



dal 1956



FORST

UNA BIRRERIA DI NOBILI TRADIZIONI

LA BIRRA FORST FU FONDATA NEL 1857.
Già allora Josef Fuchs, capostipite della
dinastia birraia, intuì con felice ispirazione,
che quella in cui ancor oggi è collocato lo
stabilimento era la zona perfetta:
la superba acqua di sorgente, ampi
spazi di fondo valle, aria pura in una
natura incontaminata, con le maestose
montagne a fare cornice.

La perfetta armonia fra un rispetto assoluto
della natura nelle sue manifestazioni e una
tecnica allo stato dell'arte, fa di Forst la
depositaria di un arte birraia senza eguali.
Ancora oggi la birra Forst è proprietà della
famiglia Fuchs che tiene fede nel corso
degli anni alla sua filosofia esistenziale:
la qualità eccelsa dei suoi prodotti
nell'assoluto rispetto della natura!



LEGENDA

❄️ INGREDIENTE CONGELATO O SURGELATO ALL'ORIGINE - 🍷 LAVORATO FATTO IN CASA, ABBATTUTO E CONGELATO

SERVIZIO € 2,00 - ALLERGENI ALIMENTARI: DOCUMENTAZIONE FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE



FORST KRONEN SPECIALE

lt 0,20 | lt 0,40
€ 3,00 | € 5,00

lt 0,50 | lt 1,00
€ 5,50 | € 10,00

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 23 EBU
GUSTO rotondo, leggero, fresco, dissetante, con retrogusto leggermente luppolato
AROMA moderato
GRADI ALCOLICI alc. 5,2% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI gastronomia impegnata

Kronen significa corona, sinonimo di nobiltà ed indica l'identità di questa birra che è la punta di diamante di Forst. La si può incontrare ovunque: sulle piste da sci per una pausa, nelle Stuben accompagnata da speck e castagne. La Kronen rappresenta l'Alto Adige, la terra dov'è nata e alla quale è intimamente legata. Forte, seria ma anche piacevolmente di compagnia.



FORST FELSENKELLER BIER

NON FILTRATA

lt 0,30 | lt 1,00
€ 4,20 | € 10,50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 23 EBU
GUSTO rotondo e ben strutturato
AROMA morbido e piacevole
GRADI ALCOLICI 5,2% Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI gastronomia tradizionale e piatti complessi

Questa specialità birraria, naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non pastorizzata, non filtrata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso!



FORST SIXTUS DOPPIO MALTO SCURA

lt 0,20 | lt 0,40 | lt 1,00
€ 3,60 | € 5,80 | € 10,50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 27 EBU
GUSTO vellutato con marcato sentore di malto, note calde di caramello tostato e speziato
AROMA profumo intenso di malto tostato, ingentilito da una nota discreta di luppolo
GRADI ALCOLICI alc. 6,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8° C
ABBINAMENTI adatta a formaggi e dessert

Prodotta per la prima volta nel 1901 per festeggiare la nascita del primogenito maschio di Hans Fuchs, questa birra è stata denominata S.Sixtus in onore del santo omonimo, al quale la mamma Fanny era particolarmente devota. La ricetta di questa birra inimitabile è rimasta inalterata nel tempo, solo il nome è stato modificato perdendo la "S" (di Santo) iniziale.



FORST HELLER BOCK

DOPPIO MALTO

lt 0,20 | lt 0,40
€ 3,60 | € 5,80

lt 0,50 | lt 1,00
€ 6,40 | € 10,50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 29 EBU
GUSTO pieno, ben strutturato
AROMA moderato
GRADI ALCOLICI alc. 7,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8° C
ABBINAMENTI piatti complessi

Birra da meditazione che si rivolge soprattutto a chi ama le birre forti, ben strutturate e moderatamente luppolate. Di corpo pieno, morbida al palato, non manifesta l'effettiva gradazione alcolica. La caratteristica principale è l'iniziale sensazione dolce che lascia il posto ad un retrogusto luppolato. Facile da bere nonostante la complessità degli aromi.



FORST VIP PILS

lt 0,20 | lt 0,40 | lt 1,00
€ 3,10 | € 5,30 | € 10,50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 30 EBU
GUSTO fresco ed elegante
AROMA legante intensità, luppolata, secca
GRADI ALCOLICI alc. 5,0% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI antipasti raffinati, pesce, carni bianche

La produzione della birra Forst V.I.P. Pils è legata ad un atto di rispetto e di gratitudine. Il 16 Giugno 1967 il Presidente della Forst, Ing. Luis Fuchs, festeggiò il suo 60° compleanno e i suoi mastri birrai decisero di dedicargli una nuova tipologia di birra: la Forst V.I.P. Pils. E' l'unica birra di questa tipologia totalmente italiana in commercio nel mercato nazionale.



WEIHENSTEPHAN

WEISSBIER

lt 0,30 | lt 0,50 | lt 1,00
€ 4,20 | € 6,00 | € 10,50

FERMENTAZIONE alta
AMARO 14 EBU
GUSTO note morbide di malto, aromi di lievito accentuati, di erbaceo, con retrogusto di banane mature, con ricordi di garofano
GRADI ALCOLICI alc. 5,4% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8° C
ABBINAMENTI pietanze leggere, piatti estivi

Nulla riuscirà a ristorarti meglio di questa birra di frumento naturalmente torbida e dall'affascinante sapore di lievito fresco. Si abbina perfettamente a pietanze leggere, dal gusto delicato.

