assaggio



Crocchette di polenta concia dal cuore morbido e formaggioso, impanate e fritte. 5,00

POKER DI CONTORNI   
Come si fa a resistere? Un assaggio di 4 contorni diversi: crauti, patate in salsa tirolese, funghi trifolati* e cappucci al cumino. 12,00

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

CRAUTI  
Cavolo cappuccio tagliato finemente e sottoposto a fermentazione lattica e poi stufato assieme a puntine e salsiccia per insaporire. 5,00

CAPPUCCI AL CUMINO   
Cavolo cappuccio condito con: cumino, olio di semi di girasole, aceto di mela, sale e pepe. 5,00

I CONTORNI

CONTORNO FORST   
Tre sono meglio di uno... patate tirolesi, cappucci al cumino, pomodori con cipolla rossa, basilico e fagioli neri. 7,00

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. 5,00

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

VERDURE INFORMATE   
Verdure di stagione. 7,00

PATATE ARROSTO  
Con cipolla e pancetta. 7,00

Se hai particolari intolleranze o allergie, chiedi al nostro staff di consultare il manuale degli allergeni, siamo a tua completa disposizione.

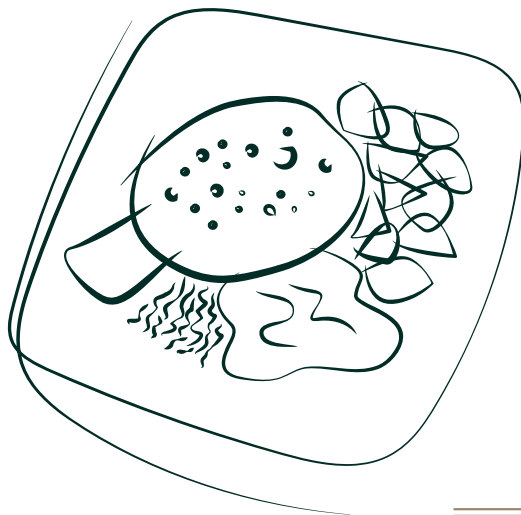
*prodotto fresco congelato all'origine

**prodotto fresco abbattuto in loco per garantire qualità e sicurezza ai sensi del reg. CE 852/04 e 853/04



Benvenuti nella casa della **BIRRA**
e dello **STINCO**

Accompagna i piatti con i nostri **SCACCIA PENSIERI**, avranno quel tocco ancora più tipico, storico e goloso!



IL SIGNOR STINCO



ATTENZIONE!

Il nostro STINCO crea dipendenza!

900 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. 19,00

 Birra consigliata **HELLER BOCK**



ASSE DEL MASTRO BIRRAIO



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

Stinco arrosto, patate al forno, salsiccia cotta nei nostri forni BBQ servita su un letto di crauti, polenta e funghi. A completare i nostri immancabili canederli alla nonesa serviti con crema di burro e Trentingrana. 40,00 (20€ a persona)

 Birra consigliata **HELLER BOCK**

WIENERSCHNITZEL 2012



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

Grande, sottile e croccante servita con patate fritte* e confettura di mirtilli rossi. 20,00

 Birra consigliata **KRONEN**

ORTO ARROSTO



Verdure di stagione arrostate al punto giusto, adagiate su insalata riccia fresca. Al centro, un tortel di patate dorato e una burrata che si apre al primo taglio. Semplice, onesto, buono come deve essere. 19,00

 Birra consigliata **VIP PILS**

ASADO TRENINO



Manzo alle spezie trentine, lavorato al BBQ fino a quando la carne decide da sola che è pronta. Accanto, insalata riccia con dressing al miele e senape, e pomodoro in concia con cipolla, basilico e fagioli neri. Un piatto che sa di brace e di montagna insieme. 25,00

 Birra consigliata **HELLER BOCK**

GROSTEL TORTEL La nostra Versione.



Croccante tortello di patate* sul fondo, julienne di arrosto di maialino con cipolla, pancetta e speck. Servito con uovo morbido alla "poche". 18,00

 Birra consigliata **HELLER BOCK**

GULASCH 1903



Manzo brasato lentamente con spezie d'altri tempi e una nota piccante che scalda dall'interno. Servito come si deve — con polenta di Storo o canederli artigianali a scelta.

Un piatto che non segue le mode perché non ne ha mai avuto bisogno. 18,00

 Birra consigliata **KRONEN**

SALSICCIA POLENTA E FUNGHI



La lucanica al BBQ — salsiccia di maiale dal gusto robusto e affumicato — incontra i crauti fatti come una volta. La salsiccia trentina arrosto, più fine e aromatica, si adagia su polenta e funghi di stagione. 18,00

 Birra consigliata **HELLER BOCK**

MASTRO BIRRAIO





ORTO ARROSTO

Accompagna i piatti con i nostri **SCACCIA PENSIERI**, avranno quel tocco ancora più tipico, storico e goloso!



