

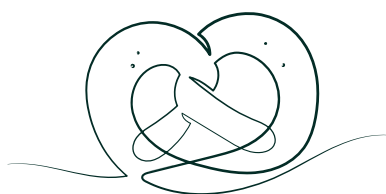


CARI OSPITI, BENVENUTI NEL NOSTRO STORICO GIARDINO!

Si narra che la Torre facesse parte di un Castello chiamato **Castello di Tovalbo**, un tempo imponente ma ormai scomparso nel corso dei secoli. Il Castello di Tovalbo sorgeva su un dosso ai piedi del Monte Bondone e offriva una vista spettacolare sulla Valle dell'Adige. La sua storia e le sue mura antiche sono perdute e si ipotizza che solo la Torre di Ravina sia rimasta come **testimone silenziosa di quel passato glorioso**.

benvenuti

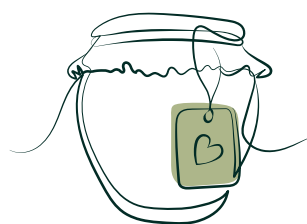
UN BREZEL E LE SUE SALSINE, INCLUSO NEL COPERTO



BREZEL

Sfornato fresco ogni giorno, caldo e fragrante. Il modo perfetto per iniziare il viaggio

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



SENAPE DOLCE

Artigianale, Golosa... Esclusivamente nostra!

La compagna ideale del nostro brezel! Acquistabile anche nel barattolo da 100 ml da portare a casa. Chiedilo 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 e 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



COPERTO

Comprende un Brezel 70 gr. a persona. **2,50**
Chiedete al nostro staff il pane a voi riservato (cotto in 7 minuti).

I prezzi sono espressi in Euro.

Per via del vento che spesso accarezza il nostro giardino, preferiamo non apparecchiare la tavola in anticipo. Troverai al centro un pratico boccale con posate e tovaglioli, e sotto di esso le tovagliette. Speriamo nella vostra comprensione e vi auguriamo un piacevole pasto!

SIMBOLI



Gluten free



Vegetariano



Non disponibile dalle 14.30 alle 18.30

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.

la nostra birra!



FORST V.I.P. PILS

AROMA: Gradevole, piacevoli note di luppolo.

GUSTO: Elegante, particolarmente secco e di grande freschezza.

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, adatta ai veri intenditori.

GUSTO: 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 BIER

AROMA: Morbido e piacevole.

GUSTO: 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



FORST SIXTUS

AROMA: Profumo di malto tostato.

GUSTO: 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, tra i bicchieri da birra più tradizionali, ideale per mantenere al meglio la schiuma cremosa.

GRADO ALCOLICO: 7,5 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 7 - 9 °C

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



WEIHENSTEPHANER 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



"Il riconoscimento
attribuito a locali che
dimostrano **passione
autentica**, grande
attenzione nella **scelta
delle birre** e nella **tecnica
di spillatura**."



BIRRE E BEVANDE



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



analcolica

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



analcolica

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

vini



SPUMANTI TRENTO DOC

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 e 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 Riserva 2019

BOTT. 50,00

Rosé Brut, per una bollicina elegante e rara, in **edizione limitatissima**

CHAMPAGNE

PN TX20 Bollinger

BOTT. 179,00

ROSÉ Bollinger

BOTT. 129,00

SPECIAL CUVÉE Bollinger

BOTT. 89,00

BIANCHI

Müller Thurgau Pelz

BICC. 0,10 LT. 4,50 BOTT. 24,00

Gewürztraminer Ritratti

BICC. 0,10 LT. 4,80 BOTT. 26,00

Riesling renano Cembra Cantina di montagna

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

ROSSI freschi

SCHIAVA NERA "sull'albero" - Azienda agricola Benedict

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

CHILL YA JOLO 100% Cilieggiolo - Badia a Coltibuono

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

ROSSI

Pinot Nero Cembra Cantina di montagna

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

Teroldego Rotaliano De Vigili

BICC. 0,10 LT. 4,80 BOTT. 26,00

Lagrein Ritratti

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

Acqua Minerale Merano

0,50 LT. 2,90 1LT. 3,90

Bibite bott.