BIRRA IN BOCCALE

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 23 EBU
GUSTO rotondo, leggero, fresco, dissetante, con retrogusto leggermente luppolato
AROMA moderato
GRADI ALCOLICI alc. 5,2% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI gastronomia impegnata



FORST KRONEN SPECIALE

lt 0,50 | lt 1,00
€ 5,50 | € 10,00

Kronen significa corona, sinonimo di nobiltà ed indica l'identità di questa birra che è la punta di diamante di Forst. La si può incontrare ovunque: sulle piste da sci per una pausa, nelle Stuben accompagnata da speck e castagne. La Kronen rappresenta l'Alto Adige, la terra dov'è nata e alla quale è intimamente legata. Forte, seria ma anche piacevolmente di compagnia.



FORST 0,0%

ANALCOLICA

lt 0,33
€ 3,80

FERMENTAZIONE bassa
AMARO EBU 20
GUSTO caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato.
AROMA delicato con piacevoli note di luppolo
GRADI ALCOLICI alc. 0,0% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6° C
ABBINAMENTI piatti leggeri, carne bianca

Vivace e dissetante, FORST 0,0% è la birra ideale per un consumo responsabile e uno stile di vita consapevole. La sua freschezza rigenerante permette di godersi a fondo ogni momento della giornata.



FORST 1857

CHIARA

lt 0,33
€ 3,80

FERMENTAZIONE bassa
AMARO EBU 16
GUSTO fresco di malto chiaro armoniosamente unito ad una leggera nota di luppolo.
AROMA estremamente puro, con leggeri sentori di luppolo.
GRADI ALCOLICI alc. 4,8% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6° C
ABBINAMENTI Zuppe, pesce e formaggi a pasta molle

Birra morbida all'assaggio, con richiami sfumati di malto, miele ed acacia, con una nota amarognola molto delicata, piacevole nel retrogusto.



ESTRELLA DAURA

PER CELIACI

lt 0,33
€ 4,80

FERMENTAZIONE bassa
GUSTO leggero e accattivante con leggerissime note speziate e un delicato retrogusto amarognolo
AROMA di luppolo e malto con note speziate
GRADI ALCOLICI alc. 5,4% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8° C
ABBINAMENTI piatti delicati, carne bianca e formaggi

Estrella Damm Daura garantisce un livello di glutine inferiore alle 3 ppm (parti per milione), rendendo così adatto ai celiaci un prodotto che in partenza ha un'ingredientistica glutinosa, l'orzo. Il risultato è straordinario, una birra vera al 100% e non un surrogato.



FORST FELSENKELLER

NON FILTRATA

lt 0,33
€ 4,20

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 23 EBU
GUSTO rotondo e ben strutturato
AROMA morbido e piacevole
GRADI ALCOLICI 5,2% Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI gastronomia tradizionale e piatti complessi

Questa specialità birraria, naturalmente torbida, perché imbottigliata direttamente dal tank di maturazione e quindi non pastorizzata, non filtrata. Sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso!

l'acqua minerale

SURGIVA



BEVANDE

ACQUA

SURGIVA NATURALE LT. 0,5
SURGIVA FRIZZANTE LT. 0,5
LT. 0,5 € 2,00

BIBITE IN BOTTIGLIA

COCA COLA, COCA COLA ZERO,
FANTA, SPRITE
LT. 0,33 - € 3,50
FUZETEA LIMONE O PESCA
LT. 0,33 - € 3,50

SUCCHI DI FRUTTA

ACE, ARANCIA, MELA,
ALBICOCCA, ANANAS
LT. 0,2 - € 3,50

VINI

BIANCO O ROSSO IN CARAFFA
LT. 0,25 - € 3,00 / LT. 0,5 - € 6,00

VINI IN BOTTIGLIA

CHIEDI AL CAMERIERE

AMARI

MONTENEGRO, JAGERMEISTER,
AVERNA, LUCANO, FERNET BRANCA,
BRANCA MENTA, PELINKOVAC,
AMARO DEL CAPO, UNICUM, BRAULIO
€ 4,50

GRAPPE

MARZADRO
chiedi la carta al cameriere

LIQUORI

LIMONCELLO
€ 3,50
STRAVECCHIO, SAMBUCA,
BAILEYS, DI SARONNO,
€ 4,00
WHISKEY GLEN GRANT, E JACK DANIEL'S
€ 5,00

CAFFÈ

ESPRESSO, DECAFFEINATO, D'ORZO
€ 1,50
CORRETTO
€ 2,50

MENÙ DEI PICCOLI

SERVIZIO INCLUSO



PLUTO

Crocchette di pollo
& patate fritte

€ 8,00

PIPPO

Piccola milanese di pollo
& patate fritte

€ 8,00

MINNIE

Hamburger & patate fritte

€ 8,00

PAPERONE

Wurstel & patate fritte

€ 8,00

PASTA AL POMODORO O AL RAGÙ € 8,50

CHIUDI GLI OCCHI: *Sei in* MONTAGNA!

