

Troll

*Benvenuti cari ospiti, il Troll è lieto di accogliervi nella speranza di regalarvi un'esperienza unica e irripetibile, o ripetibile solo qui da noi!!!
Nelle prime pagine di questo menù troverete le nostre proposte di degustazione, ovvero dei percorsi mirati a farvi conoscere le nostre specialità, in particolare la nostra carne in tutte le sue sfaccettature; consigliamo di godervi i menù degustazione con l'abbinamento delle nostre birre, che vi saranno raccontate dai ragazzi in sala, disponibili per ogni chiarimento e curiosità.*

Nelle pagine successive troverete invece le proposte singole, suddivise per antipasti e secondi di ogni genere e cottura:

tutta la carne che assaggerete è frutto della scelta sapiente della nostra macelleria, che si occupa anche di lavorarla e frollarla quando necessario, per offrire sempre novità gustose ed uniche.

I nostri piatti cambiano spesso non per confondervi, ma per ottenere il meglio da ogni stagione e da quello che porta con sé: seguiamo questa filosofia anche con le nostre birre, alcune delle quali sono disponibili proprio soltanto nella stagione a cui sono dedicate.

Se sfoglierete il menù fino alla fine, concluderete con la lettura dei dolci, proprio per finire in bellezza e dolcezza!!!

Vi auguriamo una buona lettura e una buona permanenza qui da noi.

Lo Staff

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

IL TROLL SBRONZO IN CUCINA

Questo menù vuole conciliare i nostri due prodotti di spicco: carne e birra.

Ogni piatto è studiato per risaltare al meglio la componente carnivora, lasciando però spazio alla birra, che aggiunge note di diverso sapore ad ogni piatto, anche in base alla sua preparazione.

E' rivolto a chi di birra non ne ha mai abbastanza!!!

IL BIS CHE NON TI ASPETTI

Testina di Fassona sfilacciata e tartare di trota marinata nella birra Panada e affumicata a freddo, servite con maionese al lampone

PORTER FLANK STEAK

Bavetta di Fassona marinata in salsa di soia, birra scura Port'Er Mejo, aglio e miele, servita con riduzione della marinatura

STINCO UBRIACO

Stinco di Fassona cotto in argilla con mosto di birra e patate, servito con falsa insalata russa

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI

PERE COTTE NELLA BIRRA

€ 35,00 A Persona

Acqua, Caffè Compresi - Coperto escluso €2,50 - Minimo per 2 Persone

Con supplemento di € 10 è possibile abbinare ad ogni portata un assaggio di birra

I menù non sono soggetti a modifiche

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

IL TROLL IN GIRO PER IL MONDO

Il menù ha lo scopo di portare uno stile fusion nella nostra cucina: piatti di origine internazionale vengono qui reinterpretati cercando di mantenere sempre un tocco di italianità.

E' rivolto a chi, almeno con la ricerca dei sapori e del gusto, vuole espatriare per un po'.

DAL GIAPPONE AL PIEMONTE

Sushi e nigiri misti di carne cruda e trota marinata, accompagnati da salsa di soia in purezza e ridotta, oltre che da guarnizioni di stagione

DIAFRAMMA AFFUMICATO

Servito al carrello, affumicato in stufetta d'epoca, servita con guarnizione di stagione

ASADO

Scaramella cbt con salsa chimichurry leggermente piccante e spaghetti di peperoni

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI

BAVARESE AL CACHI

glassata al cioccolato fondente

€ 35,00 A Persona

Acqua, Caffè Compresi - Coperto escluso €2,50 - Minimo per 2 Persone

Con supplemento di € 10 è possibile abbinare ad ogni portata un assaggio di birra

I menù non sono soggetti a modifiche

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

IL TROLL CHE NON SI ACCONTENTA MAI

Perché scegliere quando puoi assaggiare tutto?

Questo menù è studiato per promuovere tutti i nostri piatti sotto forma di finger food.

Ogni portata è un massimo di 50/60 grammi per potervi fare assaggiare tutto, birra compresa, la quale sarà abbinata ad ogni piatto.

