

---

---

## LE BEVANDE

---

---

Coca Cola	0,33 lt   3,00€	<b>Acqua minerale "Merano"</b>	
Coca Cola zero	0,33 lt   3,00€	<b>Frizzante/Naturale</b>	0,50 lt   2,20€ 1,00 lt   3,90€
Fanta	0,33 lt   3,00€	<b>Acqua del rubinetto SERVIZIO</b>	1,00€
		(se abbinata ad almeno una bibita a pagamento a persona non viene applicato nessun costo)	



## 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.

#### **Maximum Blanc de Blancs** Cantine Ferrari

**BOTT. 40,00**

### BIANCHI

---

#### **Chardonnay** Cembra Cantina di montagna

**BICC. 0,10 LT 4,00 BOTT. 24,00**

#### **Müller Thurgau** Pelz

**BICC. 0,10 LT 3,50 BOTT. 22,00**

#### **Gewürztraminer** Pravis

**BICC. 0,10 LT 4,00 BOTT. 24,00**

#### **Nosiola "Raetica"** Villa Persani

**BICC. 0,10 LT 4,00 BOTT. 24,00**

### ROSSI

---

#### **Terre di San Leonardo** Marchesi Guerrieri Gonzaga

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

#### **Pinot Nero** Fontana

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

#### **Pinot Nero** Cembra Cantina di montagna

**BOTT. 32,00**

#### **Teroldego Rotaliano** De Vigili

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

#### **Teroldego Rotaliano "2 Vigneti"** Fedrizzi

**BOTT. 35,00**

#### **Lagrein "Le Valet" BIO** Poli Francesco

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

#### **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 10,00

# 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