*ecco i brezel,
i saponiti pani
intrecciati perfetti
con un tris würstel,
senape e crauti!*

*Tris di canederli allo
speck, spinaci, formaggio
al burro fuso con ricotta
affumicata e salvia*

*lo stinco di maiale cotto alla perfezione:
croccante fuori e morbido dentro!*

SAPORI ALTO ADIGE

SPECIALITÀ

SPÄTZLE VERDI

Spätzle verdi agli spinaci con crema di latte, speck e ricotta affumicata

€ 11,00

MASTRO BIRRAIO

Patate saltate, speck croccante Alto Adige, e uova all'occhio di bue

€ 13,80

KNÖDEL ALLO SPECK

Canederli allo speck con sugo di gulasch

€ 13,50

PADELLATA

Patate in tecia, straccetti di maiale arrostiti con bacon cipolla e funghi, il tutto servito con crostini di pane

€ 17,00

KNÖDEL TRIS

Tris di canederli (speck, spinaci, formaggi) con burro fuso e formaggio grana

€ 14,50

VIENNA PAIO

Due salsicce Vienna, crauti, senape

€ 10,00

MERANO

Stinco di maiale arrosto alla birra cotto a bassa temperatura con crauti, cren e patate in tecia

€ 19,00

CRAGNO PAIO

Due salsicce di Cragno, crauti, senape

€ 13,00

GULASCH

Gulasch di manzo cotto a bassa temperatura con canederli allo speck e polenta

€ 19,50



Per accompagnare
i tuoi piatti

BREZEL € 2,80



RICETTE CON LA BIRRA



BIRRAMISÙ

Tiramisù della casa alla spuma di birra Forst Sixtus

€ 6,00

CARNI BOLLITE

SOLO STAGIONE INVERNALE

disponibili
in versione panino
€ 8,50

BOLLITO MISTO

Porcina, cuor di coscia, prosciutto cotto, 1/2 cragno, cotechino, crauti, patate tecia, senape, cren

€ 20,00

PORCINA

Porcina, crauti, patate in tecia, senape, cren

€ 14,50

PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto cotto, crauti, patate in tecia, senape, cren

