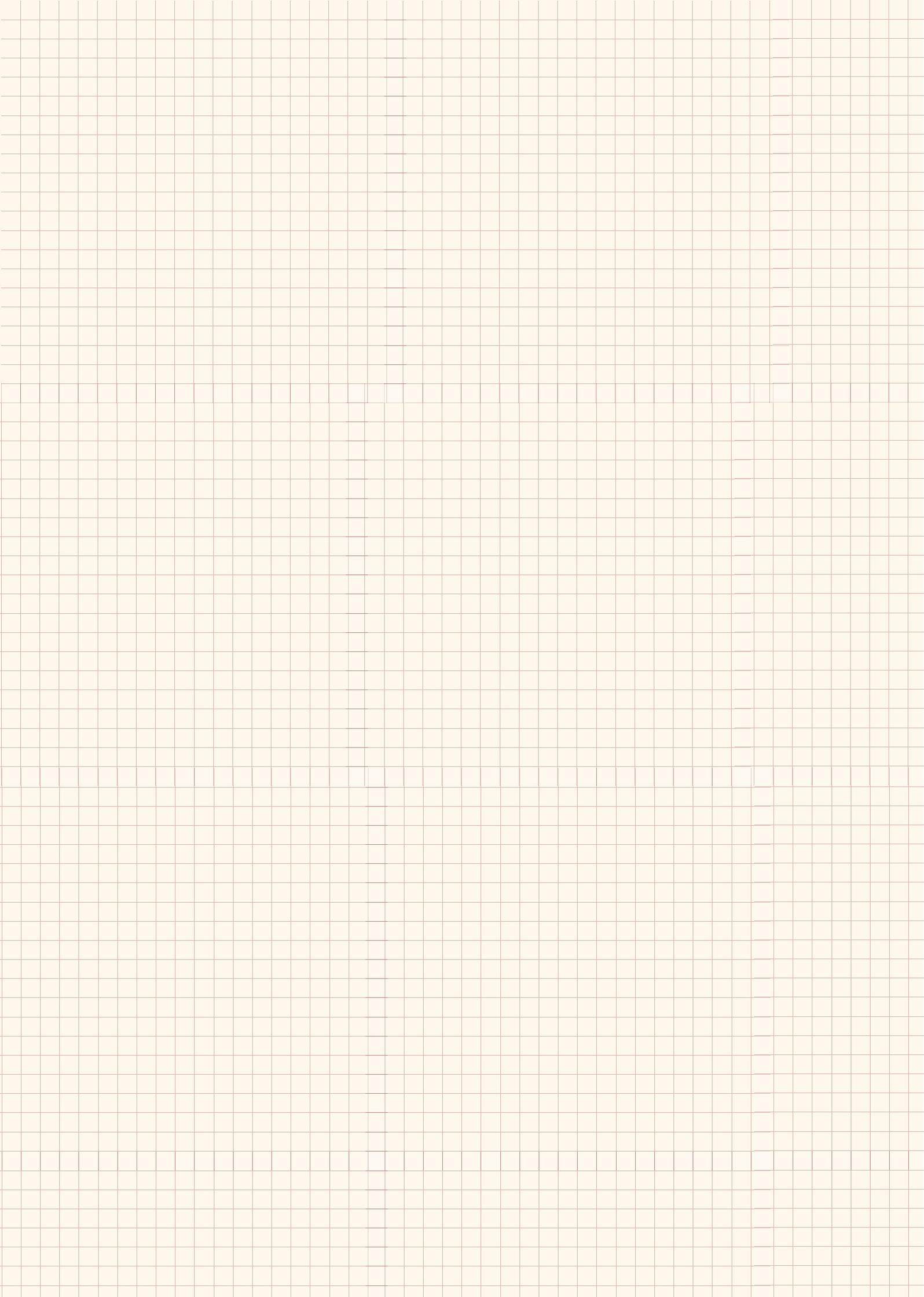


# HOMESTUBE

BIRRIFICIO CON CUCINA





# Per iniziare

## IL TAGLIERE MISTO per due

Tagliere di Formaggi Misti Locali di cui: Ricottina di Latte Vaccino Affumicata in Camino, Formaggio Fresco affinato ai Fiori di Montagna, Blu Trentino. Speck dell'Alto Adige, Salame Stagionato nel Camino, Salame di Cervo, Prosciutto di Camoscio 24€

Birra Consigliata: Degustazione di Birre

Abbinato con.. BRETZEL 5  
TORTELLI DI PATATE 6  
FUNGHI PORCINI FRITTI 20

## IL TAGLIERE DI FORMAGGI DI ZONA

Tagliere di Formaggi Misti Locali di cui: Ricottina di Latte Vaccino Affumicata in Camino, Formaggio Fresco affinato ai Fiori di Montagna, Blu Trentino. Il tutto abbinato da composte fatte in casa. 13€

Birra Consigliata: Degustazione di Birre



## LE NOSTRE LUMACHE GRATINATE

Alla Bourguignonne, con Burro, Aglio e Prezzemolo. 13

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



# 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

## OVETTE D'ESTATE

Uova Morbide con Crema di Porri e Lime, Porri al Vapore, Crumble Salato, Mandorle e Fiori di Montagna. 16

