

HOMESTUBE

BIRRIFICIO CON CUCINA



Per iniziare

Birra Consigliata:
Degustazione di Birre

IL TAGLIERE MISTO per due

Formaggio di Capra Affinato nei Frutti di Bosco, Taleggio affinato nel Fiordaliso e Calendula, Spressa Trentina con Sfere di Balsamico, Speck dell'Alto Adige, Salame Stagionato nel Camino, Salame di Cervo, Prosciutto di Camoscio 24€

Abbinalo con.. BRETZEL 5
 TORTEI DI PATATE 6
 FUNGHI PORCINI FRITTI 20

TRIS DI FORMAGGI prodotti in Esclusiva per Noi 12

FORMAGGIO UBRIACO:

Erborinato Affinato in Vino e Ricoperto da Uve Passite, con Note Dolci di Caramello e Cioccolato. Servito con Cioccolato Fondente Light.

FORMAGGIO HOME'S:

Caprino Erborinato, Affinato con Frutti di Bosco e Fiordaliso. Servito con Lamponi Disidratati.

FORMAGGIO STAGIONATO:

Formaggio Arancione, Stagionato oltre 6 mesi per Sapori Intensi e Consistenza Decisa. Servito con Pan di Spezie.

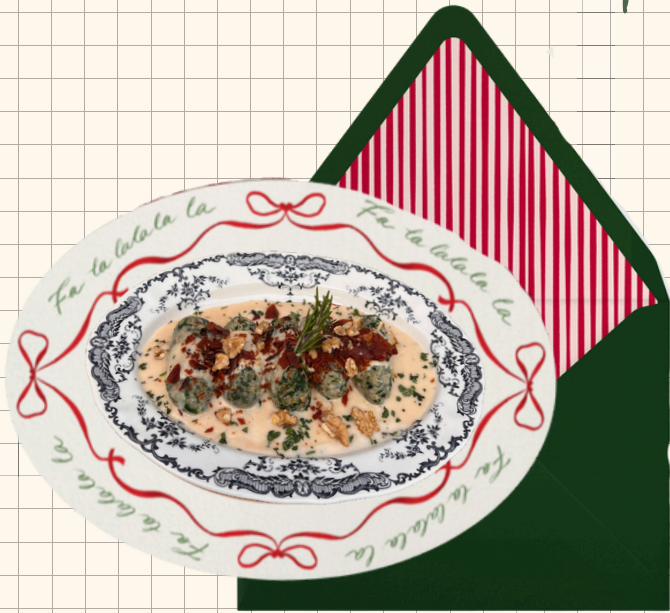
LE NOSTRE LUMACHE

Con Burro, Prezzemolo, Aglio e Noce
Moscata, Pomodoro, Peperoncino 15

Allevate In collaborazione con L'azienda
Agricola M2G da molti anni alleva chioccioline
Helix in val Rendena nel comune di Spiazzo.



I Primi



STRANGOLAPRETI AL GORGONZOLA, SPECK E NOCI

Preparati a Mano seguendo la Ricetta Locale con Pane, Spinaci e Ricotta. Serviti con Gorgonzola di Malga, Speck tostato e Noci. 17

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

CANEDERLI CON FINFERLI E FORMAGGIO

Preparati seguendo la Ricetta Locale con Pane, Speck e Formaggi Trentini, serviti Con Finferli e Fonduta di Trentingrana. 17

Birra consigliata: Alpine Lager



CANEDERLI IN BRODO DI FUNGHI

Serviti in Brodo di Funghi. 15

Birra consigliata: Alpine Lager

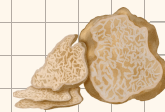
RAVIOLI DELLA CASA

PORCINI, FORMAGGIO E TARTUFO INVERNALE

Raviolo Fatto in Casa Ripieno di Porcini, Fonduta di Formaggio scelto in base alla Disponibilità del Casaro e Tartufo Nero Invernale. 19

Birra consigliata: Alpine Lager

Rendilo Memorabile con Un po' di
Tartufo Bianco!
10 € al gr



TAGLIATELLA DEL BOSCO

Tagliatella Fatta in Casa con Formaggio di Malga, Porcini, Finferli e Tartufo Nero Invernale. 17

Birra consigliata: Alpine Lager

I Secondi



STINCO DI MAIALE

Cotto a Bassa Temperatura dopo una
Marinatura di Dodici Ore nella nostra Birra 21

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

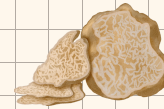
FILETTO CON PORCINI E TARTUFO

200 Grammi di Filetto di Mucca Grigio Alpina
servito con Porcini Trifolati e Tartufo Nero
Invernale. 35

Birra consigliata: Alpine Ipa

Rendilo Memorabile con Un po' di
Tartufo Bianco!

