



HOME
STUBE
ALPINE MOOD
Birrificio con Cucina



Per iniziare

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 nella Nostra Valle 22

Abbinalo con..

BRETZEL 5

FORMAGGIO FUSO 10

FUNGHI PORCINI FRITTI 20

TORTEI DI PATATE 7

Birra Consigliata:
Degustazione di Birre



Da Non
Perdere

LE NOSTRE LUMACHE

Con Burro, Prezzemolo, Aglio e Noce Moscata,
Pomodoro, Peperoncino 12

Birra consigliata: Home Beer

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 16

Birra consigliata: Home Beer

STRANGOLAPRETI AL BURRO

Preparati a mano seguendo la Ricetta locale
con Pane, Spinaci e Ricotta. Serviti con
Burro nocciolato e Trentingrana 15

Birra consigliata: Home Beer

CANEDERLI AL BURRO

Preparati a mano seguendo la Ricetta locale
con Pane, Speck, Formaggi Trentini e
Prezzemolo, Serviti con Burro nocciolato,
Salvia e Trentingrana 15

Birra consigliata: Home Beer

CANEDERLI IN BRODO

Preparati a mano seguendo la Ricetta locale
con Pane, Speck, Formaggi Trentini e
Prezzemolo, Serviti in Brodo 15

Birra consigliata: Home Beer

CANEDERLI AL RAGÙ

Preparati a mano seguendo la Ricetta locale
con Pane, Speck, Formaggi Trentini e
Prezzemolo, Serviti con Ragù di Carne 16

Birra consigliata: Home Beer

I Secondi



Il Nostro
Classico

STINCO DI MAIALE

Cotto al Forno dopo una Marinatura di Dodici
Ore nella nostra Birra Blanche 20

Birra consigliata: Home Beer

TRIS DI WÜRSTEL

Un Meraner, un Weisswurst e un
Servelade, Serviti con Senape dolce e
Crauti 20

Birra consigliata: Home Beer

POLENTA, FUNGHI E GONGORZOLA

Polenta di Storo, Funghi trifolati e Crema
di Gongorzola 14

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

GALLETTO ALLA CACCIATORA

Galletto Classico marinato con Senape e
Erbe di Montagna, cotto a Bassa
Temperatura e ultimato al Forno con Salsa
di Pomodoro e Funghi trifolati 16

Birra consigliata: Home Beer

TARTARE DI MANZO

Affumicata al Legno di Melo servita con
Rosso d'Uovo di Quaglia, Cavolo
Cappuccio marinato accompagnato da
una salsa di Olio, Aglio, Prezzemolo,
Capperi, Acciughe, Pane e Uovo 19

Birra consigliata: Home Beer

UOVA DEL MONTANARO

Due uova della Val Rendena all'Occhio di
Bue Servite con Speck, Patate,
Trentingrana e Noci 16

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

GALLETTO RUSPANTE

Galletto classico marinato con Senape e
Erbe di montagna, cotto a bassa
Temperatura e ultimato al Forno 15

Birra consigliata: Home Beer

Classico

LE NOSTRE COSTINE DI MAIALE

Marinate una Notte, Spennellate con la
Nostra Speciale Salsa Barbecue 20
Birra consigliata: Alpine Ipa

COSTOLETTE DI AGNELLO

Alla Griglia marinate al Limone, Aglio e
Rosmarino servite con Purè di Patate 19
Birra consigliata: Weizen

WIENER SCHNITZEL DOPPIA PANATURA

Wiener Schnitzel di Manzo in Doppia
Panatura servita con Composta di Mirtilli
Rossi 22

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

TORTEI DI PATATE

Serviti con Speck, Stracchino, Cavolo
Cappuccio marinato e Fagioli 19
Birra consigliata: Alpine Blanche

SALSICCIA ARTIGIANALE

Salsiccia fresca servita con Polenta di
Storo, crema di Gorgonzola e Funghi
trifolati 19

Birra consigliata: Alpine Lager

Contorni

PORZIONE DI POLENTA 5

PATATE AL FORNO 5

CAVOLO CAPPUCCIO CON CUMINO 5

PURÈ DI PATATE 5

PATATINE FRITTE 5

FUNGHI TRIFOLATI 6

INSALATINA MISTA 4

CRAUTI 5

VERDURE MISTE GRIGLIATE 5

La nostra Hamburger

aggiunta di patatine € 5

HOME

Bun artigianale, 170gr. Vitellone IGP, Pancetta, Cetriolo, Cheddar, Salsa Burger, Soncino 17

Birra consigliata: Alpine Ipa

HOME DOUBLE

Gli stessi Ingredienti del Nostro Classico Home Burger, ma con una Doppia quantità di Carne, Bacon e Salsa Burger 22

Birra consigliata: Alpine Ipa

LOCAL BURGER

Bun artigianale, 170gr Vitellone Trentino IGP, Ricotta affumicata DOP, Speck croccante, Salsa di Yogurt Trentino con Noci e Miele della Val Rendena, Soncino 18

Birra consigliata: Home Beer

Il Più
Scelto

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 19

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

VEGGIE BURGER

Bun artigianale, Veggie burger, Spinaci e Pomodori essiccati con Cuore di Mozzarella, Pomodoro, Salsa al Pesto, Soncino 13

Birra consigliata: Alpine Blanche

Le insalate



I FIORI EDIBILI

I fiori edibili che trovate nelle nostre insalate crescono in un orto naturale di montagna in Val Rendena, a 750 m.s.l.m.

CAESAR SALAD

Insalata Soncino e Misticanza, Tacchino ai Ferri, Scaglie di Trentingrana, Crostini, Noci, Mela, Ribes, Crema Home Caesar 15

Birra consigliata: Alpine Blanche

INSALATA DEL PASTORE

Insalata Soncino e Misticanza, Speck tostato, Caprino, Noci, Mela Verde, Ribes, Crostini, Balsamico del Garda 15

Birra consigliata: Home Beer

Le Birre Prodotte da Noi

Birra 1l 15,00€ | 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 che al tavolo viene inserito nella birra caramellizza gli zuccheri creando una schiuma pannosa.

Costo Aggiuntivo di 2,00€

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

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€ | 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



DOPPIO MALTO

Rossa Doppio Malto, Double Bock, in
perfetto stile Tedesco.
Aromi rotondi, ricchi e complessi.
Per chi ama il Gusto corposo del Malto.
Bassa fermentazione, Gradazione
alcolica 6 % vol.

SOUR RASPBERRY JUICE

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.



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.

DEGUSTAZIONE

Assaggia 4 delle nostre birre attraverso un set di
degustazione con bicchieri da 0,10cl. 12

I Nostri Vini

Bollicine metodo classico

CANTINA F.LLI FERRARI - RAVINA:

| | |
|---|-----|
| Trentodoc Brut "Maximum" | 55 |
| Trentodoc Brut Millesimato "Perlé" (Chardonnay) | 55 |
| Magnum | 110 |
| Trentodoc Brut Millesimato "Perlé Bianco" (Chardonnay) | 85 |
| Trentodoc Brut Millesimato "Perlé Nero" (Pinot nero) | 120 |
| Trentodoc Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" (Chardonnay) | 280 |
| Trentodoc Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" (Rosé) | 350 |

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) | 95 |

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) | 290 |

CHAMPAGNE MOET CHANDON - EPERNAY:

| | |
|---|-----|
| Dom Perignon Vintage (Pinot Nero, Chardonnay) | 300 |
| Dom Perignon Rosé (Pinot Nero, Chardonnay) | 350 |

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER - REIMS:

| | |
|--|-----|
| Cristal Vintage (Pinot Nero, Chardonnay) | 280 |
| Cristal Rosé (Pinot Nero, Chardonnay) | 350 |

CHAMPAGNE BILLECART SALMON - REIMS:

| | |
|------------------------|-----|
| Billecart Brut Reserve | 98 |
| Billecart Salmon Rosé | 130 |