0,33 LT. 3,00

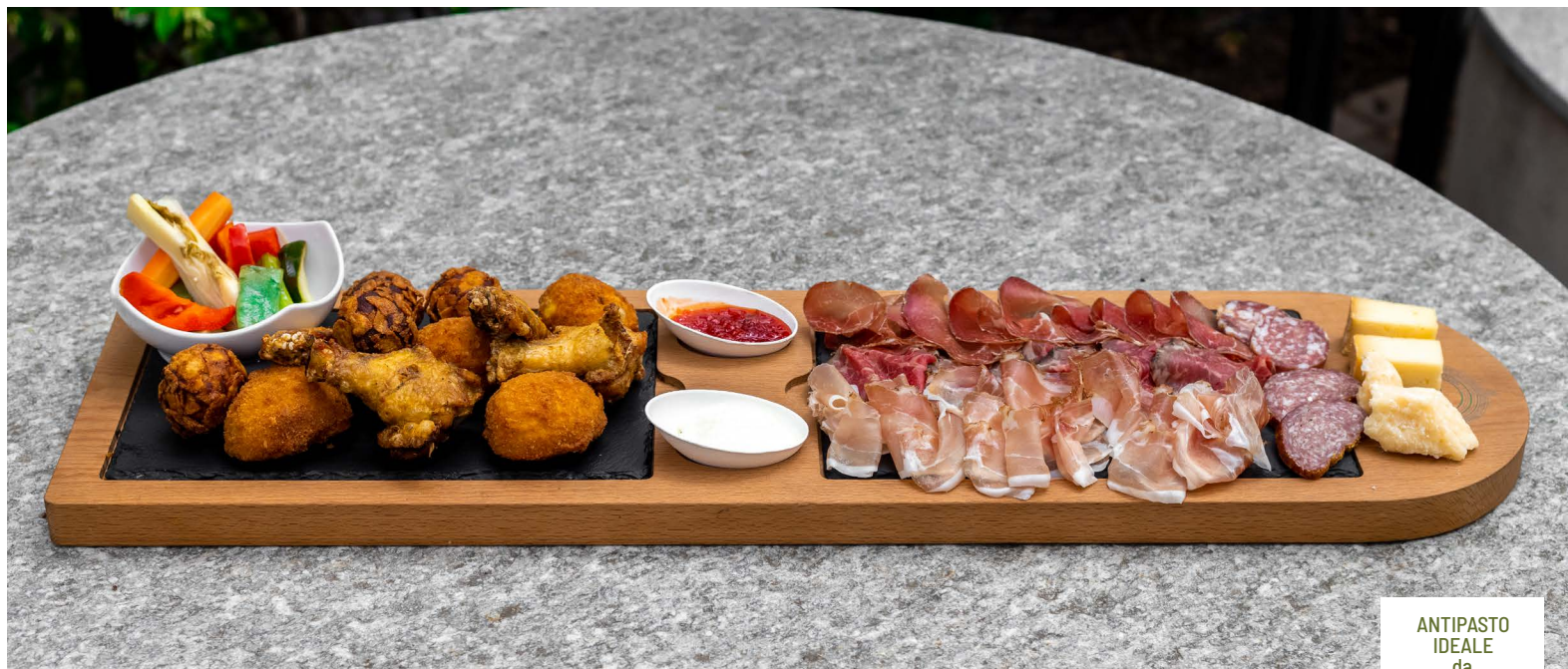
Acqua del Rubinetto

SERVIZIO 1,00

GRATUITA SE SELF-SERVICE. Vieni a ritirarla direttamente al banco!

il fresco della Torre

LE NOSTRE MIGLIORI PROPOSTE, IDEALI PER ESSERE **CONDIVISE OGNI DUE PERSONE**,
PER ENTRARE NEL PIENO SPIRITO TRENINO E DELLA SUA TRADIZIONE



ANTIPASTO
IDEALE
da
condividere

TAVOLA IMBANDITA

Il nostro tagliere più generoso:

salumi e formaggi del territorio, polpette fritte di pulled pork** (4 pz), alette di pollo BBQ (4 pz) e polenta concia fritta** (4 pz), la nostra giardiniera. Il tutto accompagnato da mostarda di peperoni e salsa al rafano. Arriva al centro del tavolo – il resto viene da sé. 35,00



Gustalo con il nostro
TORTÈL DI PATATE*! + 5,00



IL GRAN TAGLIERE

Il meglio del territorio in un unico piatto:

affettati e formaggi simbolo della tipicità alpina, con salsa al rafano e la nostra mostarda di peperoni.. 21,00