10 € al gr



COSTINE DI MAIALE IN SALSA BBQ

Marinate una Notte e Cotte a Bassa
Temperatura, Spennellate con la Nostra
Speciale Salsa Barbecue. 20

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

COSTINE DI MAIALE AL MIELE

Marinate una Notte, Spennellate con la
Nostra salsa al Miele con Senape in Grani. 20

Birra consigliata: Alpine Lager

GALLETTO RUSPANTE

Marinato con Senape e Erbe di Montagna, Cotto a
Bassa Temperatura e ultimato al Forno. 16

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

Selezione di Carni



TAGLIATA

DI CONTROFILETTO DI MANZO

da 300 Grammi Servita con La Nostra Speciale Salsa Bernese Fatta in Casa. 35

Birra consigliata: Alpine Ipa

STINCO DI CERVO

Stinco di Cervo stagionato da Noi per 30 Giorni, Puré di Patate al Pepe Rosa, Salsa Agrodolce ai Lamponi e Fiori di Camomilla. 30

Birra consigliata: Alpine Lager

TOMAHAWK

Bistecca di Tomahawk, richiedi la Pezzatura al Cameriere! 10 euro L'etto

Birra consigliata: Alpine Blanche

DIAFRAMMA DI MANZO

Taglio Argentino Servito con Salsa Chimichurry al Pino Mugo. 22

Birra consigliata: Alpine Ipa

Contorni

PURÈ DI PATATE 5

CRAUTI 5

VERDURE MISTE GRIGLIATE 7

FUNGHI PORCINI FRITTI 20

PATATE AL FORNO 6

PORZIONE DI POLENTA 5

PATATINE FRITTE 6

INSALATINA MISTA 5

FINFERLI TRIFOLATI 6

PORCINI TRIFOLATI 6

Insalate



CAESAR SALAD

Lattuga Romana, Tacchino ai Ferri, Scaglie di Trentingrana, Crostini, Noci, Mela, Salsa Caesar, Semi di Zucca e Fiorellini Apini 16

Birra consigliata: Alpine Blanche

INSALATA DEL PASTORE

Insalata Soncino e Misticanza, Speck tostato, Caprino, Noci, Mela Verde, Ribes, Crostini, Balsamico del Garda 16

Birra consigliata: Alpine Blanche

Hamburger

Aggiunta di Patatine 5
Extra Burger 5



HUNTER BURGER

Bun Artigianale, Carne di Cervo, Cipolla Rossa, Salsa ai Mirtilli, Funghi (la Salsa contiene Latticini), Soncino 19

Birra consigliata: Alpine Ipa

1550 BURGER

Bun Artigianale, Pulled Pork delle Nostre Costine, Burratina affumicata DOP, Cipolla di Tropea, Salsa Barbecue, Soncino 18

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

HOME

Bun artigianale, 200gr di Vitellone IGP, Pancetta, Cetriolo, Cheddar, Salsa Burger, Soncino 18

Birra consigliata: Alpine Ipa

VEGGIE BURGER

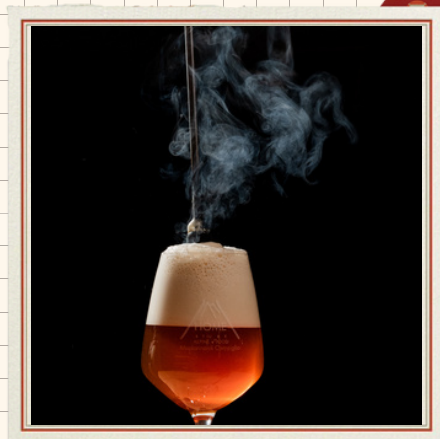
Bun artigianale, Veggie Burger, Spinaci e Pomodori essiccati con Cuore di Mozzarella, Pomodoro, Salsa di Zucca, Soncino 15

Birra consigliata: Alpine Blanche

Le Birre Prodotte da Noi

Birra 1l 15,00€ | Birra 0,4l 7,00€ | Birra 0,2l 3,50€

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 viene inserito nella birra,
caramellizza gli zuccheri e crea una schiuma cremosa.

Costo Aggiuntivo di 2 €

IPA CON LUPPOLO TRENTINO

Prodotta con Luppoli Trentini.
Profumata, amara e con Saperi 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.
Per chi non ama il Sapore del Luppolo.
Alta Fermentazione, Gradazione alcolica
4.5 % vol.

BIRRA AI FIORI ALPINI

Prodotta con Fiori Alpini e di Sambuco.
Leggera, Profumata e Floreale.
Per chi ama le Floreali e le Birre Leggere.
Alta Fermentazione, Gradazione alcolica
5.5 % vol.

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 6 % vol.

Le Birre Prodotte da Noi

Birra 1l 15,00€ | Birra 0,4l 7,00€ | Birra 0,2l 3,50€

HOPPY PILS

Con numerosissimi Luppoli.
Molto Profumata, Amara e Luppolata.
Per chi ama il Sapore del Luppolo.
Bassa Fermentazione
Gradazione alcolica 6.5 % vol.



SOUR RASPBERRY JUICE

DISPONIBILE SOLO IN LATTINA (0,4CL)
Prodotta con lamponi BIO della Val di Sole.
Avvolgente, acidula e fruttata.
Per chi cerca una birra dal Gusto fresco.
Alta Fermentazione
Gradazione alcolica 5 % vol.

BLACKBEAR STOUT in Collaborazione con



Stout con Mirtilli e Vaniglia.
Scura, corposa e dal Corpo avvolgente.
Per chi ama le Birre dal Corpo "pieno".
Alta Fermentazione
Gradazione alcolica 6 % vol.

DEGUSTAZIONE

Assaggia 4 delle nostre Birre attraverso un Set di Degustazione con Bicchieri da 0,10

12



I Nostre Vini

Bollicine metodo classico

CANTINA F.LLI FERRARI - RAVINA:

Trentodoc Brut "Maximum"	60
Trentodoc Brut Millesimato "Perlé" (Chardonnay)	75
Magnum	175
Trentodoc Brut Millesimato "Perlé Bianco" (Chardonnay)	130
Trentodoc Brut Millesimato "Perlé Nero" (Pinot nero)	160
Trentodoc Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" (Chardonnay)	350
Trentodoc Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" (Rosé)	495
Trentodoc Riserva Lunelli Ferrari	150

POJER E SANDRI - FAEDO:

Vino Bianco Frizzante "Zero Infinito" con lieviti	55
Spumante Metodo Classico Brut Rosé	55

CANTINA ALTEMASI - RAVINA:

Trentodoc Brut Millesimato	45
----------------------------	----

CA' DEL BOSCO - ERBUSCO:

Franciacorta "Cuvée Prestige" ed. 45 (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	65
Franciacorta Vintage Collection Saten (Chardonnay, Pinot Bianco)	110

BISSON - SESTRI LEVANTE :

"Abissi" Dosage Zero Portofino (Bianchetta Genovese, Vermentino, Cimixa)	95
--	----

DONNAFUGATA - MARSALA:

Donnafugata Brut Millesimato (Chardonnay, Pinot Nero)	55
---	----

COSTARIPA DI MATTIA VEZZOLA - MONIGA DEL GARDA:

Mattia Vezzola Brut	50
Mattia Vezzola Rosé	55

Champagne

PERRIER JOUET - EPERNAY:

Grand Brut (Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay)	120
Blason Rosè	140
Belle Epoque (Chardonnay - Pinot Nero)	330

CHAMPAGNE MOET CHANDON - EPERNAY:

Dom Perignon Vintage (Pinot Nero, Chardonnay)	400
Dom Perignon Rosé (Pinot Nero, Chardonnay)	580

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER - REIMS:

Cristal Vintage (Pinot Nero, Chardonnay)	480
Cristal Rosé (Pinot Nero, Chardonnay)	580

CHAMPAGNE BILLECART SALMON - REIMS:

Billecart Brut Reserve	110
Billecart Salmon Rosé	170

Vini Bianchi

Vini al Calice: Nosiola, Pinot Grigio, Chardonnay, Gewürztraminer 6

CANTINA DI COLTERENZIO – CORNAIANO:

Sauvignon “Lafoa”	55
Gewürztraminer “Lafoa”	55
LR	180
Chardonnay “83”	35

MASO LOERA - PELUGO:

Solaris “Lena”	35
----------------	----

CANTINA MARTINELLI – MEZZOLOMBARDO:

Chardonnay	35
------------	----

CANTINA MARCO DONATI – MEZZOCORONA:

Kerner	35
--------	----

COSTARIPA DI MATTIA VEZZOLA – MONIGA DEL GARDA:

Rosà Mara (rosato) Gropello - Marzemino - Sangiovese	35
Pieveroce (Lugana)	35

CANTINA PELZ – CEMBRA:

Riesling	35
----------	----

EREDI ALDO COBELLI – SORNI DI LAVIS:

Gewürztraminer	40
----------------	----

ELISABETTA FORADORI – MEZZOLOMBARDO:

Nosiola	55
---------	----

Vini Bianchi

Vini al Calice: Nosiola, Pinot Grigio, Chardonnay, Gewürztraminer

6

TENUTA SAN LEONARDO – BORGHETTO:

 Riesling

 15 75

DONNAFUGATA – MARSALA:

Grillo Sicilia "Passiperduti"

35

MASO FURLI – LAVIS:


Sauvignon Bianco Trentino Doc

35

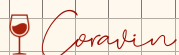
Gewürztraminer Trentino Doc

35

ELENA WALCH – TERMENO:

 Gewürztraminer Doc Riserva

 15 75



Coravin, il sistema definitivo per servire il vino a bicchiere. Il vino viene spillato insufflando argon, un gas inerte che si sostituisce al contenuto impedendo all'aria ogni interazione. Tolto l'ago, il sughero si richiude naturalmente.

Vini Rossi

Vini al Calice: Lagrein, Marzemino, Teroldego, Cabernet 6

MASO CANTANGHEL - CIVEZZANO:



Pinot Nero Vigna Maso Cantanghel 60

CANTINA ROTALIANA – MEZZOLOMBARDO:

Lagrein 35

CANTINA DE VESCOVI ULZBACH – MEZZOCORONA:

Teroldego Rotaliano 35

 Teroldego Rotaliano riserva “Vigilius”  15 75



MARCO DONATI – MEZZOCORONA:

Teroldego Rotaliano Riserva “Sangue di Drago” 50

AZIENDA AGRICOLA F.LLI ZENI - GRUMO SAN MICHELE ALL’ADIGE:

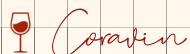
Teroldego Rotaliano “Pini” 75

CANTINA ENDRIZZI - MEZZOLOMBARDO:

 “Gran Masetto” Teroldego Rotaliano  15 95

FRANZ HAAS – MONTAGNA:

Pinot nero Riserva “Schweizer” 75



Coravin, il sistema definitivo per servire il vino a bicchiere. Il vino viene spillato insufflando argon, un gas inerte che si sostituisce al contenuto impedendo all'aria ogni interazione. Tolto l'ago, il sughero si richiude naturalmente.

Vini Rossi

Vini al Calice: Lagrein, Marzemino, Teroldego, Cabernet 6

CANTINA COLTERENZIO – COLTERENZIO:

Pinot Nero Riserva “St. Daniel”	40
Lagrein Riserva “Mantsch”	40

TENUTA J. HOFSTATTER - TERMENO SULLA STRADA DEL VINO:

Pinot Nero “Meczan”	35
---------------------	----

LA VIGNE - ISERA:

Cabernet Sauvignon Riserva Fior di Ciliegio	95
---	----

GAJA - BARBARESCO:

Barbaresco '20	300
Barolo “Dagromis” '19	160

DONNAFUGATA - MARSALA:

Sul Vulcano Rosso (Nerello Mascalese)	40
Mille e una Notte (Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah)	110

TENUTA LUCE - TOSCANA:

Luce (Sangiovese e Merlot)	200
Lucente (Sangiovese e Merlot)	75

GIOVANNI CORINO – LA MORRA:

Nebbiolo	35
----------	----

Vini Rossi

Vini al Calice: Lagrein, Marzemino, Teroldego, Cabernet 6

GIUSEPPE QUINTARELLI - VALPOLLICELLA:

Amarone della Valpolicella Classico '05 350

BRUNO ROCCA - BARBARESCO:

Barbaresco 95

BERTANI - GREZZANA:

Ripasso della Valpolicella Valpantena (Corvina, Rondinella) 35

Amarone Classico della Valpolicella '12 210

Amarone Classico della Valpolicella Magnum '12 420

MARCHESI ANTINORI - TOSCANA:

Tignanello '20 230

Il Bruciato "Tenuta Guado al Tasso - Bolgheri" 55

Villa Antinori igt Rosso Toscana 35

Chianti Classico Docg "Peppoli" (Sangiovese) 35

DOMAINE BALLOT MILLOT - MEURSAULT:

BOURGOGNE Pinot Noir 80

DOMAINE LAURENT PERRACHON & FILS - JULIÉNAS:

Beaujolais Moulin à Vent "Terres Roses" 35

Senza Glutine

IL TAGLIERE MISTO per due

Formaggio di Capra Affinato nei Frutti di Bosco, Taleggio affinato nel Fiordaliso e Calendula, Spessa Trentina con Sfere di Balsamico, Speck dell'Alto Adige, Salame Stagionato nel Camino, Salame di Cervo, Prosciutto di Camoscio 24€

TRIS DI FORMAGGI prodotti in Esclusiva per Noi 12

FORMAGGIO UBRIACO:

Erborinato Affinato in Vino e Ricoperto da Uve Passite, con Note Dolci di Caramello e Cioccolato. Servito con Cioccolato Fondente Light.

FORMAGGIO HOME'S:

Caprino Erborinato, Affinato con Frutti di Bosco e Fiordaliso. Servito con Lamponi Disidratati.

FORMAGGIO STAGIONATO:

Formaggio Arancione, Stagionato oltre 6 mesi per Sapori Intensi e Consistenza Decisa. Servito con Pan di Spezie.



LE NOSTRE LUMACHE

Con Burro, Prezzemolo, Aglio e Noce Moscata, Pomodoro, Peperoncino 15

Allevate in collaborazione con l'azienda Agricola M2G da molti anni alleva chiocciole Helix in val Rendena nel comune di Spiazzo.

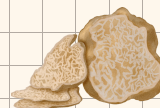


I Secondi

FILETTO CON PORCINI E TARTUFO

200 Grammi di Filetto di Mucca Grigio Alpina servito con Porcini Trifolati e Tartufo Invernale. 35

Rendilo Memorabile con Un po' di
Tartufo Bianco!
10 € al gr



COSTINE DI MAIALE IN SALSA BBQ

Marinate una Notte e Cotte a Bassa Temperatura, Spennellate con la Nostra Speciale Salsa Barbecue. 20



COSTINE DI MAIALE AL MIELE

Marinate una Notte, Spennellate con la Nostra salsa al Miele con Senape in Grani. 20

GALLETTO RUSPANTE

Marinato con Senape e Erbe di Montagna, Cotto a Bassa Temperatura e ultimato al Forno. 16

HAMBURGER AL PIATTO

200 gr. Vitellone IGP. 12

Insalate



CAESAR SALAD

Lattuga Romana, Tacchino ai Ferri, Scaglie di Trentingrana, Crostini, Noci, Mela, Salsa Caesar, Semi di Zucca e Fiorellini Apini. 16

INSALATA DEL PASTORE

Insalata Soncino e Misticanza, Speck tostato, Caprino, Noci, Mela Verde, Ribes, Crostini, Balsamico del Garda. 16

Selezione di Carni



TAGLIATA

DI CONTROFILETTO DI MANZO

da 300 Grammi Servita con La Nostra Speciale Salsa Bernese Fatta in Casa. 35

STINCO DI CERVO

Stinco di Cervo stagionato da Noi per 30 Giorni, Puré di Patate al Pepe Rosa, Salsa Agrodolce ai Lamponi e Fiori di Camomilla. 30

TOMAHAWK

Bistecca di Tomahawk.
Richiedi la Pezzatura al Cameriere!
10 euro L'etto

DIAFRAMMA DI MANZO

Taglio Argentino Servito con Salsa Chimichurry al Pino Mugo. 22

Contorni

PURÈ DI PATATE 5

CRAUTI 5

VERDURE MISTE GRIGLIATE 7

PATATE AL FORNO 6

PORZIONE DI POLENTA 6

INSALATINA MISTA 5

FINFERLI TRIFOLATI 6

PORCINI TRIFOLATI 6