

Molino  
**Beer-Banti**  
birreria ristorante



## BIRRE



### **FORST HELLER BOCK** 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.

Media cl 40    Boccale cl 100  
€ 6,50    € 12,00



### **FORST FELSENKELLER** 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.

Media cl 40    Boccale cl 100  
€ 6,50    € 12,00



### **FORST KRONEN** SPECIALE | 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.

Media cl 40    Boccale cl 100  
€ 6,00    € 11,00



### **FORST SIXTUS** 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.

Media cl 40    Boccale cl 100  
€ 6,50    € 12,00

**COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI**



# BIRRE



## WEIHENSTEPHANER DUNKEL WEISS

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 scuro. È esaltante il suo connubio con pietanze speziate e particolarmente saporite.

Media cl 50 € 6,50  
Boccale cl 100 € 12,00



## WEIHENSTEPHANER VITUS

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.

Media cl 50 € 6,50  
Boccale cl 100 € 12,00



## GOOSE IPA

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.

Media cl 30 € 6,00  
Boccale cl 100 € 12,50



## GUINNESS STOUT

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.

Media cl 50 € 7,00  
Boccale cl 100 € 13,00



## HOEGAARDEN

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.

Media cl 50 € 6,50  
Boccale cl 100 € 12,00



## PILSNER URQUELL

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.

Media cl 50 € 6,50  
Boccale cl 100 € 12,00



## 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 € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI**



# PIZZE

## MARINARA:

*Pomodoro, origano, aglio, basilico, olio*

## MARGHERITA:

*pomodoro, mozzarella, basilico*

## NAPOLI:

*pomodoro, mozzarella, acciughe, origano*

## PUGLIESE:

*pomodoro, mozzarella, cipolle*

## PROSCIUTTO:

*pomodoro, mozzarella, prosciutto*

## WURSTEL:

*pomodoro, mozzarella, wurstel*

## RUCOLA:

*pomodoro, mozzarella, rucola*

## CALABRESE:

*pomodoro, mozzarella, salame piccante*

## SICILIANA:

*pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano, olive*

## QUATTRO STAGIONI:

*pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto, salame Napoli*

## CAPRICCIOSA:

*pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, acciughe, origano,*

*capperi e olive*

## SPECK E ZOLA:

*pomodoro, mozzarella, speck e zola*

## PORCINI:

*pomodoro, mozzarella, funghi porcini*

## FUMÈ:

*pomodoro, scamorza, pancetta*

## BUFALINA:

*pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P., pomodorini freschi e basilico*

## VEGETARIANA:

*pomodoro, mozzarella e verdure al forno*

## QUATTRO FORMAGGI:

*formaggi misti*

€ 6,00

€ 7,00

€ 7,50

€ 7,50

€ 8,00

€ 7,50

€ 7,50

€ 8,00

€ 9,50

€ 10,00

€ 9,50

€ 10,50

€ 10,50

€ 10,00

€ 10,00

€ 9,50

€ 9,50

## PIZZE CON CORNICIONE RIPIENO

### MARTI-MARTI:

*mozzarella, provola, salsiccia e friarielli*

*(cornicione farcito con provola, crudo, rucola, pomodorini e mozzarella)*

### TARANTO:

*pomodoro, mozzarella, grana, pomodorini, basilico, pepe, olio*

*(cornicione farcito con provola e pancetta)*

### SOLE:

*pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane, prosciutto e grana*

*(cornicione farcito con ricotta, mozzarella e pepe)*

### TROISI:

*provola, pomodorini freschi, olio, pepe, grana e basilico*

*(cornicione farcito con salame e mozzarella)*

### CAROSONE:

*pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane*

*(cornicione farcito con prosciutto e mozzarella)*

€ 13,50

€ 12,50

€ 12,50

€ 12,50

€ 12,50

## PIZZE METÀ CALZONE METÀ PIZZA

### LUNA ROSSA:

*Sulla pizza: pomodoro, mozzarella basilico*

*Nel calzone: prosciutto cotto, mozzarella, ricotta*

### ANTONIO:

*Sulla pizza: pomodoro, mozzarella, salame piccante*

*Nel Calzone: mozzarella, salsiccia, peperoni*

### MAMMA MIA:

*Sulla pizza: pomodoro, mozzarella, scamorza e pancetta*

*Nel calzone: provola calda, crudo, rucola, mozzarella e pomodorini*

€ 12,50

€ 12,50

€ 13,00

## CALZONI

### CALZONE NORMALE:

*Calzone normale: pomodoro, mozzarella, cotto*

### CALZONE AL PROSCIUTTO:

*pomodoro, ricotta, mozzarella e cotto*

### CALZONE AL SALAME:

*pomodoro, mozzarella, ricotta, salame Napoli*

### CALZONE FARCITO:

*ricotta, mozzarella, funghi, carciofi, pomodoro, cotto*

€ 8,50

€ 9,00

€ 9,00

€ 10,00



**COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI**

## ANTIPASTI

Tomino fuso con speck e julienne di verdure profumate allo zenzero € 9,50

Kartoffelsalat: insalata di patate, insaporite con salsa vellutata Beer-Banti e aromi € 7,00