Birra consigliata: Alpine Blanche

# 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

O

## CANEDERLI IN BRODO DI FUNGHI

Serviti in Brodo di Funghi. 15

Birra consigliata: Alpine Lager

## RAVIOLI DELLA CASA PORCINI, FORMAGGIO

Raviolo di Pasta all'uovo Fatto in Casa Ripieno di  
Porcini, Fonduta di Formaggio scelto in base alla  
Disponibilità del Casaro e fiori di Montagna. 19

Birra consigliata: Alpine Lager



## TAGLIATELLA DEL BOSCO

Tagliatella Fatta in Casa con Formaggio di Malga,  
Porcini e Finferli. 19

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

## 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

## GALLETTO RUSPANTE

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

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

## STINCO DI CERVO

Stinco di Cervo stagionato per 30 Giorni, Puré di Patate al Pepe Rosa, Salsa Agrodolce ai Lamponi e Fiori di Camomilla. 23

Birra consigliata: Alpine Lager

## TARTARE DI MANZO CON FRUTTI DI BOSCO

Tartare di Manzo Condita con Riduzione di Frutti di Bosco freschi. 18

Birra consigliata: Alpine Blanche

## SELEZIONE DI WURSTEL ARTIGIANALI

### Per due Persone

Selezione di Wurstel Artigianali di cui 2 Weisswurst di Vitello, Un Meraner affumicato in Camino, Un Wurstel "Razza Rendena" un Servelade e un Kasewurst con Formaggio Trentino. Il tutto abbinato a Crauti Stufati e due Tipologie di Senape. 30

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

## BIS DI WURSTEL

Un Weisswurst di Vitello e un Kasewurst con Formaggio Trentino abbinati con Crauti Stufati e Senape Dolce. 16

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

## TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO

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

Birra consigliata: Alpine Ipa

# Hamburger

Aggiunta di Patatine 6  
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

## VEGGIE BURGER

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

Birra consigliata: Alpine Blanche

## HOME

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

Birra consigliata: Alpine Ipa



# Contorni

PURÈ DI PATATE 5

CRAUTI 5

VERDURE MISTE GRIGLIATE 7

FUNGHI PORCINI FRITTI 20

PORZIONE DI POLENTA 5

PATATINE FRITTE 6

INSALATINA MISTA 5

FINFERLI TRIFOLATI 6

PORCINI TRIFOLATI 6

# 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.

## 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.

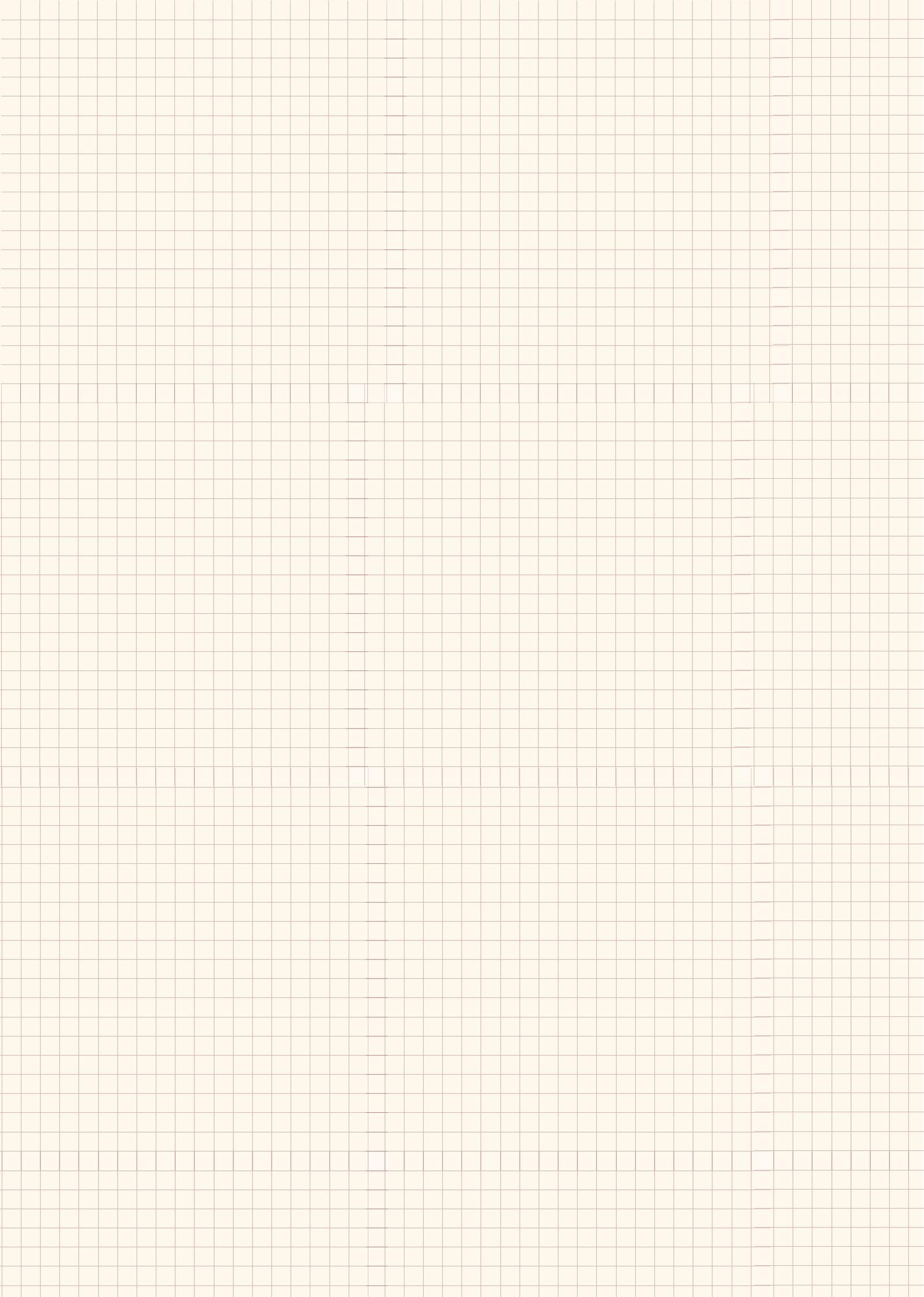
Per chi ama le Birre dal Corpo "pieno".

