

# HOMESTUBE

BIRRIFICIO CON CUCINA



# Per iniziare

Birra Consigliata:  
Degustazione di Birre

## IL TAGLIERE MISTO per due

Spessa Nostrana DOP km 0, Caciottina Fresca della Malga Montagnoli, Miele Millefiori della Nostra Arnia Certificata, Speck dell'Alto Adige Stagionato 24 Settimane, Prosciuttino e Salame di Cervo, Lardo stagionato in Vasca della Nostra Valle 23

Abbinalo con..

PATATA AL CARTOCCIO 7

BRETZEL 5

A scelta tra:

FORMAGGIO FUSO 10

GORGONZOLA, SPECK E NOCI

FORMAGGIO E FINFERLI

FUNGHI PORCINI FRITTI 20

FUNGHI E TARTUFO



Da non  
Perdere

## LE NOSTRE LUMACHE

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



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



# I Primi

Il Primo  
più  
Amato



## 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 a Mano seguendo la Ricetta Locale  
con Pane, Speck, Formaggi Trentini e  
Prezzemolo. Serviti con Finferli e Fonduta di  
Trentingrana 17

Birra consigliata: Alpine Lager

## RAVIOLI DI BRASATO

Ravioli di Pasta Fresca Fatta in Casa, Ripieni di  
Brasato sfumato al Teroldego Trentino 18

Birra consigliata: Alpine Lager

## CANEDERLI IN BRODO DI FUNGHI

Serviti in Brodo di Funghi 15

Birra consigliata: Alpine Lager

## TAGLIATELLE CON PORCINI E LAMPONE

Con Porcini, Formaggio della Malga Mondifrà e  
Polvere di Lampone 17

Birra consigliata: Alpine Lager



# I Secondi

Il Nostro  
Classico



## STINCO DI MAIALE

Cotto al Forno dopo una Marinatura di Dodici Ore nella nostra Birra 21

Birra consigliata: Alpine Lager

## OSSOBUCO CON PURE DI PATATE

Ossobuco alla Birra Artigianale con Puré di Patate e la sua Salsina 19

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

## FILETTO CON PORCINI E TARTUFO

da 300 Grammi servita con Sale Maldon. 35

Birra consigliata: Alpine Ipa

Il piu  
Venduto

## LE NOSTRE COSTINE DI MAIALE IN SALSA BARBECUE o AL MIELE

Marinate una Notte, Spennellate con la Nostra Speciale Salsa Barbecue oppure al Miele con Senape in Grani 20

Birra Consigliata: Alpine Strong Ale

# Selezione di Carni

Lavorando le Mezzene direttamente nel Nostro Laboratorio, curiamo le Carni con Attenzione alla Provenienza e al Trattamento, garantendo una Conoscenza dettagliata degli Ingredienti che vi presentiamo con Orgoglio.

## FIorentina

T-Bone Steak di Scottona, richiedi la Pezzatura al Cameriere 10 euro L'etto

Birra consigliata: Alpine Ipa

## CoStata

di Manzo, richiedi la Pezzatura al Cameriere 8 euro L'etto

Birra consigliata: Alpine Ipa

## Tomahawk

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

Birra consigliata: Alpine Blanche

## Tagliata di Controfiletto di Manzo

da 300 Grammi Servita con Sale Maldon 35

Birra consigliata: Alpine Ipa

## ASADO

Taglio Argentino Servito con Salsa Chimichurri 14

Birra consigliata: Alpine Ipa

## DIAFRAMMA DI MANZO

Taglio Argentino Servito con Salsa Chimichurri 22

Birra consigliata: Alpine Ipa



# Contorni e Insalate

PURÈ DI PATATE 5

CRAUTI 5

VERDURE MISTE GRIGLIATE 7

FUNGHI PORCINI FRITTI 20

PATATE AL FORNO 6

PORZIONE DI POLENTA 5

CAVOLO CAPPUCCIO CON CUMINO 6

PATATINE FRITTE 6

INSALATINA MISTA 5

FINFERLI TRIFOLATI 6

PORCINI TRIFOLATI 6

## CAESAR SALAD

Insalata Soncino e Misticanza, Tacchino ai Ferri, Scaglie di Trentingrana, Crostini, Noci, Mela e Salsa Caesar 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

## HOME

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

Burger, Soncino 18

Birra consigliata: Alpine Ipa



## 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

## VEGGIE BURGER

Bun artigianale, Veggie Burger, Spinaci e Pomodori essiccati con Cuore di Mozzarella, Pomodoro, Salsa al Pesto, 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 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.

Per chi non ama il Sapore del Luppolo.

Alta Fermentazione, Gradazione alcolica  
4.5 % vol.