Tartare di manzo con crema al Parmigiano Reggiano profumata al tartufo € 15,00

Carne salada con mela, noci, ricotta, erba cipollina e sciroppo d'acero € 15,00



## TAGLIERI

**GRAN TAGLIERE DOLOMITI X 2** € 26,00



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

**TAGLIERE DEL MASO** € 14,00 X 2 € 26,50



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

**TAGLIERE DEL TIROLO** € 16,00

**X 2** € 29,00

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

Salumi e formaggi € 12,00

Salumi e formaggi X 2 € 20,00

Salumi € 9,00

Formaggi € 12,00

**MAXI TAGLIERE CONTADINO** € 30,00

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



**COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI**

## PER I MENO AFFAMATI

Hamburger con patatine*	€ 10,00
Würstel con patatine o crauti*	€ 10,00
Salamella con patatine*	€ 10,00
Pannocchia arrosto	€ 4,00

\*Hamburger, würstel e salamella vengono serviti senza panino

Maxi panino XXL 50 cm. (dalle 22.00) würstel, crauti e senape o peperoni	€ 15,00
Patatine	€ 4,50
Bretzel normali a tutte le ore	€ 3,50
Bretzel giganti a tutte le ore	€ 4,50
Bretzel gigante farcito speck e formaggio	€ 6,50



## BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua cl 0.50	€ 2,50
Pepsi	€ 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	€ 2,00
Amari	€ 4,50
Liquori vari	€ 4,50



## • MENÙ BAMBINI •

- PASTA € 8.00  
POMODORO, PESTO, RAGÙ, PANNA E PROSCIUTTO
- HAMBURGER CON PATATINE € 10.00
- WURSTEL CON PATATINE € 10.00



**COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI**



## PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di cinghiale

€ 13,00

Risotto ai funghi porcini sfumato  
al Gewurztraminer

€ 13,50

Risotto Beer-Banti con salsiccia,  
radicchio e scamorza affumicata

€ 12,50

Tris di canederli burro e salvia:  
rosso alle barbabietole, verde agli spinaci,  
bianchi allo speck

€ 9,50

Spätzle agli spinaci con panna e speck

€ 9,50

Risotto ai mirtili con gocce  
di zola stagionato

€ 13,50

Pizzoccheri

€ 12,00



## SECONDI PIATTI

Polenta e zola

€ 10,00

Polenta e funghi porcini

€ 12,00

Panino con hamburger di Black Angus 250gr,  
insalata, pomodoro, toma rigata, cipolla rossa  
caramellata e cetrioli

€ 16,00

Controfiletto irlandese con röstli  
e crauti in insalata

€ 20,00

Galletto alla griglia con salse varie  
in accompagnamento

€ 15,50

Strum Truppen Platt: salsiccia, salamella,  
würstel, praga con crauti o patatine

€ 15,00

Costata di manzo con patatine  
(400 gr. circa)

€ 19,00

Costine di maiale alla birra con salsa  
BBQ e polenta o patatine

€ 12,00

Filetto di manzo alla griglia

€ 22,00

Filetto di manzo alla griglia con speck su  
fonduta di taleggio allo zafferano

€ 24,00

Giro polenta: salsiccia, funghi porcini\*,  
zola e cervo

€ 19,50

Wiener schnitzel: arista impanata con  
patatine

€ 18,00

Grigliatona mista di carne con patatine

€ 18,50



**COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI**



## SECONDI PIATTI



**GRÖSTL: FILETTO DI MAIALE SPADELLATO  
CON CIPOLLE E PATATE**

€ 16,50



**FIorentINA DI SCOTTONA (1 KG. CIRCA)  
CON PATATINE**

€ 47,00



**PULLED PORK**

€ 16,00



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

€ 17,50



**ROSTBEEF TIEPIDO DI PICANHA CON CROSTONE  
DI POLENTA ALLA GRIGLIA**

€ 19,00



## 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 | 6. Soia e prodotti a base di soia   | 10. Senape e prodotti a base di senape                              |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei   | 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo              |
| 3. Uova e prodotti a base di uova   | 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 | 12. Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini) |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce   | 9. Sedano e prodotti a base di sedano   | 13. Lupini e prodotti a base di lupini                              |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi   |   | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi                        |

**COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI**

## RUM



Zacapa 15/23	€ 8,50
Don Papa	€ 8,00
Brugal	€ 6,00
Leggendario 7	€ 7,50
Havana 7	€ 7,00
Pampero Especial	€ 6,00
Pampero Blanco	€ 6,00

## WHISKY

Talisker 10 Years	€ 10,00
Caol ila 12 Years	€ 10,00
Lagavulin 16 Years	€ 12,00
Laphroaig 10 Years	€ 10,00
Jack Daniel's	€ 8,00

## VINI BIANCHI



Gewurztraminer	€ 20,00
Chardonnay frizzante	€ 16,00
Falanghina	€ 16,00
Prosecco superiore	€ 16,00
Moscato dolce	€ 16,00
Chardonnay sauvignon blanc	€ 16,00
Calice di Prosecco superiore	€ 4,50

## VINI ROSSI

Dolcetto	€ 16,00
Cabernet e Malbec	€ 16,00
Morellino di Scansano	€ 19,00
Lagrein	€ 19,00
Chianti	€ 19,00
Teroldego	€ 19,00

## COCKTAIL

Cuba Libre	€ 9,00
Gin Lemon/ Tonic	€ 9,00
Vodka Lemon/Tonic	€ 9,00
Negroni	€ 9,00
Sbagliato	€ 8,00
Spritz	€ 6,00



**SCANSIONA IL  
QR CODE PER  
SCOPRIRE I  
NOSTRI MENÙ**

**COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI**