



Le Birre

Tutte le Nostre Birre sono Prodotte nel Birrificio 1550 che produce solo 100.000 Litri l'anno con Ingredienti Locali, Luppoli Nobili e I Migliori Malti.
Our beers are produced in 1550 Brewery, which produces only 100,000 liters per year using local ingredients, Noble hops, and the finest malts.

Birra Piccola €3,00 - Birra Media € 6,00
Boccale 1lt €12,00

LAGER

Prodotta con l'acqua di Campiglio. Delicata, leggera e beverina. Per chi ama le birre dal Gusto fresco e leggero. Bassa Fermentazione, Gradazione alcolica 5 % vol.

Brewed with Campiglio water. Delicate, light, and drinkable. For those who love beers with a fresh and light taste. Low fermentation, alcohol content 5% vol.

HOPPY PILS

Con numerosissimi Luppoli.

Molto Profumata, Amara e Luppolata.

Per chi ama il Sapore del Luppolo.

Bassa fermentazione, Gradazione alcolica 5.5 % vol

With numerous hops. Very aromatic, bitter, and hoppy. For those who love the flavor of hops. Low fermentation, alcohol content 5.5% vol.

IPA CON LUPPOLO TRENINO

Prodotta con Luppoli Trentini. Profumata, amara e con Saperi tropicali. Per chi ama il Profumo del luppolo. Alta Fermentazione, Gradazione alcolica 6%vol.

Brewed with Trentino hops. Aromatic, bitter, with tropical flavors. For those who love the aroma of hops. High fermentation, alcohol content 6% vol.

BLANCHE

Prodotta con Arancia e Bergamotto del Garda. Bianca, leggera e amabile. Servita con pepe rosa e arancia. Per chi non ama il Sapore del Luppolo.

Servita con pepe rosa e arancia Alta Fermentazione, Gradazione alcolica 4.5 % vol.

Brewed with Garda Orange and Bergamot. White, light, and pleasant. For those who do not like the taste of hops. Served with pink pepper and orange. High fermentation, alcohol content 4.5% vol.

STRONG ALE

Prodotta con Miele della Val Rendena. Dolce, avvolgente, caramellata. Per chi cerca una Birra Rossa e Piena. Alta fermentazione, Gradazione alcolica 7.4 % vol. + Prova l'opzione caramellizzata al tavolo: un ferro rovente che viene inserito nella birra e caramellizza gli zuccheri creando una schiuma pannosa + € 2,00

Brewed with Val Rendena honey. Sweet, enveloping, caramelized. For those looking for a red and full-bodied beer. High fermentation, alcohol content 7.4% vol.

+ Try the caramelized option at the table: a hot iron is inserted into the beer, caramelizing the sugars and creating a foamy head + € 2,00



DEGUSTAZIONE

Assaggia 4 delle nostre birre attraverso un set di degustazione con bicchieri da 0,10cl. - €10

TASTING

Sample 4 of our beers with a tasting set of 0.10cl glasses - €10

TORRE DI BIRRA 30
Un Modo Divertente
di Condividere
3 Litri di Birra con i Tuoi Amici!
Scegli Pure Quella che Vuoi



TAPROOM
BIRRIFICIO E CUCINA

TAPROOM

BIRRIFICIO E CUCINA

PER INIZIARE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI X2 18

Salumi Misti tra Speck e Salame, abbinati a Formaggi Freschi e Stagionati

Mixed Cured Meats including Speck and Salami, paired with Fresh and Aged Cheeses

CARPACCIO DI CARNE SALADA 12

Carpaccio Carne Salada, Rucola, Scaglie di Trentingrana, Aceto balsamico di Madonna delle Vittorie

Carpaccio Carne Salada, Rocket, Trentingrana Flakes, Balsamic Vinegar from Madonna delle Vittorie

BRUSCHETTA 10

Pane alla pietra con Rucola, Stracciata e Carne Salada

Stone bread with rocket, stracciata and carne salada

TACOS 8

Tacos di polenta con pulled pork, Insalata, cipolla di tropea pomodorini e salsa barbecue

Tacos with Pulled Pork, Lettuce, Tropea Onion, and Barbecue Sauce

DALLA GRIGLIA AL PIATTO

CARRÈ DI COSTINE DI MAIALE IN SALSА BBQ 19

Le Nostre Costine di Maiale Cotte a Bassa Temperatura con Salsa BBQ, servito con Patate al Forno

Our Pork Ribs Cooked at Low Temperature with BBQ Sauce, served with baked Potatoes

CARRÈ DI COSTINE IN SALSА AL MIELE 19

Le Nostre Costine di Maiale Cotte a Bassa Temperatura con la Salsa Senape e Miele delle Nostre Api, servito con Patate al Forno

