Mulino Beer-Banti
birreria ristorante

SPEZIALBIER BRAUEREI FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

BIRRE

FORST HELLER BOCK

Media cl 40 € 5,00 | Boccale cl 100 € 10,00

DOPPIO MALTO | 7,5% VOL. | ITALIA

Questa birra viene fatta maturare nella tradizionale cantina delle birre doppio malto Forst. Il risultato è una fantastica armonia fra malto e luppolo, una doppio malto dall'aroma molto marcato e ciò nonostante molto elegante. Il retrogusto è caratterizzato da una nota lievemente maltata e al tempo stesso notevolmente elegante e fruttato.

FORST FELSENKELLER

Media cl 40 € 5,00 | Boccale cl 100 € 10,00

BIRRA CHIARA NON FILTRATA | 5,2% VOL. | ITALIA

Questa specialità birraria, naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a fare un altro brindisi.

FORST KRONEN

Media cl 40 € 5,00 | Boccale cl 100 € 10,00

DOPPIO MALTO | 5,2% VOL. | ITALIA

È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla. Questa birra di antica ricetta rappresenta la soddisfazione di ogni aspettativa del vero intenditore di birra

FORST SIXTUS

Media cl 40 € 5,00 | Boccale cl 100 € 10,00

DOPPELBOCK | 6,5% VOL. | ITALIA

Già al primo sorso si prova una forte e indimenticabile sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraria tradizionale dei monasteri. Ha un gusto vellutato con marcati sentori di malto, con note calde di caramello tostato e speziato.

BIRRE

WEIHENSTEPHANER DUNKEL WEISS

Media cl 40 € 5,50 | Boccale cl 100 € 11,00

DUNKEL WEIZENBIER | 5,3% VOL. | GERMANIA

Sicuramente uno tra i fiori all'occhiello, lo stile è antico in Germania ma introvabile in Italia. È morbida, maltata e corposa; il suo gusto equilibrato ed armonioso è la grande, seducente attrazione di questa nostra birra di frumento scura. È esalatante il suo connubio con pietanze speziate e particolarmente saporite.

WEIHENSTEPHANER VITUS

Media cl 40 € 5,50 | Boccale cl 100 € 11,00

WEIZENBLOCK | 7,7% VOL. | GERMANIA

Una Bock di frumento chiara ed aromatica, capace di entusiasmare anche i meno appassionati delle birre Bock. La fase di maturazione estremamente lunga e a basse temperature dona a questa specialità birraria il suo inconfondibile sapore corposo e vigoroso.

GOOSE IPA

Media cl 40 € 5,50 | Boccale cl 100 € 11,00

IPA | 5,9% VOL. | USA

Per creare questa IPA, lo stile tradizionale inglese è stato rivisitato , intensificando le note agrumate ed l'intenso finale dato dai luppoli Cascade e Centennial. Con il suo aroma luppolato, deciso e morbido, la Goose IPA è la birra perfetta tanto per gli appassionati di birra quanto per i nuovi bevitori.

GUINNES STOUT

Media cl 50 € 5,80 | Boccale cl 100 € 11,50

STOUT | 4,2% VOL. | IRLANDA

Classica stout di Dublino, conosciuta in tutto il mondo per il suo gusto vellutato che ricorda il caffè, dovuto al malto terrefatto. il colore è nero impenetrabile e la schiuma densa e cremosa, ottenuta attraverso la spillatura con un gas miscelato tra anidride carbonica e azoto, che nel bicchiere riproduce l'effetto a cascata.

HOEGAARDEN

Media cl 50 € 5,50 | Boccale cl 100 € 10,00

BELGIAN WHITBIER | 4,9% VOL. | BELGIO

Il gusto di Hoegaarden è unico e complesso: dolce e acidulo con una nota di amaro, una punta speziata di coriandolo e un accenno di arancia. L'inconfondibile bicchiere esagonale di Hoegaarden richiama i vasetti di marmellata che nell'antichità venivano usati come bicchieri in mancanza di alternative.

PILSNER URQUELL

Media cl 40 € 5,00 | Boccale cl 100 € 10,00

PILS | 4,4% VOL. | REPUBBLICA CECA

Colore gloriosamente dorato, perlage sottile e schiuma compatta. L'aroma è floreale e profumato, tipico del luppolo Saaz. Il gusto, fresco e gradevole, è pulito di malto e perfettamente bilanciato all' amarognolo del luppolo, che prevale incontrastato nel finale.