Alta Fermentazione

Gradazione alcolica 6 % vol.

## 1a DEGUSTAZIONE

Assaggia 4 delle nostre Birre attraverso un Set di Degustazione con Bicchieri da 0,10 12



# Senza Glutine

Si raccomanda di comunicare sempre allergie o intolleranze al cameriere, anche se si scelgono piatti da questa sezione del menù.

## IL TAGLIERE MISTO per due

Tagliere di Formaggi Misti Locali di cui: Ricottina di Latte Vaccino Affumicata in Camino, Formaggio Fresco affinato ai Fiori di Montagna, Erborinato "Barzola" della Val di Sole. Speck dell'Alto Adige, Salame Stagionato nel Camino, Salame di Cervo, Prosciutto di Camoscio 24€

## IL TAGLIERE DI FORMAGGI DI ZONA

Tagliere di Formaggi Misti Locali di cui: Ricottina di Latte Vaccino Affumicata in Camino, Formaggio Fresco affinato ai Fiori di Montagna, Erborinato "Barzola" della Val di Sole. Il tutto abbinato da composte fatte in casa. 13€

# Insalate

## CAESAR SALAD

Lattuga Romana, Tacchino ai Ferri, Scaglie di Trentingrana, 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, Balsamico del Garda 16

## OVETTE D'ESTATE

Uova Morbide con Crema di Porri e Lime, Porri al Vapore, Mandorle e Fiori di Montagna. 16

# Senza Glutine

Si raccomanda di comunicare sempre allergie o intolleranze al cameriere,  
anche se si scelgono piatti da questa sezione del menù.

## COSTINE DI MAIALE IN SALSA BBQ

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

## GALLETTO RUSPANTE

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

## STINCO DI CERVO

Stinco di Cervo stagionato per 30 Giorni, Puré di Patate al Pepe Rosa, Salsa Agrodolce ai Lamponi e Fiori di Camomilla. 23

## TARTARE DI MANZO CON FRUTTI DI BOSCO

Tartare di Manzo Condita con Riduzione di Frutti di Bosco freschi. 18

## SELEZIONE DI WURSTEL ARTIGIANALI

### Per due Persone

Selezione di Wurstel Artigianali di cui 2 Weisswurst di Vitello, Un Meraner affumicato in Camino, Un Wurstel "Razza Rendena" un Servelade e un Kasewurst con Formaggio Trentino. Il Tutto abbinato a Crauti Stufati e due Tipologie di Senape. 30

## BIS DI WURSTEL

Un Weisswurst di Vitello e un Kasewurst con Formaggio Trentino abbinati con Crauti Stufati e Senape Dolce. 16

## TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO

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

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
---	----

## 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

## PERRIER JOUET - EPERNAY:

Grand Brut (Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay)	120
Blason Rosé	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 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
Chardonnay “Lafoa”	55

## MASO LOERA - PELUGO:

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

## CANTINA MARTINELLI – MEZZOLOMBARDO - FONTANASANTA:

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

## CANTINA MARCO DONATI – MEZZOCORONA:

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

## COSTARIPA DI MATTIA VEZZOLA – MONIGA DEL GARDA:

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

## CANTINA PELZ – CEMBRA:

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

## EREDI ALDO COBELLI – SORNI DI LAVIS:

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

## ELISABETTA FORADORI – MEZZOLOMBARDO:

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

## 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
--	--	----

# 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
----------	----

## 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
Villa Antinori igt Rosso Toscana	35

## DOMAINE BALLOT MILLOT - MEURSAULT:

BOURGOGNE Pinot Noir	80
----------------------	----

# 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.

