



Le Birre

Tutte le Nostre Birre sono Prodotte nel Birrifico 1550 che produce solo 100.000 Litri l'anno con Ingredienti Locali, Luppoli Nobili e I Migliori Malti.

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.

HOPPY PILS

Con numerosissimi Luppoli.
Molto Profumata, Amara e Luppolata.
Per chi ama il Sapore del Luppolo.
Bassa fermentazione, Gradazione alcolica 5.5 % vol

IPA CON LUPOLO TRENINO

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

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



DEGUSTAZIONE

Assaggia 4 delle nostre birre attraverso un set di degustazione con bicchieri da 0,10cl. - €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 18

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

ANELLI DI CIPOLLA 8

Anellini di Cipolla* Pastellati e Fritti con la Loro Salsa

IL POLLO È FRITTO 10

Alette di Pollo* Fritte e Servite con Salsa Agrodolce

POLPETTE AL SUGO 10

Polpettine di Carne Avvolte in un Gustoso Sugo di Pomodoro e Basilico Fresco

MONTANARINA 6

Pizzetta Fritta con Polpa di Pomodoro, Parmigiano e Basilico

BRUSCHETTA 6

Pane alla pietra con Burratina, Pomodori Pachino, Basilico

DALLA GRIGLIA AL PIATTO

CARRÈ DI COSTINE DI MAIALE IN SALSA BBQ 19

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

CARRÈ DI COSTINE IN SALSA AL MIELE 17

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

GALLETTO AL FORNO 17

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

TAGLIATA DI MANZO 22

Frollata 30 Giorni
Servita con Contorno di Verdure Grigliate

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO 15

alla Griglia con Contorno di Verdure Grigliate

TARTARE FUMÈ 18

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

TARTARE DI TONNO 18

con Avocado e Mango servita con la sua salsina

INSALATE

CAESAR SALAD 13

Insalata Misticana, Petto di Pollo, Scaglie di Trentingrana, Crostini, Mela, Crema Caesar

INSALATA TAP-TAKI 15

Insalata Misticana, Avocado, Mango, Tatakì di Tonno al Sesamo, con la sua salsina



CONTORNI

PATATE FRITTE DOLCI* 5

PATATINE FRITTE* 5

PATATE AL FORNO 5

VERDURE GRIGLIATE 6

INSALATINA MISTA 5

LA
NOSTRA
PREFERITA

PIZZE

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

MARGHERITA STRAVOLTA 11

Fior di Latte, Parmigiano, Pomodori Rossi Semidry e Crema di Basilico

CETARA 12

Pomodoro, Origano, Aglio, Alici di Cetara, Olive Taggiasche

DIAVOLA 12

Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano, Salamino Piccante

BURRATA 13

Pomodoro, Burratina, Parmigiano, Pomodorini Freschi e Basilico

4 FORMAGGI TRENTINA 12

Fior di Latte, Crema di Caprino, Gorgonzola, Chips di Parmigiano, Miele Millefiori delle Nostre Api

CAPRICCIOSA 12

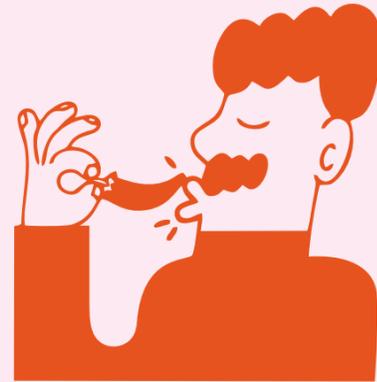
Fior di Latte, Parmigiano, Pomodoro, Funghi, Carciofini, Olive e Prosciutto Cotto

WÜRSTEL E PATATINE 11

Fior di Latte, Würstel e Patatine

CALZONE 13

Calzone ripieno di Fior di Latte, Parmigiano, Ricotta, Prosciutto cotto, Pomodoro, Pepe e Basilico



TROPEA 14

Fior di Latte, Salsa di Cipolla Rossa Caramellata, Ventresca di Tonno, Datterino Giallo, Basilico

MORTADELLA E PISTACCHIO 14

Fior di Latte, Mortadella, Crema e Granella di Pistacchio

FUSION 14

Fior di Latte, Tartare di Tonno, Guacamole e Cipolline Croccanti

FAKE CARBONARA 14

Fior di Latte, Spaghetti di Patatine Fritte, Bacon e Crema Cheddar con Pepe e Parmigiano

TAPROOM 12

Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Rucola e Scaglie di Parmigiano, con Pomodorini

FUMÈ 14

Fior di Latte, Rucola, Salmone Affumicato e Zeste di Limone

Acqua 1,5€

Coperto 2€

LA
NOSTRA
PREFERITA

HAMBURGER

Il pane dei nostri Hamburger è fatto a mano da Forno Del Pane, con farine 100% italiane macinate a pietra, lievito madre e ogni impasto è studiato per esaltare il gusto dei nostri abbinamenti.

“DEL
PA
NE”

CLASSIC 12

Bun Bianco All'Olio Extravergine d'Oliva, 200 gr di Vitellone Trentino IGP, Bacon, Insalata, Cheddar, Cetriolo, Salsa Burger

PULLED PORK 11

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

FAKE 11

Bun Rustico al Carbone di Cocco, Hamburger di Carne Vegetale "Beyond Meat", Cheddar, Insalata, Salsa Burger

SAY CHEESE! 9

Bun Bianco All'Olio Extravergine d'Oliva, 200 gr di Vitellone Trentino IGP, Cheddar in Siringa e Niente di più

IL POLLO 11

Croccantissimo Burger di Pollo in Panatura di Cornflakes, Insalatina, la Nostra maionese agli Agrumi



Vuoi Esagerare?

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



Aggiungi

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

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio su richiesta.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.