VAGABOND | 4,5% VOL.

€ 6,00

La Prototype Vagabond Pale Ale è la Gluten-Free di casa Brewdog. Deglutinata* tramite l'utilizzo di particolari enzimi e giocata su toni agrumati, con una piacevole vena cerealicola dolce, è prodotta con luppoli americani Amarillo e Centennial che le donano un piacevole retrogusto fruttato. Di buona bevibilità, propone un'ottima pulizia in chiusura.

*contenuto di glutine < di 20 ppm, soglia consentita dal Regolamento CE 41/2009.

Coperto € 2,00

PIZZE

MARINARA: € 5,00
Pomodoro, origano, aglio, basilico, olio

MARGHERITA: € 5,20
pomodoro, mozzarella, basilico

NAPOLI: € 6,50
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

PUGLIESE: € 6,50
pomodoro, mozzarella, cipolle

PROSCIUTTO: € 6,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto

WURSTEL: € 6,50
pomodoro, mozzarella, wurstel

RUCOLA: € 6,50
pomodoro, mozzarella, rucola

CALABRESE: € 6,50
pomodoro, mozzarella, salame piccante

SICILIANA: € 8,00
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano, olive

QUATTRO STAGIONI: € 8,00
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto, salame Napoli

CAPRICCIOSA: € 8,00
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, acciughe, origano, capperi e olive

SPECK E ZOLA: € 8,50
pomodoro mozzarella speck e zola

PORCINI: € 9,00
pomodoro, mozzarella, funghi porcini

FUMÈ: € 8,00
pomodoro, scamorza, pancetta

POSITANO: € 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, gamberetti

BUFALINA: € 8,50
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi e basilico

VEGETARIANA: € 8,00
pomodoro, mozzarella e verdure grigliate

QUATTRO FORMAGGI: € 8,00
formaggi misti

PIZZE CON CORNICIONE RIPIENO

MARTI-MARTI: € 13,00
mozzarella, provola, salsicce e friarielli
(cornicione farcito con provola, crudo, rucola, pomodorini e mozzarella)

TARANTO: € 11,00
pomodoro, mozzarella, parmigiano, pomodorini, basilico, pepe, olio
(cornicione farcito con provola e pancetta)

SOLE: € 11,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane, prosciutto e grana
(cornicione farcito con ricotta, mozzarella e pepe)

TROISI: € 11,00
provola, pomodorini freschi, olio, pepe, grana e basilico
(cornicione farcito con salame e mozzarella)

CAROSONE: € 11,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane
(cornicione farcito con prosciutto e mozzarella)

PIZZE METÀ CALZONE METÀ PIZZA

LUNA ROSSA: € 10,00
Sulla pizza: pomodoro, mozzarella basilico
Nel calzone: prosciutto cotto, mozzarella, ricotta

ANTONIO: € 12,00
Sulla pizza: pomodoro, mozzarella, salame piccante
Nel Calzone: mozzarella, salsiccia, peperoni

MAMMA MIA: € 12,00
Sulla pizza: pomodoro, mozzarella, fontina e pancetta
Nel calzone: provola calda, crudo, rucola, mozzarella e pomodorini

CALZONI

CALZONE NORMALE: € 7,50
Calzone normale: pomodoro, mozzarella, cotto

CALZONE AL PROSCIUTTO: € 8,00
pomodoro, ricotta, mozzarella e cotto

CALZONE AL SALAME: € 8,00
pomodoro, mozzarella, ricotta, salame Napoli

CALZONE FARCITO: € 8,50
ricotta, mozzarella, funghi, carciofi, pomodoro, cotto

Coperto € 2,00

ANTIPASTI

Tomino fuso con speck e julienne di verdure profumate allo zenzero € 8,50

Strudel caldo con speck, patate, funghi, formaggio e semi di sesamo € 8,50

Kartoffelsalat: insalata di patate, insaporite con salsa vellutata beer-banti e aromi € 5,50

Carne salada con pomodorini, rucola, grana e ricottina con miele € 8,50

Carpaccio del Mulino: carpaccio di manzo, mozzarella di bufala intera, songino, pepe nero, salsa al basilico e pomodoro fresco € 15,50

TAGLIERI

GRAN TAGLIERE DOLOMITI X 2 € 21,00

- Speck del Trentino
- Carne salada del Trentino
- Lardo Trentino
- Salame di Cervo
- Formaggi misti
- Pere a spicchi
- Grappolo d'uva
- Miele