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**



IL TORTEL BURGER

Il nostro burger. Punto.

250g di burger di maiale alla griglia nel nostro pan Brezel, con tortel di patate croccante, bacon, insalata fresca e la nostra salsa special — rosa, ricca, con le verdure sottaceto che tagliano tutto. Non è un burger qualunque. È il nostro. 19,00

 Birra consigliata **HELLER BOCK**

LO SPIEDONE FORST

Lo abbiamo reso ancora più abbondante ed appagante. 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*. 24,00

 Birra consigliata **HELLER BOCK**

FILETTO DI MANZO

Tenero filetto* proveniente da allevamenti selezionati. Insaporito con sale Maldon ed olio al timo. Servito con uno dei nostri contorni a scelta. 29,00

 Birra consigliata **FELSENKELLER**

SELEZIONE DI WÜRSTEL

3 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. 17,00

 Birra consigliata **FELSENKELLER**

LE COSTINE BBQ

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. 20,00

Costine Large: la scelta ideale per chi ha davvero fame. 24,00

 Birra consigliata **HELLER BOCK**

WÜRSTEL MERANER

Tipici di Merano, rigorosamente bolliti e serviti con patatine fritte* e bis di senape fatta in casa. 15,00

 Birra consigliata **FELSENKELLER**



lo **SPIEDONE**



ASADO

LE BEVANDE

Coca Cola 0,33 lt | 3,00€
Coca Cola zero 0,33 lt | 3,00€
Fanta 0,33 lt | 3,00€

Acqua minerale "Merano"
Frizzante/Naturale 0,50 lt | 2,20€ 1,00 lt | 3,90€

Acqua del rubinetto **SERVIZIO** 1,00€
GRATUITA SE SELF-SERVICE
Vieni a prenderla direttamente al banco!



VINI DEL TERRITORIO



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**.

SPUMANTI TRENTODOC



NOSTRUM la bollicina

BICC. 0,10 LT 5,00 **BOTT.** 30,00

Millesimato Brut prodotto dalle nostre vigne

Nel 2019 Forst acquista, a pochi km dal centro di Trento, una tenuta con una torre del 1.300 ed un vigneto di uve chardonnay. Dalla vinificazione di quelle uve viene realizzato NOSTRUM, uno spumante metodo classico **TRENTO D.O.C.** con un affinamento sui lieviti di circa 30 mesi.

NOSTRUM Rosé

BOTT. 50,00

Selezione 2018, per una bollicina elegante e rara, in **edizione limitatissima**.

BIANCHI

Müller Thurgau Pelz

BICC. 0,10 LT 4,50 **BOTT.** 25,00

Gewürztraminer Pravis

BICC. 0,10 LT 4,50 **BOTT.** 25,00

Nosiola "Raetica" Villa Persani

BICC. 0,10 LT 4,50 **BOTT.** 25,00

Riesling renano Cembra Cantina di Montagna

BICC. 0,10 LT 5,00 **BOTT.** 28,00

ROSSI

Merlot Cabernet Riserva Kellerei Kaltern

BICC. 0,10 LT 5,00 **BOTT.** 28,00

Pinot Nero Fontana

BICC. 0,10 LT 5,50 **BOTT.** 30,00

Teroldego Rotaliano De Vigili

BICC. 0,10 LT 4,00 **BOTT.** 25,00

Lagrein Riserva Salizzoni

BICC. 0,10 LT 5,50 **BOTT.** 31,00

Marzemino Selezione Battistotti

BICC. 0,10 LT 5,00 **BOTT.** 28,00

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**!

5 assaggi

da 0,10 lt 12,00



LE BIRRE



FORST V.I.P. PILS

AROMA: Gradevole, con piacevoli note di luppolo.

GUSTO: Elegante, particolarmente secco e di grande freschezza, con raffinate note luppolate.

BICCHIERE: Un bicchiere flute che mantiene intatto il vivace aroma di luppolo e la pregiata corona di schiuma.

GRADO ALCOLICO: 5,0 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 6 - 8 °C

0,20 LT 2,50 0,40 LT 5,00



FORST KRONEN

AROMA: Elevate note di malto e adatta ai veri intenditori.

GUSTO: Di grande corpo ed elevata bevibilità.

BICCHIERE: Un calice di vetro sottile e liscio che permette il corretto dispiegamento del gusto ed esalta la brillantezza della birra.

GRADO ALCOLICO: 5,2 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 6 - 8 °C

0,20 LT 2,50 0,40 LT 5,00 1 LT 12,50



FORST FELSENKELLER

AROMA: Morbido e piacevole.

GUSTO: Questa specialità birraria, naturalmente torbida, non filtrata e non pastorizzata ha un gusto armonioso e ben strutturato.

BICCHIERE: Calice in vetro cristallino con una coppa a base molto ampia e 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 4,00

LE BIRRE



FORST SIXTUS

AROMA: Profumo di malto tostato.

GUSTO: Questa birra doppio malto scura ha un gusto morbido e vellutato con un caratteristico aroma di malto e piacevoli note di caramello e luppolo.

BICCHIERE: Un elegante bicchiere a tulipano con il corpo cilindrico, strozzatura centrale e parte superiore svasata per dare risalto all'intensità dell'aroma. Il collo a tulipano avvolge la schiuma della birra e permette lo sprigionarsi degli aromi.

GRADO ALCOLICO: 6,5 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 7 - 9 °C

0,20 LT 3,00 0,40 LT 6,00



FORST HELLER BOCK

AROMA: Fruttato con richiamo piacevole di fiori di luppolo.

GUSTO: Pieno, ben strutturato.

BICCHIERE: Boccale cilindrico con manico. Un bicchiere liscio, lavorato sul fondo. Uno dei bicchieri da birra più tradizionali, che contiene in maniera ottimale la schiuma cremosa.

GRADO ALCOLICO: 7,5 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 7 - 9 °C

0,30 LT 3,80 0,50 LT 6,30



WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER

AROMA: Sentori di chiodi di garofano e raffinato aroma di banana.

GUSTO: Corposo con un morbido gusto di lievito.

BICCHIERE: Bicchiere tipico per birra di frumento.

GRADO ALCOLICO: 5,4 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 6 - 8 °C

0,30 LT 4,00 0,50 LT 6,60 1 LT 13,00



BIRRE IN BOTTIGLIA

FORST 1857

AROMA: Estremamente puro, con leggeri sentori di luppolo.

GUSTO: Fresco di malto chiaro, unito ad una leggera nota di luppolo.

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

GRADO ALCOLICO: 4,8% vol.

TEMPERATURA IDEALE: 5 - 7 °C

0,33 LT 4,00



FORST 0,0%

AROMA: Delicato, con piacevoli note di luppolo.

GUSTO: 100% FORST 0,0% ALCOOL – pieno e bilanciato.

BICCHIERE: Colonna cilindrica.

GRADO ALCOLICO: 0,0% vol.

TEMPERATURA IDEALE: 5 - 7 °C

0,33 LT 3,70



FORST 0,0% CITRUS & HERBS

AROMA: Fresco, agrumato e speziato.

GUSTO: Piacevolmente frizzante, armonioso. Equilibrio dell'agrumo e leggera delicata dolcezza maltata.

BICCHIERE: Colonna cilindrica.

GRADO ALCOLICO: 0,0% vol.

TEMPERATURA IDEALE: 5 - 7 °C

0,33 LT 3,70



allergeni

ORTO ARROSTO

A6 - A7 - A9 - A10 - A12

ASADO TRENTINO

A6 - A10 - A12

CANEDERLI L'ASSAGGIO

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

CANEDERLI ALLA NONESA

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

CARNE SALADA '700

A1 - A3 - A10 - A11 - A12

COSTINE FORST

A6 - A9 - A12

SPÄTZLE DI CASA

A1 - A3 - A7 - A8 - A12

GROSTEL TORTEL

A3 - A6 - A7 - A9 - A12

GULASCH 1903

A9 - A12
CON CANEDERLI A1 - A3 - A7

GULASHSUPPE TRENTINA

A1 - A11 - A12

GRAN GALLETTO

A1 - A6 - A9 - A10 - A12

GRAN TAGLIERE FORST

A3 - A7 - A9 - A10 - A12

ORTO & BURRATA

A1 - A7 - A8 - A10 - A12

INSALATA UMAMI GARDEN

A2 - A6 - A11 - A12

INSALATA ORTO E BRACE

A1 - A7 - A12

L'AS DEL FORMAI

A3 - A7 - A10 - A12

LASAGNA DEL CACCIATORE

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO

A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

RAVIOLO DEL BOSCO

A1 - A3 - A6 - A9 - A12

RISOTTO SMALZATO

A6 - A7 - A9 - A12

RISOTTO MALGA E CAPRINO

A7 - A8 - A9 - 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 - A12

SALSICCIA POLENTA E FUNGHI

A6 - A12

FILETTO DI MANZO

ALLERGENI SOLO DEL CONTORNO
SCELTO

TAGLIATELLE DEL CACCIATORE

A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

TEGAME DELL'AMICIZIA

A1 - A3 - A6 - A9 - A12

IL TORTEL BURGER

A1 - A3 - A4 - A6 - 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

SCACCIA PENSIERI

A1 - A3 - A7

POKER DI CONTORNI

A3 - A10 - 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
so2
A13: lupini e prodotti a base di
lupini
A14: molluschi e prodotti a base di
molluschi