Our Pork Ribs Cooked at Low Temperature with Mustard and Honey from Our Bees, served with baked Potatoes

TAGLIATA DI MANZO 22

Black Angus Uruguayano da 250gr servita con cipolle caramellate e salsa bavarese

Uruguayan Black Angus 250gr served with caramelized onions and Bavarian sauce

GALLETTO RUSPANTE 22

Galletto Vallespluga Cotto a Bassa temperatura e Ultimato al Forno, servito con Patate al Forno

Cooked at Low Temperature and Finished in the oven, served with baked potatoes

TRIS DI MONTANARINE 8

Tris di Pizzetta Fritta

Fried small Pizza

ANELLI DI CIPOLLA 8

Anellini di Cipolla* Pastellati e Fritti con la Loro Salsa

Fried and Breaded Onion Rings with Their Sauce*

IL POLLO È FRITTO 10

Alette di Pollo* Fritte e Servite con Salsa Agrodolce

Fried Chicken Wings Served with Sweet and Sour Sauce*

PADELLINO 18

Padellino è una pizza cotta a vapore servita con Crema di pomodoro datterino arrosto, ketchup di pomodoro piennolo del Vesuvio giallo, pomodoro rosso lampadina essiccato.

Padellino is a steam cooked pizza served with Roasted datterino tomato cream, yellow Vesuvius piennolo tomato ketchup, dried red bulb tomato.

INSALATE

CRISPY SALAD 13

Insalata Misticanza, Pollo Crispy, Scaglie di Trentingrana, Crostini e Maionese al Pepe

Mixed salad, sliced chicken, Trentingrana flakes, croutons, Caesar cream

TRENTINA 15

Insalata Mista, Carne Salada, Caprino, Rucola, Pomodorini, Cipolla rossa, Noci, Melaverde, Crostini e Miele

Mixed Salad, Salted Beef, Goat Cheese, Arugula, Cherry Tomatoes, Red Onion, Walnuts, Green Apple, Croutons, and Honey

TARTARE FUMÈ 18

Tartare di Manzo Servita con Cipollina Caramellata, Noci e Affumicatura in Campana

Natural Beef Tartare with Burratina Infused with Monte Baldo Truffle Served Smoked in a Bell Jar

LA
NOSTRA
PREFERITA

CONTORNI

PATATINE FRITTE* French Fries 5

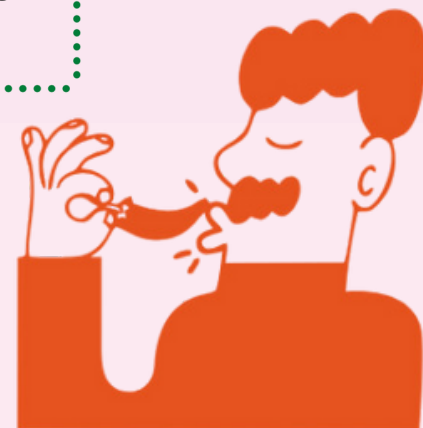
PATATE FRITTE DOLCI* Sweet French Fries 5

PATATE AL FORNO Baked Potatoes 5



PIZZE

Le nostre Pizze hanno un'Idratazione al 85% e una Lievitazione 48 ore e vengono condite con Olio Extravergine di Oliva all'Uscita



LE SPECIALI

MARGHERITA STRAVOLTA 11

Fior di Latte, Stracciata di bufala Crema di datterino rosso
Crema basilico e Chips di grana
*Fior di Latte, buffalo stracciata, red datterino cream
Basil cream and Parmesan chips*

DIAVOLA 11

Pomodoro, Fior di Latte, Salamino Piccante e Basilico
Tomato, Fior di Latte Mozzarella, Spicy Salami, and Basil

CETARA 11

Pomodoro, Origano, Pomodorini Gialli e Rossi, Alici di Cetara,
Polvere Olive Nere e Basilico
*Tomato, Oregano, Yellow and Red Cherry Tomatoes, Cetara Anchovies,
Dried black olives and basil*

WÜRSTEL E PATATINE 11

Fior di Latte, Würstel e Patatine
Fior di Latte, Sausages, and French Fries

TAPROOM 12

Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Rucola e Scaglie di Parmigiano,
con Pomodorini
*Fior di Latte, raw ham, Arugula and Parmesan Flakes,
with cherry tomatoes*

SALSICCIA E FRIARELLI 12

Provola, Crema di Friarielli, Friarelli, Salsiccia Artigianale, Pop corn
di Cotenna di Maiale, Pistilli di Peperoncino, Fonduta di Grana.
*Fior di Latte, raw ham, Arugula and Parmesan Flakes,
with cherry tomatoes*

4 FORMAGGI TRENTINA 13

Fior di Latte, Crema di Caprino, Gorgonzola,
Chips di Parmigiano, Miele Millefiori delle Nostre Api
*Fior di Latte, Goat Cheese Cream, Gorgonzola,
Parmesan Chips, and Wildflower Honey from Our Bees*

BURRATA 12

Pomodoro, Burratina, Pomodorini Freschi e Basilico
*Red Base, Burratina, Fresh Cherry Tomatoes, Parmesan chips and
Basil*



Acqua 1,5€
Coperto 2€

PIZZA FRITTA 14

Provola, Pomodoro, Cicoli e Pepe
Provola, Tomato, Cicoli and Pepper

TROPEA 15

Fior di Latte, Cipolla Rossa di Tropea
Caramellata, Ventresca di Tonno e Basilico
*Fior di Latte, Caramelized Tropea Red Onion,
Tuna Fillets, and Basil*

CAFONA 13

Fior di Latte, Porchetta, Patate al burro,
Stracciata e Maionese al tabasco
*Fior di Latte, Porchetta, Potato Cream with Butter,
Stracciata and Tabasco mayonnaise*

GENOVESE 14

Fior di Latte, Crema di Genovese, Chips di carota,
maionese di Sedano, Cipolline Croccanti e Tartare di Manzo
*Fior di Latte, Porchetta, Potato Cream with Butter,
Stracciata and Tabasco mayonnaise*

NONNA PINA 13

Fior di Latte, Polpettine di Manzo, Chips di Grana
Crema di datterino Giallo e Rosso e Basilico Cristallizzato.
*Fior di Latte, Beef Meatballs, Parmesan Chips
Cream of yellow and red datterino tomatoes and
crystallized basil.*

EDEN 13

Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Confettura di Fichi e
Formagella di Tremosine
Fior di Latte, raw ham, Fig Jam and Tremosine Cheese.

MIELE E NOCI 13

Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Noci, Miele e
Basilico Cristallizzato
*Fior di Latte, cooked ham, nuts, honey and
Crystallized Basil*

TAIWAN 13

Fior di Latte, Pollo Marinato, Patate al Burro, salsa
barbecue
*Fior di Latte, Marinated Chicken, Cream of Butter Potatoes,
barbecue sauce*

ALLA LUCIANA 15

Ragù di Pomodoro con Olive, Capperi e Polpo alla
Piastra
Tomato ragout with olives, capers and grilled octopus

ZUCCHETTA 14

Fior di latte, Crema di zucca, tartare di manzo e tartufo
Fior di latte, pumpkin cream, beef tartare and truffle

HAMBURGER

Il nostro bun, creato con maestria dal nostro pizzaiolo, è realizzato a mano con farina selezionata, acqua, lievito madre e un tocco di malto, per garantire leggerezza, fragranza e un sapore unico.

CLASSIC 14

Bun artigianale, Hamburger da 200g preparato con
Reale di manzo selezionato, macinato in casa e condito con il
nostro mix speciale, Bacon, Insalata, Cheddar, Cetriolo, Salsa
Burger

*Artisan bun, 200g hamburger prepared with
Selected real beef, ground in house and seasoned with our special
mix, Bacon, Salad, Cheddar, Cucumber, Burger Sauce*

PULLED PORK 13

Bun artigianale, Pulled Pork delle Nostre Costine,
Cipolla di Tropea, Insalata e Salsa BBQ

*Pretzel Bun, Pulled Pork from Our Ribs,
Tropea Onion, Lettuce, and BBQ Sauce*

GUSTOSO 14

Bun artigianale, Hamburger da 200g preparato con
Reale di manzo selezionato, macinato in casa e condito con il
nostro mix speciale, Bacon,
Monte veronese, Pomodoro, Spinacino e Maionese al pepe

*Artisan bun, 200g hamburger prepared with
Selected real beef, ground in house and seasoned with our
special mix, Bacon,
Monte Veronese, Tomato, Spinach and Pepper Mayonnaise*

NAPOLI 15

Saltimbocca artigianale, con Provola, Salsiccia e Friarielli
Home made Saltimbocca, with Provola, Sausage and Friarielli

CAFONE 15

Saltimbocca artigianale, con Porchetta, Patate speziate al
burro e Provola
*Home made Saltimbocca, with Porchetta, spiced potatoes
butter and Provola*



Vuoi Esagerare?

Salsa al formaggio cheddar
per pociare il tuo hamburger
e il tuo bavagiolo! 2€



Aggiungi

PATATINE FRITTE* 5
ANELLI DI CIPOLLA* 5
ALETTE DI POLLO* 5
PATATE FRITTE DOLCI* 5