TAGLIERE DEL MASO € 11,00 X 2 € 20,00

- Lardo alle erbe
- Salame all'aglio alla piastra
- Porchetta di montagna
- Carne salada
- Formaggio d'alpeggio
- Gustosa pannocchia

TAGLIERE DEL TIROLO € 13,00 X 2 € 23,00

- Prosciutto di montagna cotto arrosto
- Salame di cervo
- Salsiccia di cinghiale
- Coppa tirolese
- Pancetta tirolese al forno
- Formaggi misti
- Rafano
- Kaminwurzen

Salumi e formaggi € 8,50

Salumi € 8,00

Formaggi € 9,00

MAXI TAGLIERE CONTADINO € 28,00

- Mortadella di Norcia con cinghiale
- Culatta
- Salame contadino
- Speck cotto
- Mortadella di fegato
- Gnocco fritto e giardiniera dello chef

Coperto € 2,00

PER I MENO AFFAMATI

Hamburger con patatine	€ 7,00
Würstel con patatine	€ 6,50
Praga con patatine	€ 8,00
Salamella con patatine	€ 6,50
Pannocchia arrosto	€ 3,00
Maxi panino XXL 50 cm. (dalle 22.00) würstel, crauti e senape	€ 10,00
Patatine	€ 3,50
Bretzel giganti a tutte le ore	€ 3,50
Bretzel normali a tutte le ore	€ 2,00
Bretzel gigante farcito speck e formaggio	€ 5,00

BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua cl 0.50	€ 2,50
Coca Cola	€ 3,50
Aranciata	€ 3,50
Lemonsoda	€ 3,50
Acqua Tonica	€ 3,50
Gassosa	€ 3,50
The Limone/Pesca	€ 3,50
Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,80
Caffè orzo	€ 2,00
Caffè corretto	€ 1,90
Amari	€ 3,50
Liquori vari	€ 4,00

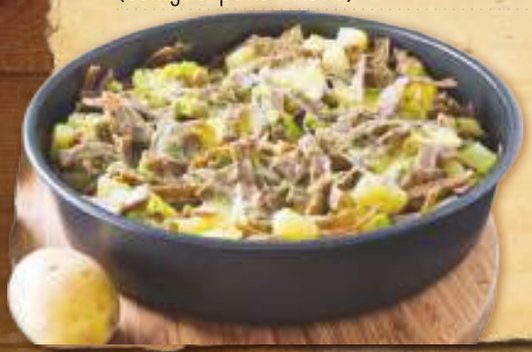
· MENÙ BAMBINI ·

- PASTA CON POMODORO E BASILICO O PANNA E PROSCIUTTO
- HAMBURGER O WÜRSTEL CON PATATINE FRITTE
- DOLCETTO E BIBITA A SCELTA

DA MARTEDÌ A SABATO € 13 .00
DOMENICA € 15.00

Coperto € 2,00

PRIMI PIATTI



- Tagliatelle al ragù di cinghiale € 10,00
- Tagliatelle al ragù bianco e porcini (coniglio-pollo-vitello) € 11,00
- Risotto Beer-Banti con salsiccia, radicchio e scamorza affumicata € 9,00
- Risotto alla Sixtus (birra rossa) con taleggio e dadolata di verdure € 9,00
- Tris di canederli burro e salvia: rosso alle barbabietole, verde agli asparagi, bianchi allo speck € 8,50
- Spätzle bianchi con pomodorini e burrata € 8,00
- Pizzoccheri € 8,50

SECONDI PIATTI

- Tartare di manzo con contorni vari € 15,50
- Tagliata di manzo con pomodorini e rucola € 16,50
- Hamburger di Black Angus 250 gr € 13,50
- Hamburger di manzo € 7,00
- Polenta e zola € 7,50
- Polenta e funghi porcini € 9,00
- Polenta e salsiccia in umido € 7,50
- Wiener schnitzel: cotoletta impanata di vitello con patatine € 14,00
- Grigliatona mista di carne con patatine e verdure spadellate € 15,00
- Galletto alla griglia con salse varie in accompagnamento € 13,00
- Carrè di maiale affumicato con senape, insalata di crauti e patate al cartoccio € 14,00
- Strum Truppen Platt: salsiccia, salamella, würstel, praga con crauti o patatine € 12,50
- Costata di manzo con patatine (400 gr. circa) € 16,00
- Costine di maiale alla birra con salsa BBQ e polenta o patatine € 11,00
- Filetto di manzo alla griglia € 17,50
- Filetto di manzo alla griglia con speck su fonduta di taleggio allo zafferano € 18,50

