



GLI ASSAGGI

| | euro |
|---|-------|
| <i>Alette di pollo*</i> speziate, fritte e glassate nella salsa BBQ al Jack Daniel's (1.9.10) | 8.00 |
| <i>Bierfall trapos*</i> Filettini di pollo in panatura croccante, rub di paprika (1.3.6.7) | 8.00 |
| <i>Bis sfizioso*</i> Mozzarelline impanate, bocconcini di camembert (1.3.5.6.7.13) | 10.00 |
| <i>Onion rings*</i> Anelli di cipolla pastellati, fritti (1.3.7) | 6.00 |
| <i>Twister*</i> Patatine a spirale aromatizzate alla paprika leggera (1) | 4.50 |
| <i>Dippers*</i> Patatine con la buccia, le classiche americane (1) | 4.00 |

I PANINI ARTIGIANALI

| | |
|--|-------|
| <i>L'INFERNO DI DANTE</i> (1.3.7.9.13) | 12.00 |
| <i>Hamburger 150gr, Trevigiana, Crema di Formaggio all'Nduja, Pomodoro, Tabasco, Pane al Carbone</i> | |
| <i>IL POLLASTRO**</i> (1.3.7.9.13) | 10.00 |
| <i>Petto di Pollo in panatura Corn Flakes, Pomodoro, Insalata, Salsa Remoulade, Cipolla crispy</i> | |
| <i>IL VEGETARIANO*</i> (1.3.6.7.8.12.13) | 10.00 |
| <i>Burger Vegetale, Pomodori Secchi, Trevigiana, Fonduta di Fontina, Semi di Girasole</i> | |
| <i>IL MONTANARO</i> (1.3.7.9.13) | 12.00 |
| <i>Hamburger 150gr, Pane al Carbone, Insalata, Fontina Dop, Cipolla Caramellata, Ketchup "Alpenzu"</i> | |
| <i>IL DOPPIO CHEESEBURGER TRADITIONAL</i> (1.3.7) | 15.00 |
| <i>Hamburger 300 Gr, Bacon, Cheddar, Pomodoro</i> | |
| <i>L'INTRAMONTABILE</i> (1.3.7) | 9.00 |
| <i>Hamburger 150 Gr, Pomodoro, Insalata</i> | |

*Alimento Surgelato All'origine **Alimento Lavorato Fresco e Abbattuto secondo le norme della catena del freddo.
 Allergeni:(1)glutine, (2)crostacei, (3)uova, (4)pesce, (5)arachidi, (6)soia, (7)latticini, (8)sedano, (9)senape, (10)anidride solforosa, (11)sesamo, (12)lupini, (13)frutta a guscio, (14)molluschi



I PIATTI

| | <i>euro</i> |
|---|-------------|
| TAGLIERE BIERFALL (7) | 18.00 |
| <i>Prosciutto crudo al Pepe, Mocetta, Lardo di Arnad, Toma di Gressoney, Fontina dop, composta ai Frutti di bosco</i> | |
| RIBS DI MAIALE GLASSATE BBQ (1.4.6.7.10) | 18.00 |
| <i>Marinate 24h nella Birra St. Idesbald Rouse, Salsa BBQ, Worchester Sauce, cotte a bassa temperatura, servite con le Dippers*</i> | |
| PIATTO BAVARESE (1.3.9) | |
| <i>Wurstel Bavaresi alla Griglia con crauti fatti in casa, senape in grani e bretzel*</i> | 13.00 |
| IL SEMPLICE (1.3.9) | 9.00 |
| <i>Wurstel alla piastra e Dippers*</i> | |
| GNOCCHETTI DI PATATE* con fonduta di Fontina dop ai tre pepi tostati (1.3.7.13) | 12.00 |
| AGNOLOTTI* ripieni al brasato, burro montato aromatizzato alla birra, salvia (1.3.7.13) | 12.00 |
| POLENTA CONCIA con Fontina Dop e burro alle erbe (7) | 12.00 |
| SALSICCIA IN UMIDO CON POLENTA (8, 10) | 16.00 |
| STRACOTTO DI VITELLO E IL SUO FONDO (1,8,9,10,13) servito con polenta o dippers | 18.00 |
| LE EMPANADAS DI POLLO CON SALSA "CHIMICHURRI"(1.3.6.8.10.13) | 16.00 |

*Alimento Surgelato All'origine **Alimento Lavorato Fresco e Abbattuto secondo le norme della catena del freddo.
Allergeni:(1)glutine, (2)crostacei, (3)uova, (4)pesce, (5)arachidi, (6)soia, (7)latticini, (8)sedano, (9)senape, (10)anidride solforosa, (11)sesamo, (12)lupini, (13)frutta a guscio, (14)molluschi



I DOLCI FATTI IN CASA

euro 6,00

PANNA COTTA CON TEGOLE VALDOSTANE (1.3.4.7.13)

(Frutti Di Bosco, Caramello, Cioccolato)

CHEESECAKE NEWYORK CON RIDUZIONE AI FRUTTI DI BOSCO

(1.3.4.7.13)

BUNET AL CIOCCOLATO (1.3.7.13)

TORTINO PERE E CIOCCOLATO CON GELATO (1.3.7.13)

CURIOSITÀ

La macelleria Walser Schpisié di Gressoney prepara gli hamburger per Bierfall con una ricetta dedicata che esalta la succulenza della carne una volta cotta. Per questo si può mangiare bene anche solo gustando un panino che a noi piace definire artigianale

Gambero Rosso ha premiato nel 2023 Alpenzu per il suo ketchup, scelto in Bierfall come ingrediente dell'hamburger Montanaro. Un Ketchup italian style, fatto con passata di pomodoro, miele italiano, aceto di mele valdostano, zucchero, sale, alloro, chiodi di garofano, senza addensanti e gelificanti, perché la qualità si vede dai dettagli.

Per "rub" si intende una miscela di spezie utilizzata per la marinatura della carne prima che venga cotta. La rub preparata in Bierfall per dare una marcia in più ad alcune delle nostre proposte, contiene: paprika forte, pepe nero, peperoncino, zucchero di canna, rosmarino, salvia, mela, zucchero di canna, salsa worchester, salsa BBQ, whisky

Gli ingredienti della salsa "chimichurri", parente d'oltreoceano del piemontese "bagnet vert" sono: olio extra vergine di oliva, aceto, sale, pepe, paprika rubino, succo di limone, aglio, origano, timo, prezzemolo

**Alimento Surgelato All'origine **Alimento Lavorato Fresco e Abbattuto secondo le norme della catena del freddo.
Allergeni:(1)glutine, (2)crostacei, (3)uova, (4)pesce, (5)arachidi, (6)soia, (7)latticini, (8)sedano, (9)senape, (10)anidride solforosa, (11)sesamo, (12)lupini, (13)frutta a guscio, (14)molluschi*