



## 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 LUPPOLO 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**



**TAP ROOM**  
BIRRIFICIO E CUCINA

# TAP ROOM

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 Misticanza, Petto di Pollo,  
Scaglie di Trentingrana, Crostini, Mela, Crema Caesar

### INSALATA TAP-TAKI 15

Insalata Misticanza, 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.