€ 13,00

CARRÈ AFFUMICATO

Carrè affumicato, crauti, patate in tecia, senape, cren

€ 15,50

COTECHINO

Cotechino, crauti, patate in tecia, senape, cren

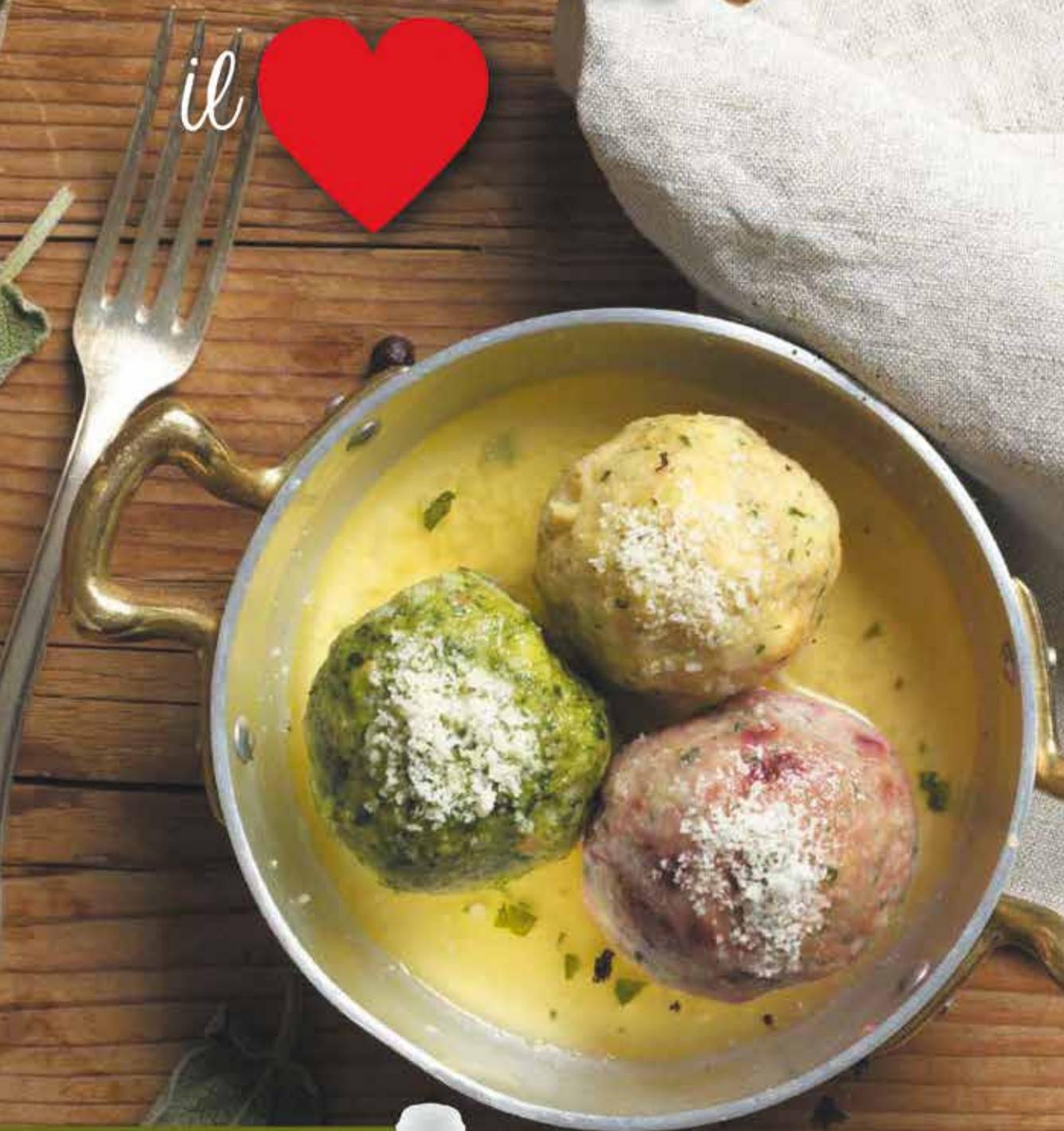
€ 13,00

❄️ INGREDIENTE CONGELATO O SURGELATO ALL'ORIGINE - ❤️ LAVORATO FATTO IN CASA, ABBATTUTO E CONGELATO

SERVIZIO € 2,00 - ALLERGENI ALIMENTARI: DOCUMENTAZIONE FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE

in cucina per te
CI METTIAMO

il



FORST V.I.P. PILS

**E' L'ABBINAMENTO
PERFETTO
CON GLI ANTIPASTI!**



STUZZICHERIE FRITTE

PATATE[®] FRITTE

€ 5,00

CROCCHETTE[®] DI POLLO

6 pz.

€ 8,00

VERDURE MISTE PASTELLATE[®]

€ 9,00

JALAPEÑOS[®]

4 pz.

€ 8,00

STUZZICHERIE FRITTE MISTE

verdure pastellate[®], Jalapeños[®] 2pz.
crocchette di pollo[®] 4 pz.

€ 12,00

ANTIPASTI

CAPRESE DI BUFALA

con pomodoro e olio al basilico

€ 10,50

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE

€ 12,00

SPECK DELL'ALTO ADIGE

con Brezel e Rafano

€ 11,50

AFFETTATO MISTO

mortadella, crudo S. Daniele, salame di cervo,
speck e formaggio

€ 16,80

PRIMI PIATTI

GNOCCHI [🍷] DI PATATE

con burro, ricotta affumicata e salvia
€ 11,00

al ragù di carne
€ 12,00

con sugo di gulasch
€ 13,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

guanciale di maiale, uova
pecorino, sale e pepe
€ 11,00

ZUPPA [♥] DI STAGIONE € 9,00

(chiedi al cameriere)

TAGLIATELLE ALLE VERDURE

con caponata di verdure
e pomodorini
€ 11,00

SECONDI PIATTI

MAXI HAMBURGER [♥]

fatto in casa di carne di manzo da 300 gr.
servito con cipolla caramellata,
patate [🍷] fritte e salsa Forst
€ 16,50

GRIGLIATA MISTA PER DUE PERSONE

con carni di manzo e di maiale,
1/2 galletto [🍷], cevapcici [🍷], wurstel, bacon, cipolla,
patate [🍷] fritte
€ 38,00

CEVAPCICI [🍷]

alla griglia serviti con cipolla,
patate [🍷] fritte e salsa ajvar
€ 13,80

TAGLIATA DI POLLO

ai ferri servita con rucola e pomodorini
€ 13,00

PIATTO P.F.V.

petto di pollo ai ferri, formaggio alla piastra,
verdure grigliate e salsa Forst
€ 16,50

GALLETTO [🍷] ALLA DIAVOLA

accuratamente speziato
e leggermente piccante, servito con
patate [🍷] fritte
€ 16,50

COTOLETTA [♥] IMPANATA

a scelta, di pollo o maiale,
servita con patate [🍷] fritte
€ 14,00

LJUBLJANSKA [♥]

di maiale impanata farcita con prosciutto cotto e
formaggio, servita con patate [🍷] fritte e salsa Forst
€ 17,00

BRATWURST E FORMAGGIO

salsiccia [♥] di Bratwurst e formaggio alla piastra serviti
con cipolla caramellata e patate in tecia
€ 15,00

HAMBURGER VEGETARIANI

Due hamburger [🍷] di verdure e scamorza
serviti con patate fritte [🍷] e salsa Forst
€ 14,00