Vini Bianchi

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

6

CANTINA DI COLTERENZIO – CORNAIANO:

| | |
|------------------------|-----|
| Sauvignon “Lafoa” | 48 |
| Gewürztraminer “Lafoa” | 49 |
| LR | 175 |
| 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 70

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 70



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 59

CANTINA ROTALIANA – MEZZOLOMBARDO:

Lagrein 30

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 FEDRIZZI - MEZZOLOMBARDO:

 “Gran Masetto” Teroldego Rotaliano  15 80

FRANZ HAAS – MONTAGNA:

Pinot nero Riserva “Schweizer” 55



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 – COLTERNZIO:

| | |
|---------------------------------|----|
| Pinot Nero Riserva “St. Daniel” | 38 |
| Lagrein Riserva “Mantsch” | 38 |

TENUTA J. HOFSTATTER - TERMENO SULLA STRADA DEL VINO:

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

LA VIGNE - ISERA:

| | |
|---|----|
| Cabernet Sauvignon Riserva Fior di Ciliegio | 80 |
|---|----|

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) | 100 |

GIOVANNI CORINO – LA MORRA:

| | |
|----------|----|
| Nebbiolo | 35 |
|----------|----|

Vini Rossi

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

GIUSEPPE QUINTARELLI - VALPOLLICELLA:

Amarone della Valpolicella Classico '05 300

BRUNO ROCCA – BARBARESCO:

Barbaresco

85

BERTANI – GREZZANA:

Ripasso della Valpolicella Valpantena (Corvina, Rondinella) 35

Amarone Classico della Valpolicella '12 200

Amarone Classico della Valpolicella Magnum '12 420

MARCHESI ANTINORI - TOSCANA:

Tignanello '20 180

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 65

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 nella Nostra Valle 22

UOVA DEL MONTANARO

Due uova della Val Rendena all'occhio di bue servite con Speck, Patate, Trentingrana e Noci 16

GALLETTO RUSPANTE

Galletto classico marinato con Senape e Erbe di Montagna, cotto a bassa temperatura e ultimato al Forno 15

GALLETTO ALLA CACCIATORA

Galletto classico marinato con Senape e Erbe di Montagna, cotto a bassa Temperatura e ultimato al Forno con salsa di Pomodoro e Funghi trifolati. 16

COSTINE DI MAIALE

Costine di maiale marinate una Notte, spennellate con Salsa bbq 20

INSALATA CEASAR

Iceberg, misticanza, Tacchino ai ferri, scaglie di Trentingrana, Noci, Mela, Ribes e Crema Caesar 15

SALSICCIA ARTIGIANALE

Salsiccia fresca servita con polenta di Storo, crema di gorgonzola e funghi trifolati. 19

POLENTA, FUNGHI E GONGORZOLA

Polenta di Storo, funghi trifolati e crema di gongorzola. 14

COSTOLETTE DI AGNELLO

Alla Griglia marinate al Limone, Aglio e Rosmarino servite con Purè di Patate 19

LUMACHE NELLA LORO CHIOCCIOLA

Con burro, prezzemolo, aglio e noce moscata 12

TRIS DI WÜRSTEL

Un Meraner, un Weisswurst e un Servelade serviti con senape dolce e crauti 20

INSALATA DEL PASTORE

Iceberg, soncino e misticanza, speck tostato, caprino, noci, mela verde, ribes, balsamico del Garda 15

TARTARE DI MANZO

richiedila con la salsa senza glutine!
affumicata al legno di melo servita con rosso d'uovo di quaglia, cavolo cappuccio marinato, accompagnato da una salsa di cipolle, capperi e cetriolini. 19

HAMBURGER AL PIATTO

170gr. vitellone IGP. 12

Contorni

INSALATINA MISTA 4

FUNGHI TRIFOLATI 6

CRAUTI 5

VERDURE MISTE GRIGLIATE 05

PURÈ DI PATATE 5

CAVOLO CAPPUCCIO con cumino 5

PORZIONE DI POLENTA 5

PATATE AL FORNO 5

FORMAGGIO FUSO 10