## CHOCOLATE MILK STOUT



DISPONIBILE SOLO IN LATTINA (0,4CL)

Prodotta con il Cacao della Cioccolateria  
Ciocomiti.

Nera, avvolgente e cremosa.

Per chi ama le Note di Cacao, Malto tostato  
e Caffè.

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.



## WEIZEN

Prodotta con Malto di Frumento.  
Ambrata, corposa e dal forte sapore di Malto.  
Per chi ama le Birre dal Corpo "pieno".  
Alta Fermentazione  
Gradazione alcolica 5.5 % 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.



## DEGUSTAZIONE

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



*Le Birre Prodotte da Noi*

## Birra Speciale Di Questo Mese

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

### LA NOSTRA MICROIPA

Birra dalla Bassissima Gradazione Alcolica,  
Molto Profumata e Facilissima da Bere.  
I suoi Profumi travolgenti sono dati dai Luppoli  
nobili che usiamo durante la fermentazione.

Bassa Fermentazione  
Gradazione Alcolica 2,5% Vol



*Le Birre Prodotte da Noi*

## Birra Speciale Di Questo Mese

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

### BIRRA AFFUMICATA CON PEPE ROSA

Birra affumicata in Stile “Rauch”,  
con l’aggiunta di Pepe Rosa.

Una Fine Bevuta molto Piacevole e Pulita.  
Per chi Ama le Vere e proprie Esplosioni di Sapore.

Bassa Fermentazione  
Gradazione alcolica 5% Vol



I Nostri Vini

# Bollicine metodo classico

## CANTINA F.LLI FERRARI - RAVINA:

Trentodoc Brut "Maximum"	55
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)	495
Dom Perignon Rosé (Pinot Nero, Chardonnay)	795

## CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER - REIMS:

Cristal Vintage (Pinot Nero, Chardonnay)	575
Cristal Rosé (Pinot Nero, Chardonnay)	625

## CHAMPAGNE BILLECART SALMON - REIMS:

Billecart Brut Reserve	120
Billecart Salmon Rosé	195

# 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

# Menu senza glutine

È comunque importante segnalare al Cameriere la propria Allergia o Intolleranza per essere certi che i Piatti siano preparati senza Glutine.

## IL TAGLIERE MISTO PER DUE

Spessa Nostrana DOP km 0, Caciottina Fresca della Malga Montagnoli, Miele Millefiori della Nostra Arnia Certificata, Speck dell'Alto Adige Stagionato 24 Mesi, Prosciuttino e Salame di Cervo, Lardo stagionato in Vasca della Nostra Valle 23

## GALLETTO RUSPANTE

Galletto Classico marinato con Senape e Erbe di Montagna, cotto a bassa Temperatura e ultimato al Forno 16

## COSTINE DI MAIALE

Costine di Maiale Marinate una Notte, spennellate con Salsa bbq 20

## PATATA AL CARTOCCIO 7

A scelta tra:

GORGONZOLA, SPECK E NOCI

FORMAGGIO E FINFERLI

FUNGHI E TARTUFO

## LUMACHE NELLA LORO CHIOCCIOLA

Con Burro, Prezzemolo, Aglio e Noce Moscata 15

## INSALATA DEL PASTORE

Iceberg, Soncino e Misticanza, Speck Tostato, Caprino, Noci, Mela verde, Ribes, Balsamico del Garda 16

## HAMBURGER AL PIATTO

200 gr. Vitellone IGP. 12

## INSALATA CAESAR

Iceberg, Misticanza, Tacchino ai ferri, scaglie di Trentingrana, Noci, Mela, Ribes e Crema Caesar 16

## FILETTO CON PORCINI E TARTUFO

da 300 Grammi servita con Sale Maldon. 35

# Contorni

PURÈ DI PATATE 5

CRAUTI 5

VERDURE MISTE GRIGLIATE 7

PATATE AL FORNO 6

PORZIONE DI POLENTA 5

CAVOLO CAPPuccio CON CUMINO 6

FINFERLI TRIFOLATI 6

INSALATINA MISTA 5

PORCINI TRIFOLATI 6

# Selezione di Carni

Lavorando le Mezzene direttamente nel Nostro Laboratorio, curiamo le Carni con Attenzione alla Provenienza e al Trattamento, garantendo una Conoscenza dettagliata degli Ingredienti che vi presentiamo con Orgoglio.

## FIorentina

T-Bone Steak di Scottona, richiedi la Pezzatura al Cameriere 10 euro L'etto

## CoStata

di Manzo, richiedi la Pezzatura al Cameriere 8 euro L'etto

## Tomahawk

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

## TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO

da 300 Grammi Servita con Sale Maldon 35

## ASADO

Taglio Argentino Servito con Salsa Chimichurry 14

## DIAFRAMMA DI MANZO

Taglio Argentino Servito con Salsa Chimichurry 22