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI PICANHA CON RÖSTI E CRAUTI ROSSI SALTATI

€ 16,50

FIORENTINA DI SCOTTONA (1 KG. CIRCA) CON PATATINE

€ 38,00

TOMAHAWK DI MAIALE (1 KG. CIRCA)

€ 19,00

STINCO AFFUMICATO CON COTENNA, RÖSTI, CETRIOLI E VERZE SALTATE CON BACON

€ 15,50

CUBE ROLL ARGENTINO (400 GR. CIRCA)

€ 18,50

ALLERGENI

Si informano i clienti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo. Elenco allergeni alimentari e reg. C.E. 1169/11 D. Lgs.109/92 88/2009 e s.m.i.)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia), e i loro prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

RUM

Zacapa 15/23	€ 6,00/€ 7,00
Don Papa	€ 6,00
Brugal	€ 5,00
Hurricane	€ 5,00
Santa Teresa	€ 5,00
Leggendario 7	€ 6,00
Saint James	€ 5,00
Havana 7	€ 5,00
Pampero Especial	€ 5,00
Pampero Blanco	€ 5,00
Cacique	€ 5,00

WHISKY

Talisker 10 Years	€ 6,00
Caol ila 12 Years	€ 6,00
Lagavulin 16 Years	€ 7,00
Laphroaig	€ 6,00
Ardbeg 10 Years	€ 7,00
Ballantines	€ 4,00
Glenmorangie	€ 5,00
J&B	€ 4,00
Jack Daniel's	€ 5,00

VINI BIANCHI

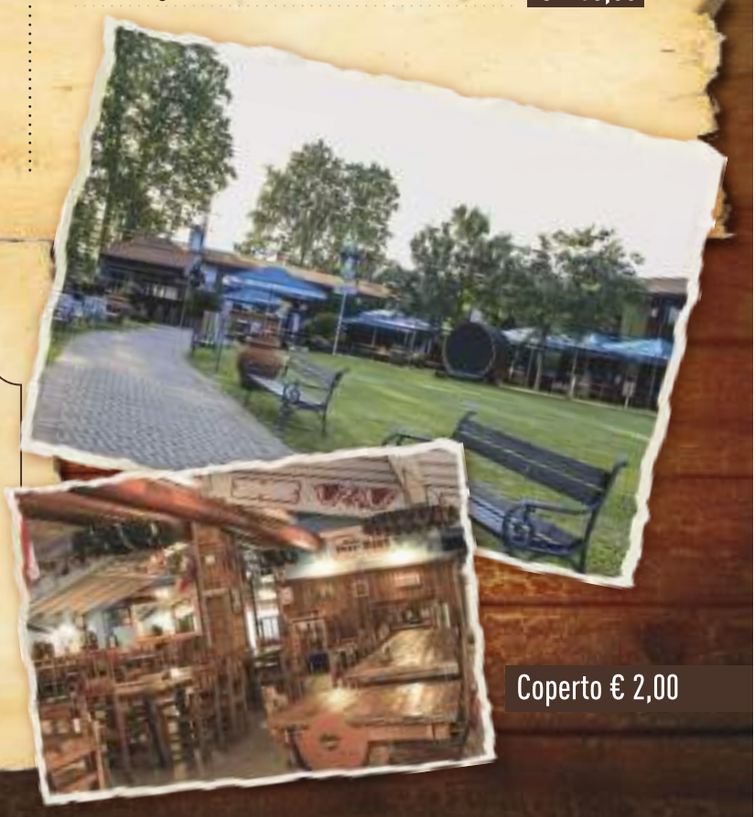
Müller-Thurgau	€ 19,00
Gewurztraminer	€ 19,00
Chardonnay frizzante	€ 15,00
Falanghina	€ 15,00
Prosecco superiore	€ 15,00
Moscato dolce	€ 15,00

VINI ROSSI

Dolcetto	€ 15,00
Morellino di Scansano	€ 18,00
Lagrein	€ 18,00
Chianti	€ 18,00
Teroldego	€ 18,00

COCKTAIL

Cuba Libre	€ 8,00
Gin Lemon/ Tonic	€ 8,00
Gin Lemon/ Tonic Special	€ 11,00
Vodka Lemon/Tonic	€ 8,00
Negroni	€ 8,00
Sbagliato	€ 8,00
Spritz	€ 6,00



Coperto € 2,00