Gustalo con il nostro
TORTÈL DI PATATE*! + 5,00

consiglio

BIRRA FORST KRONEN



SPECK & TORTÈL a richiesta

Il nostro tortèl di patate* con speck trentino stagionato 6 mesi e formaggio Comté. Accompagnato da salsa al rafano, cetriolino, mostarda di peperoni e Schüttelbrot. 19,00

consiglia

BIRRA FORST KRONEN



LA CARNE SALADA '700

Carne di manzo salmistrata con spezie e sale, macerata almeno venti giorni secondo un'antica ricetta del '700. Finemente tagliata, **servita cruda** con insalatina riccia al miele e senape e petali di Trentingrana. 20,00



Gustalo con il nostro
TORTÈL DI PATATE!  5,00

consiglia

BIRRA FORST FELSENKELLER



AS DEL FORMAI



Puzzzone di Moena, Trentingrana e Comté: tre formaggi alpini, ognuno con il suo carattere. Con mostarda di peperoni e noci sgusciate. 16,00



Gustalo con il nostro
TORTÈL DI PATATE! + 5,00

consiglia

BIRRA FORST FELSENKELLER



LA PANZANELLA

Pomodorini gialli, rossi e verdi in concia al basilico, serviti con crostoni di pane e burratina campana. Colore e freschezza al primo sguardo. 17,00

consiglia

BIRRA FORST V.I.P. PILS



CRUDO & MELONE POP

Veli di melone marinato, culatta di Parma, burratina campana e olio al basilico. Un equilibrio tra dolcezza, sapidità e cremosità. 19,00

consiglia

BIRRA FORST FELSENKELLER



TARTARE DI MANZO

100 g di manzo selezione italiana, condito con la salsa segreta della Civetta. Servito con petali di pane tostato, insalatina riccia al miele e cremoso di tuorlo al pepe nero. 18,00

consiglia

BIRRA FORST KRONEN



CIVETTA SALAD

Insalata mista di stagione, verdure croccanti, pomodorini, ceci e code di mazzancolle* appena scottate al limone, con salsa agrodolce alla soia e semi di sesamo tostati. 17,00

consiglio

BIRRA FORST V.I.P. PILS



TORRE SALAD

Insalata mista di stagione, verdure croccanti, pomodorini, crostini al rosmarino, formaggio di malga a cubetti, pollo cotto alla brace* e salsa yogurt. 16,00

consiglio

BIRRA FORST FELSENKELLER



contorni e sfizi

POLENTA DI STORO

5,00

POLENTA CONCIA FRITTA

Tre quenelle di polenta concia fritta**: croccanti fuori, morbide dentro. Irresistibili. 5,00

PATATE:

FRITTE*	5,00
TIROLESÌ	5,00
ARROSTO (cipolla e pancetta)	5,00

VERDURE INFORNATE

Verdure di stagione. 8,00

POKER DI CONTORNI

Un assaggio di quattro: crauti, patate tirolesi, funghi trifolati* e cappucci al cumino. Il modo più goloso di accompagnare un secondo. 12,00

INSALATA DI CAPPUCCI AL CUMINO

5,00

CRAUTI

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

FUNGHI MISTI TRIFOLATI*

8,00

Qualche prima Forst

ACCOMPAGNA AI PIATTI I NOSTRI ESCLUSIVI **BREZEL** +2,50

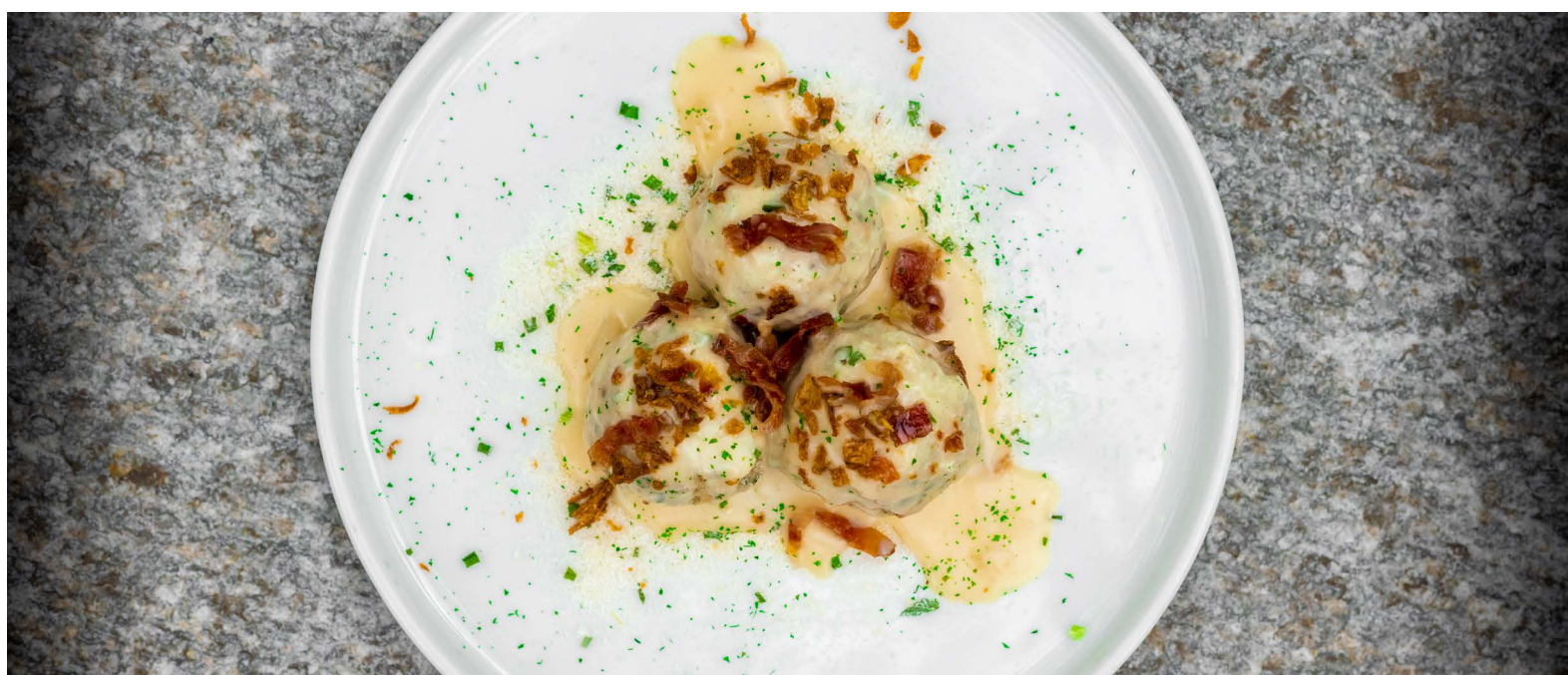


CANEDERLI: L'ASSAGGIO

Quattro canederli** classici con speck, lucanica e mortandela, serviti con 4 condimenti diversi: **1)** crema di funghi misti di stagione - **2)** crema di burro e salvia - **3)** crema di formaggio Casolet - **4)** sugo di gulasch. 17,00

consiglio

BIRRA FORST KRONEN



IL CANEDERLO

Il canederlo tradizionale! Lo speck, la lucanica e la mortandela ne caratterizzano l'impasto. Proposti in brodo di speck oppure con burro fuso cremoso e salvia. 15,00

consiglio

BIRRA FORST KRONEN



TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA

12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Pasta fresca all'uovo* con ragù casereccio di selvaggina**. Lento, profumato, del territorio. 17,00

consiglio

BIRRA FELSENKELLER



LASAGNA TRENTINA

Strati di pasta fresca all'uovo* con ragù rosso di salsiccia e funghi misti e cremosa besciamella al Trentingrana. 14,50

consiglio

BIRRA FORST HELLER BOCK



STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA

Gnocchi di pane e spinaci* con burro profumato alla salvia e petali di Trentingrana. Il nome viene dal Concilio di Trento (1545-1563): erano il piatto preferito da vescovi e cardinali. Una storia lunga quanto il sapore. 15,00

consiglio

BIRRA FORST 1857



secondi

ACCOMPAGNA AI PIATTI I NOSTRI ESCLUSIVI **BREZEL** +2,50



WIENERSCHNITZEL

Un'istituzione della cucina tirolese. Grande, sottile, croccante e rigorosamente di vitello. Servita con patate fritte e confettura di mirtilli rossi. 21,00

consiglia

BIRRA FORST KRONEN



GRÖSTEL TORTÈL



Croccante tortèl di patate sul fondo, julienne di arrosto di maialino spadellata con cipolla, pancetta, speck e burro di malga. Completato da un uovo morbido "poché". Il classico grostel reinterpretato con carattere. 18,00

LA NOSTRA
VERSIONE

consiglia

BIRRA FORST KRONEN



IL SIGNOR STINCO

ATTENZIONE! Il nostro STINCO crea dipendenza!

Circa 800 g di stinco di maiale, prima portato a temperatura con una lunga cottura lenta, poi finito al forno fino a ottenere la cotenna croccante che senti scricchiolare. Tenero fino all'osso, servito con crauti e patate al forno con cipolla e pancetta. 19,00

consiglia

BIRRA FORST HELLER BOCK



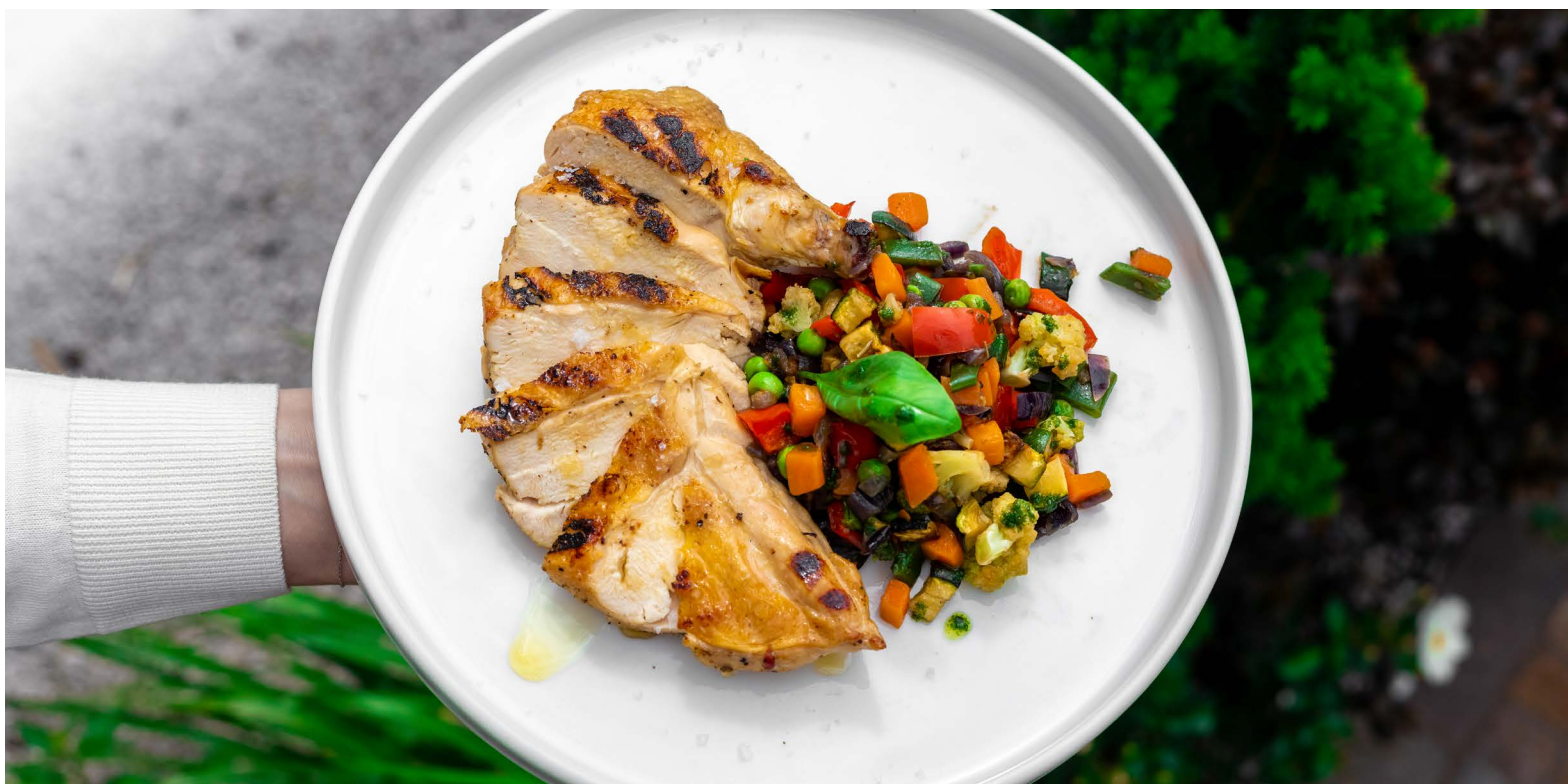
TAGLIATA DI FILETTO

 12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Filetto da allevamenti selezionati, insaporito con sale Maldon e olio al timo. Servito con verdure di stagione spadellate al basilico e patate al forno. 30,00

consiglia

BIRRA FORST HELLER BOCK



TAGLIATA DI POLLO



12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Tenera supreme di pollo cotta nei nostri forni BBQ, servita con verdure di stagione spadellate al basilico. 19,00