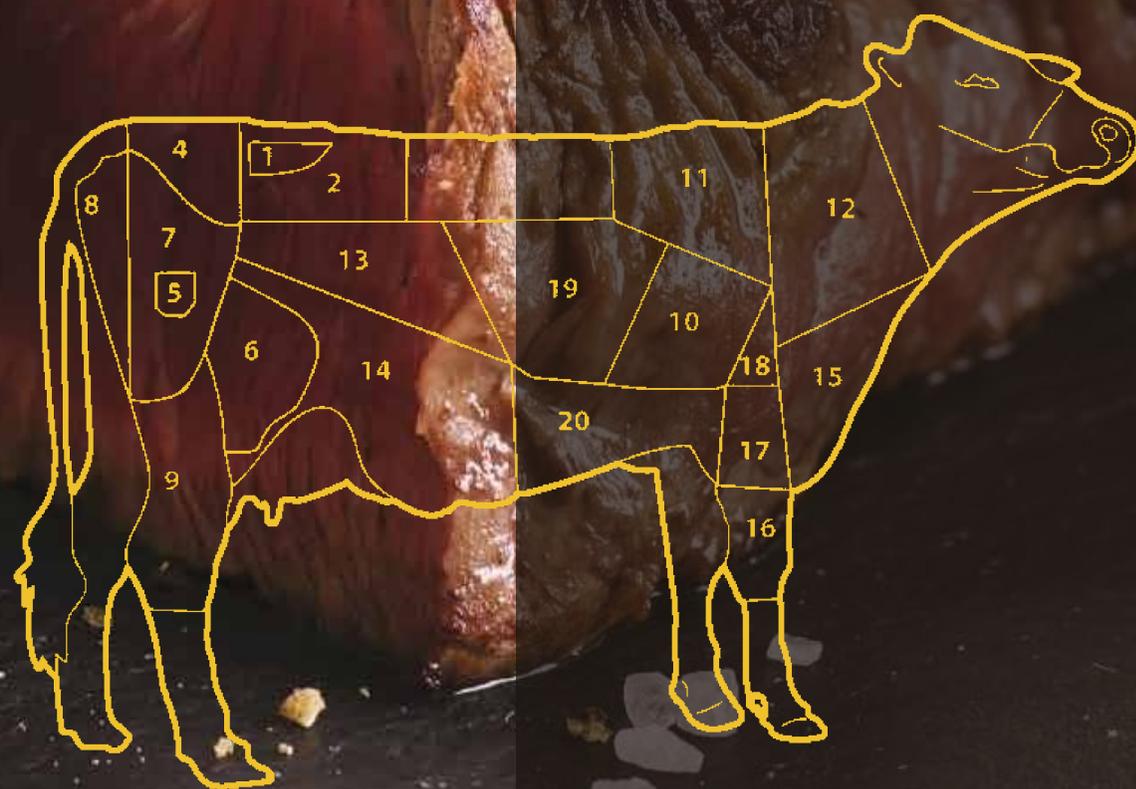
Per accompagnare i tuoi piatti.

BREZEL [🍷] € 2,80



100% CARNE DI PRIMA SCELTA

1. filetto
2. lombata/roastbeef
3. costata
4. scamone
5. fesa
6. noce
7. sottofesa
8. girello
9. geretto posteriore
10. copertina di spalla
11. sottospalla reale
12. collo
13. biancostato
14. pancia
15. punta di petto
16. geretto anteriore
17. muscolo spalla
18. girello di spalla
19. copertina sotto
20. fesone di spalla



EVVIVA LA GRIGLIA

ENTRECOTE

bistecca alta di manzo ai ferri
€ 18,50

TAGLIATA

di roastbeef ai ferri
€ 18,50

TAGLIATA RUCOLA E GRANA

di roastbeef ai ferri
con rucola e grana
€ 19,00

TRE TAGLI AI FERRI

(entrecote, filetto e roastbeef)
€ 24,00

FILETTO

di manzo ai ferri
€ 26,00

FILETTO AL PEPE VERDE

di manzo
al pepe verde
€ 28,00

CONTORNI IN ABBINAMENTO CON LE CARNI

€ 3,00

- PATATE* FRITTE 
- PATATE IN TECIA
- CRAUTI 
- VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE
- INSALATA MISTA

 Ingrediente congelato o surgelato all'origine

 Lavorato fatto in casa, abbattuto e congelato

Salsa Forst:    

Legenda Allergeni Alimentari: vedi penultima pagina del menù

SFIZIOSI APPETITOSI

HAMBURGER - PANINI CALDI - CLUB SANDWICH



HAMBURGER

con carne di manzo da 150 gr.

TIROLO € 11,00

Pane🍞, hamburger🍔 con cipolla, pomodoro fresco e cetriolini, servito con patate🍟 fritte e salsa

GARDENA € 13,00

Pane🍞, hamburger🍔 con formaggio fuso, servito con patate🍟 fritte e salsa

STELVIO € 13,00

Pane🍞, hamburger🍔 con bacon grigliato, servito con patate🍟 fritte e salsa

MARLENGO € 14,50

Pane🍞, hamburger🍔 con bacon grigliato e formaggio fuso, servito con patate🍟 fritte e salsa

BRUNICO € 18,00

Doppio hamburger🍔 con bacon grigliato, formaggio fuso e cipolla in padella, servito con patate🍟 fritte e salsa

CARBONARO € 16,00

Pane🍞, hamburger🍔 formaggio fuso, crema di carbonara e guanciale, servito con patate🍟 fritte e salsa

PANINI CALDI

PRIMAVERA € 11,00

Pane🍞 Prosciutto cotto, formaggio fuso e foglia di insalata, servito con patate🍟 fritte e salsa

CONTADINO € 12,00

Pane🍞, funghi, melanzane, zucchine, formaggio fuso e foglia di insalata, servito con patate🍟 fritte e salsa

APOLLO € 12,00

Pane🍞, cotoletta❤️ di pollo impanata, pomodoro, foglia di insalata e maionese, servito con patate🍟 fritte e salsa

SAPORITO € 12,50

Pane🍞, salsiccia alla griglia, formaggio fuso, cipolla in padella e foglia di insalata, servito con patate🍟 fritte e salsa

GUSTOSO € 13,50

Pane🍞, petto di pollo e bacon alla griglia, formaggio fuso e foglia di insalata, servito con patate🍟 fritte e salsa

CLUB SANDWICH

tutti accompagnati da patate🍟 fritte e salsa

BOLZANO € 14,50

Pane🍞 tostato, prosciutto cotto, formaggio, bacon, pomodoro, lattuga e maionese servito con patate🍟 fritte e salsa Forst

TRENTO € 14,50

Pane🍞 tostato, petto di pollo alla griglia, formaggio, bacon, pomodoro, lattuga e maionese servito con patate🍟 fritte e salsa Forst

TRIESTE € 14,50

Pane🍞 tostato, melanzane, zucchine, Jalapeño piccante* a rondelle, formaggio fuso, pomodoro e lattuga, servito in piatto con patate🍟 fritte e salsa Forst

pane ai 5 cereali: + € 1,00

*su richiesta senza Jalapeño

restiamo
LEGGERI?

CONTORNI

INSALATA MISTA

€ 5,50

VERDURE GRIGLIATE

verdure di stagione
€ 6,50

PATATE IN TECIA

€ 5,50

INSALATA MISTA MAXI

€ 7,50

VERDURE GRIGLIATE MAXI

verdure di stagione
€ 9,30

CRAUTI

€ 5,50

INSALATONE

CON BASE DI LATTUGA, RUCOLA, RADICCHIO,
CAROTE, MAIS, POMODORO E CETRIOLI

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

€ 11,50

BACON GRIGLIATO E UOVA

€ 11,50

TONNO OLIVE E UOVA

€ 11,50

FETA GRECA E OLIVE NERE

€ 11,50

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

€ 11,50

STRACCETTI DI MANZO

€ 11,50



Per accompagnare i tuoi piatti...

BREZEL® € 2,80

LA SCROCCHIARELLA

CROCCANTE AL PRIMO MORSO MA MORBIDA ALL'INTERNO,
CON UNA CONSISTENZA LEGGERA:
LA PIZZA SCROCCHIARELLA* È LA SCELTA GIUSTA PER CHI
RICERCA GUSTO E DIGERIBILITÀ!



SCROCCHIARELLA

MARGHERITA

.....
pomodoro, mozzarella, 🍷 basilico
€ 9,50

DIAVOLA

.....
pomodoro, mozzarella,
salamino piccante
€ 11,00

FIORITA

.....
pomodoro, mozzarella,
🍷 rucola, pomodorini e scaglie di grana
€ 11,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

.....
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, funghi
€ 11,50

ORTOLANA

.....
pomodoro, mozzarella,
verdure alla griglia
€ 11,00

PARIGINA

.....
pomodoro, mozzarella,
🍷 prosciutto crudo
€ 13,00

CAPRICCIOSA

.....
pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi
trifolati e prosciutto cotto
€ 12,50

MORTADELLA E PISTACCHIO

.....
mozzarella,
🍷 mortadella, crema e granella di pistacchio,
pomodori secchi
€ 13,00

MONTASIO E SPECK

.....
crema di radicchio, mozzarella fior di latte,
radicchio, montasio, speck
€ 13,00

🍷 FUORI COTTURA
AGGIUNTE: DA € 1,00 A € 5,00



RISTORANTE BIRRERIA FORST TRIESTE



Il ristorante birreria FORST è situato dal 1956 nel centro della città, vicino alla stazione ferroviaria e adiacente alla fermata dello storico Tram che collega Trieste ad Opicina.

Modernamente attrezzato e recentemente ristrutturato, climatizzato d'estate, offre alla Clientela le specialità gastronomiche della cucina italiana, regionale e del Sud Tirolo.



RIAPERTA AL PUBBLICO E COMPLETAMENTE RINNOVATA

L'INAUGURAZIONE DELLA BIRRERIA FORST "EUROPA"

Un nuovo locale che fa onore ai costruttori cittadini

Ieri sera, alle 17, con l'intervento di numerosi invitati è stato inaugurato e riaperto al pubblico il nuovo Ristorante Birreria «Europa», nel moderno palazzo sorto al posto dell'antica birreria triestina. Dopo la benedizione dei locali, il gestore sig. Fidel ha porto all'ing. Fuchs, consigliere delegato della rinomata fabbrica meranese che ha voluto quest'opera e alla gentile signora brevi parole di ringraziamento, cui ha risposto l'ing. Fuchs augurando le migliori fortune al rinnovato ed elegante locale e ringraziando la soddisfazione sua personale e della Forst per il brillante lavoro compiuto. Il comm. Carlo Frandoli, a nome delle imprese e degli artigiani che hanno realizzato quest'opera, ha ringraziato la Ditta che ha dato la fiducia ad imprese locali, fiducia ampiamente meritata visti i risultati.

E' seguito un rinfresco veramente signorile, che ha dato modo agli invitati di gustare la apprezzatissima birra meranese unitamente a scelti piatti veramente di classe, preparati dagli esperti cuochi dell'«Europa».

Un locale accogliente

Ciò che colpisce subito gradevolmente l'ospite è la luminosità degli ambienti data dagli ampi finestroni in cristallo, dalle tinte chiare delle opere murarie e dai rifinitissimi in legni pregiati. Ispirato alle tipiche birrerie, il locale è di una confortevole accoglienza e di un buon gusto che rivelano subito la mano maestra di un apprezzato professionista, noto per altri suoi lavori di architettura interna. E non poche sono state le difficoltà felicemente superate dall'artista, che non poteva portare mutamenti alla statica obbligata dei locali.

La birreria vera e propria, con un soffitto a cassettoni in lario, è suddivisa in eleganti scomparti in legno. Un razionale banco, con la parte superiore in acciaio inossidabile, la centrale in legno scelto e lo zoccolo in marmo, corre lungo la parete principale, ingentilito da alcuni pilastri decorati in sgrafito smaltato.

Un gruppo di lampade, in ferro battuto, provvede all'illuminazione dell'ambiente, che, con le luci indirette del banco, crea un gradevole insieme di tonalità liete e riposanti. Nella saletta inferiore, un pannello, di gentile suggerimento primitivo, illustra l'antica fabbricazione della birra. Notevoli un attaccapanni in ferro battuto ed ottone, di fine ideazione, e un mobile di servizio in legno, scolpito con abile fattura.

A sinistra della bussola d'entrata, un portale in cristallo dà accesso alla Sala Sixtus, il ristorante, ambiente appartato e tranquillo, in uno stile più severo, caratterizzato da un soffitto tirato a gesso bianco, da un pilastro centrale con motivi in sgrafito ispirati a S. Giusto, alla chiesa longobarda di Muggia Vecchia e al mare, da quattro originali lampade fiamminghe e da una artistica vetrata dipinta di gusto arcaico, che dà sulla galleria della sala, angolo intimo e suggestivo del locale. Dalla galleria, attraverso una cancellata pure in ferro battuto ed ottone, gustosamente modellata, si passa nella Saletta dei Cacciatori, dalle pareti di un verde riposante istoriate con scene di caccia in sgrafito chiaro. Nelle opere in ferro battuto ricorre spesso il simbolo della birra Forst, quale elemento decorativo. Alcune tele dipinte completano l'abbellimento dei locali.

Servizi modernissimi

Gli impianti di servizio, certamente i più aderenti alle attuali norme dell'igiene e della tecnica moderna, sono stati particolarmente seguiti dal sig. Fidel, che vanta una esperienza di decenni nel campo, e che ha voluto quindi far installare attrezzature modernissime che fossero in grado di assicurare agli ospiti il meglio nel servizio, nella cucina e nella ospitalità.

Dagli impianti del retrobanco alle capaci celle frigorifere, dalla pentola atomica gigante alla macchina per la lavatura automatica delle stoviglie, dagli scaldavivande al modernissimo impianto di condizionamento d'aria, per cui è sempre primavera, alle macchine della cucina, fornite dalla Zoppas, tutto contribuisce, insomma, a riconoscere che nulla è stato trascurato per garantire ogni canone igienico e ogni più accurata attenzione ai servizi di cucina e della ristorazione, come non abbiamo mai avuto ancora l'occasione di constatare.

Il locale è dotato, per una per-

fetta abitabilità in ogni stagione, di un complesso impianto di ventilazione e condizionamento, costruito dalla Ditta Ing. Calligaris.

L'opera comprende tre gruppi differenti, con canalizzazioni separate, per: l'aspirazione e ventilazione dell'aria viziata, per il riscaldamento e l'umidificazione dell'aria calda durante la stagione invernale, ed infine per il rinfrescamento e deumidificazione dell'aria rinfrescata durante la stagione estiva. Il funzionamento di questi gruppi è del tutto automatico.

Gli arredamenti

Gli arredamenti in legno sono usciti dalle officine dello stabilimento Frandoli. Essi rappresentano una perfetta manifestazione dell'arte della lavorazione del legno e sono da ammirarsi particolarmente per l'accuratezza della esecuzione e per la perfezione ottenuta nella finitura dei singoli particolari tecnici e costruttivi. La bellezza dei legni naturali, che formano la decorazione delle varie sale, rivela esattamente come la materia prima nelle mani dell'artista e dell'artigiano, nobilmente si trasforma in opera d'arte o in un capolavoro di pregevole fattura.

L'ideazione artistica lo stabilimento Frandoli ha saputo accoppiare con quella abilità che ne deriva da una lunga e matura esperienza, una esecuzione veramente di alto livello tecnico. I legni lario, olmo, frassino usati per i rivestimenti, per i soffitti a cassettoni, per le vetrate, per il grande banco, per i mobili di servizio e per i banconi all'ingiro delle pareti delle sale donano agli ambienti vivacità e colore e con la naturalezza delle varie tinte e delle venature, formano un assieme di gaio e confortevole riposo in un ambiente di seria distinzione.

Impianti telecomandati

Tutto l'impianto elettrico, fornito ed installato dalla Ditta Silvio Bonifacio, merita un cenno di particolare rilievo, anzitutto per la centralizzazione dei comandi. Tutti i servizi elettrici infatti, sia per la forza motrice sia per la illuminazione, sono ripartiti su di un quadro centrale di originale fattura, racchiuso in una elegante cornice dorata, sotto lastre di Perspex. I vari circuiti vi sono comandati automaticamente (a mezzo teleruttori e valvole automatiche), distinti da spie e segnali luminosi, con il risultato di conferire una notevole sicurezza ed una assoluta semplicità di manovra.

Sono stati impiegati gli appa-

recchi ed i materiali offerti dai nuovi progressi della tecnica in questo campo, mentre per l'illuminazione sono stati usati i sistemi classici ad incandescenza, con originali lampadari che danno ai singoli locali una luminosità raccolta seppure efficace.

Si può ben dire che anche in questo campo, grazie alle modernissime e perfette installazioni della Ditta Bonifacio, la nuova Birreria Forst si pone all'avanguardia.

Le decorazioni

Per la decorazione degli ambienti una vasta parte è stata riservata all'opera dei nostri abilissimi artigiani pittori, e decoratori della Ditta Cristoforo Bertoli, di via S. Maurizio 11, che ha eseguito la pittura delle pareti e soffitti di varie sale, con cornici, stucchi e gessi, ed ha inoltre fornito l'assistenza per la esecuzione dei graffiti nella saletta in galleria dei pilastri, ecc. con un complesso veramente indovinato e che si intona alla linea generale del locale.

Altri soffitti sadi, decorati in gesso, nonché i motivi ornamentali delle lampade decorate, la verniciatura a spruzzo delle varie parti come serramenti ecc. i pannelli decorati a filetti nei soffitti della saletta, ed altre opere di pittura sono state eseguite dalla Ditta Carlo Senci, via XX Settembre 94.

Le attrezzature frigorifere

Essenziale in un locale del genere, l'attrezzatura frigorifera dell'«Europa», opera della C.I.L.E.R.A. di via Coronio, quale concessionaria della marca «Frigidaire», comprende: una speciale cella per il pesce, una per carni e verdure, un banco di distribuzione refrigerato con celle a temperatura differenziata per i vari cibi, ed una speciale cella per la conservazione della birra. Tutti questi impianti sono automatici, con funzionamento automatico a temperatura costante.

Le celle ed il banco si avvalgono dei mezzi più progrediti creati dalla «Frigidaire», che come noto appartiene al gruppo americano della General Motors. La cella per la birra ha una ventilazione data da un refrigeratore-evaporatore ad aria forzata, di speciale forma circolare, che distribuisce equamente in tutto l'ambiente la aria refrigerata senza creare dannose correnti, e garantisce quindi la perfetta conservazione del prodotto.

I pavimenti

Spicca nelle sale la elegante pavimentazione, in parchetti di rovere, che è stata fornita e messa

in opera dalla Fabbrica Triestina Parchetti Torresella con la consueta accuratezza. Il lavoro è completato da un perfetta laccatura con polivinile «Perlon», un ritrovato che rispetto ai lucidi sintetici consente una applicazione di durata eccezionale, e di bellissimo aspetto, antiscrucciolo ed insensibile alle macchie di umido, sporco, ecc. Essa consente inoltre, ciò che è molto importante, il rinnovo dello strato superficiale senza necessità di raschiare e rifare il fondo.

Questo lavoro della Ditta Torresella significa quindi una notevole economia di manutenzione, unita alla durata ed alla resistenza dello strato protettivo. La pavimentazione in scaglie di marmo, del tipo palladiano, di grande effetto ed intonatissima all'ambiente, è uno dei tanti altri tipi che la Ditta Marsich Federico specializzata nel ramo, è in grado di effettuare a piena soddisfazione dei committenti, ed è stata usata principalmente nel salone della birreria.

Le altre forniture

Anche nel campo delle tovaglie la birreria «Europa» ha voluto attrezzarsi nel modo migliore, e si è quindi rivolta ad una nota Casa grossista tessile, la Ditta A. Hering & Figli, fondata nel 1898. Essa ha fornito tovaglierie candide e colorate, appositamente fabbricate con materie prime di alta qualità in cotone e lino, che recano «Jaquard» stemmi e diciture della nuova birreria.

Della Ditta Ernesto Fasana, di via Carpi 22, ben nota per i suoi lavori in acciaio inossidabile e radiatori per auto, sono i vari banchi, mensole, ripiani ecc. in acciaio inossidabile, oltre alle installazioni di profilati metallici. Un cenno particolare merita il grande banco di mesita, sviluppatosi su una lunghezza di circa 16 metri, salvo errore il più lungo di Trieste, saldato elettricamente in un pezzo unico, vero capolavoro nel suo genere, che porta anche le colonne di erogazione della birra.

Per i vini invece gli impianti idroelevatori, dotati di quattro rubinetti, con relativi gruppi, sono stati forniti e messi in opera dalla Ditta Giuseppe Crivich di via Coronio 39, concessionaria della Ditta Bondavalli di Milano.

Il Ristorante Birreria Forst «Europa», attrezzato per soddisfare ogni più esigente gusto con la sua tavola calda e fredda e la sua cucina perfetta, è senz'altro uno dei più tipici ed ospitali ambienti della città, dove ogni conforto è assicurato alla clientela, assieme a un signorile servizio; perciò auguriamo al nuovo ritrovo le migliori fortune.

CASTELLO di San Giusto

CORTILE DELLE MILIZIE

MANIFESTAZIONI TEATRALI ESTATE 1956

A CURA DELL'ENTE AUTONOMO
DEL TEATRO COMUNALE «GIUSEPPE VERDI»

STAGIONE LIRICA

QUESTA SERA ALLE ORE 21

Prima rappresentazione



Forst Trieste
Via Galatti 11, Trieste - Tel. 040 662670
forst.trieste@libero.it



Aperto tutti i giorni a pranzo e cena

