



GLI ASSAGGI

Alette di pollo* speziate, fritte e glassate nella salsa BBQ al Jack Daniel's (1.9.10) euro 8.00

Bierfall trapos*: Filettini di pollo in panatura croccante, rub di paprika (1.3.6.7) euro 8.00

Bis sfizioso*: Mozzarelline impanate, bocconcini di camembert (1.3.5.6.7.13) euro 10.00

Onion rings*: Anelli di cipolla pastellati, fritti (1.3.7) euro 6.00

Twister* Patatine a spirale aromatizzate alla paprika leggera (1) euro 4.50

Dippers* Patatine con la buccia, le classiche americane (1) euro 4.00

Tris sfizioso * Fiori di zucca in pastella, olive ascolane, fagiolini pastellati (1.3) euro 8.00

Mini empanadas di pollo con salsa chimichurri (1.3.6.8.10.13) EURO 10.00

I PANINI ARTIGIANALI

Con pane gluten free su richiesta

IMPERIAL GOLD (1.3.7.) EURO 16.00

Hamburger di Fassona piemontese 150gr, robiola di capra di Roccaverano al tartufo nero, zucchine grigliate, pane al carbone, foglia d'oro 24 carati, maionese tartufata

PULLED PORK (1.) EURO 12.00

Carne di suino sfilacciata, morbida e saporita, marinata e cotta "low&slow" con salsa BBQ originale affumicata

L'INFERNO DI DANTE (1.3.7.9.13) EURO 12.00

Hamburger 150gr, Trevigiana, Crema di Formaggio all'Nduja, Pomodoro, Tabasco, Pane al Carbone

IL POLLASTRO** (1.3.7.9.13) EURO 10.00

Petto di Pollo in panatura Corn Flakes, Pomodoro, Insalata, Salsa Remoulade, Cipolla crispy

IL VEGETARIANO* (1.3.6.7.8.12.13) EURO 10.00

Burger Vegetale, Pomodori Secchi, Trevigiana, Fonduta di Fontina, Semi di Girasole

IL MONTANARO (1.3.7.9.13) EURO 12.00

Hamburger 150gr, Pane al Carbone, Insalata, Fontina Dop, Cipolla Caramellata, Ketchup "Alpenzu"

*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



IL DOPPIO CHEESEBURGER TRADITIONAL (1.3.7) EURO 15.00

Hamburger 300 Gr, Bacon, Cheddar, Pomodoro

L'INTRAMONTABILE (1.3.7) EURO 9.00

Hamburger 150 Gr, Pomodoro, Insalata

I PIATTI

TAGLIERE BIERFALL (7) EURO 18.00

Prosciutto crudo al Pepe, Mocetta, Lardo di Arnad, Toma di Gressoney, Fontina dop, composta ai Frutti di bosco

RIBS DI MAIALE GLASSATE BBQ (1.4.6.7.10) EURO 18.00

Marinate 24h nella Birra St. Idesbald Rouse, Salsa BBQ originale affumicata, Worchester Sauce, cotte a bassa temperatura, servite con le Dippers*

PIATTO BAVARESE (1.3.9) EURO 13.00

Wurstel Bavaresi alla Griglia con crauti fatti in casa, senape in grani e bretzel*

IL SEMPLICE (1.3.9) EURO 9.00

Wurstel alla piastra e Dippers

GNOCCHETTI DI PATATE* pomodori e basilico (1.3.7.13) EURO 12.00

AGNOLOTTI* DEL PLIN ai 3 arrostiti con il suo sugo (1.3.7.13) EURO 12.00

POLENTA CONCIA con Fontina Dop e burro alle erbe (7) EURO 12.00

STINCO CON DIPPERS O POLENTA cotto a bassa temperatura 650-800 gr. EURO 18.00

CAESAR SALAD insalata, pollo, scaglie di grana, crostini di pane, salsa Caesar (1. 7) EURO 10.00

CHILI CON CARNE con Tortillas (1.) EURO 10.00

*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

PANNA COTTA CON TEGOLE VALDOSTANE (1.3.4.7.13) EURO 6.00

(Frutti Di Bosco, Caramello, Cioccolato)

CHEESECAKE CON RIDUZIONE AI FRUTTI DI BOSCO (1.3.4.7.13) EURO 6.00

BIRRAMISU' (1.3.7.13) EURO 6.00

TORTINO DI MELE CON GELATO (1.3.7.13) EURO 6.00

COPERTO EURO 1.50

CURIOSITA'

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 mangiando un panino che a noi piace definire artigianale

Gambero Rosso ha premiato nel 2023 **Alpenzu** per il suo ketchup, che noi usiamo come ingrediente del nostro **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