consiglio

BIRRA FORST FELSENKELLER



SPIEDO BBQ



12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Tutto cotto nei nostri forni BBQ: alette di pollo, coppa di maiale e salsiccia. Servito con insalata mediterranea e salsa tzatziki. 19,00

consiglio

BIRRA FORST KRONEN



FORMAGGIO POLENTA E FUNGHI



Formaggio alla piastra, polenta e funghi trifolati*.
Semplice, territoriale, completo. 17,00

consiglia

BIRRA FORST HELLER BOCK



WÜRSTEL MERANER



su richiesta

I tipici würstel, rigorosamente bolliti. Serviti con patate fritte* e bis di senape:
dolce e alla birra Forst Kronen.

Un classico brassicolo che non ha bisogno di spiegazioni. 15,00

consiglia

BIRRA FORST FELSENKELLER



BEEFBURGER

Burger di manzo da 250 g con insalata verde, cipolla rossa caramellata, pesto di mandorle e stracciatella, in un morbido panino Brezel* servito con patatine fritte. 18,00

consiglia

BIRRA FORST FELSENKELLER



TRENTINBURGER

Burger di maiale da 250 g con tortel di patate*, insalata verde, bacon croccante e salsa special burger, in pane arabo* croccante. Il burger che racconta il Trentino, servito con patatine fritte. 18,00

consiglia

BIRRA FORST KRONEN



ANDIAMO ALL'ORTO

Verdure di stagione, polenta, tortèl di patate* e tomino alla griglia.
Il piatto vegetariano che non si scusa di essere tale. 19,00

consiglio

BIRRA FORST V.I.P. PILS



allergeni

IL FRESCO DELLA TORRE

CARNE SALADA '700
A7 - A10 - A12

CIVETTA SALAD
A2 - A6 - A11 - A12

CRUDO E MELONE POP
A7 - A10 - A12

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

L'AS DEL FORMÀI
A3 - A7 - A8 - A10 - A12

LA PANZANELLA
A1 - A7 - A10

SPECK & TORTEL
A1 - A3 - A7 - A9 - A10 - A12

TAVOLA IMBANDITA
A1 - A3 - A7 - A9 - A10 - A12

TARTARE DI MANZO
A1 - A3 - A4 - A6 - A7 - A10 - A12

TORRE SALAD
A1 - A7 - A12

PRIMI

CANEDERLI L'ASSAGGIO
A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

IL CANEDERLO
A1 - A3 - A7 - A9 - 12

LASAGNA TRENTINA
A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA
A1 - A3 - A7 - A9

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA
A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

SECONDI

ANDIAMO ALL'ORTO
A6 - A7 - A9 - A12

BEEFBURGER
A1 - A7 - A8 - A11 - A12

FORMAGGIO POLENTA E FUNGHI
A7

GRÖSTEL TORTEL
A3 - A6 - A7 - A9 - A12

IL SIGNOR STINCO
A6 - A9 - A12

SPIEDO BBQ
A6 - A7 - A12

TAGLIATA DI FILETTO
NESSUNO

TAGLIATA DI POLLO
A10

TRENTINBURGER
A1 - A3 - A4 - A6 - A9 - A10 - A12

WIENERSCHNITZEL 2012
A1 - A3

WÜRSTEL MERANER
A1 - A9 - A10

DOLCI

BIRRAMISÙ FORST
A1 - A3 - A7 - A12

DOLCE AMARO
A3 - A7 - A8 - A12

GELATO SORBETTO
LIMONE E SALVIA
A3 - A7 - A12

SACHER
A1 - A3 - A7 - A8

SACHER gluten-free
A3 - A7 - A8

STRUDEL FORST 1857
A1 - A3 - A7 - A8

TRILOGIA DOLCE
A1 - A3 - A7 - A12

CONTORNI

BREZEL
A1

CRAUTI
A12

FUNGHI TRIFOLATI
nessuno

INSALATA DI CAPPUCCI AL CUMINO
A12

PATATE TIROLESÌ
A3 - A12

PATATE FRITTE
nessuno

PATATE ARROSTO
nessuno

POLENTA CONCIA FRITTA
A1 - A3 - A7

POLENTA DI STORO
nessuno

POKER DI CONTORNI
A3 - A6 - A9 - A12

SENAPE DOLCE
A10

TORTÉL DI PATATE
nessuno

VERDURE INFORMATE
A6 - A9 - 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