BIS DI CRUDI

Battutina la coltello con guarnizioni di stagione e carpaccio di fassona

VITELLO TONNATO

Girello al punto rosa con patè di tonno

DAL GIAPPONE AL PIEMONTE

Sushi misto di carne cruda e trota marinata e affumicata

DIAFRAMMA AFFUMICATO

Affumicato nella stufetta d'epoca con guarnizione di stagione

PORTER FLANK STEAK

Bavetta marinata in salsa di soia e birra scura porter, aglio e miele

PEZZO AL SANGUE

A seconda della disponibilità della nostra macelleria

ASADO

Scaramella cbt con salsa chimichurry leggermente piccante

STINCO UBRIACO

Stinco di Fassona cotto nel mosto di birra

PEZZO STRACOTTO

A seconda della disponibilità della nostra macelleria

FORMAGGI

Mix di latti, capra, bufala, vacca, pecora con confetture di nostra produzione

DOLCE A SCELTA

Ad ogni portata verrà abbinata una birra

€ 60,00 A Persona

Birra, Acqua, Caffè e Coperto Compresi - Minimo per 2 Persone

I menù non sono soggetti a modifiche

*IL SEGUENTE MENU' COMPRENDE GLI ALLERGENI: glutine, uovo, soia, latte, frutta a guscio, pesce, sedano
Per eventuali chiarimenti chiedere al personale*

LE NOSTRE PROPOSTE PER I BIMBI

MENU MINIONS

HAMBURGER

Hamburger di Fassona nel panino con insalata, pomodoro, maionese e ketchup, con la possibilità di aggiungere il formaggio. Servito con patatine fritte.

GELATO AL FIORDILATTE

Con biscotti e cioccolato

BIBITA A SCELTA

Tra Coca-Cola, The Pesca, The Limone, Gazzosa, Chinotto, Aranciata, Limonata

€ 15,00 a Bimbo Coperto Incluso

Allergeni: Glutine, uovo, latte, sedano

MENU DUMBO

ANTIPASTO

Vitello Tonnato con Patè di tonno

ORECCHIA DI DUMBO

Braciola di Maiale impanata e fritta servita con patatine fritte.

GELATO AL FIORDILATTE

Con biscotti e cioccolato

BIBITA A SCELTA

Tra Coca-Cola, The Pesca, The Limone, Gazzosa, Chinotto, Aranciata, Limonata

€ 18,00 a Bimbo Coperto Incluso

Allergeni: Pesce, glutine, uovo, latte, sedano

Questi menu sono rivolti a tutti i bambini con un'età compresa dagli 0 ai 12 anni!

MENU ALLA CARTA

Dal 2017 il Brew Pub Troll si può avvalere del prezioso aiuto di un laboratorio di macelleria proprio dentro casa. Un'attività volta a soddisfare ogni richiesta di tipo ristorativo, senza mai mettere da parte la qualità: qui la Fassona Piemontese viene trattata con sapienza ed esperienza, tanto da essere ormai un marchio di fabbrica quasi quanto la birra.

MACELLERIA



MACELLERIA TROLL

Piazza Vermenagna n. 5 - 2019 Vernante (CN)

ANTIPASTI

LA PANADA SCOMPOSTA

Uovo barzotto impanato nella farina di polenta e fritto, con crema al formaggio e pane tostato

Opzione a scelta tra: Tupinambour Fritti € 10,00

Funghi € 12,00

Tartufo Nero € 15,00

Abbinamento consigliato: Dorina

Allergeni: uovo, glutine, latte

TRIS DI FASSONA CRUDA

Battuta 100gr con pesto di zucca, stracchino di capra e uovo barzotto fritto - Dadolata di Fassona

su cialda di parmigiano - Carpaccio di Fassona con brusa alle castagne e miele di castagno

Abbinamento consigliato: Patela

Allergeni: latte, frutta a guscio, uovo

€ 18,00

IL BIS CHE NON TI ASPETTI

Testina di Fassona scottata e sfilacciata con maionese al lampone e croccante di riso

Tartare di trota marinata nella Panada e affumicata a freddo con maionese al lampone

Abbinamento consigliato: Panada

Allergeni: pesce, uovo, glutine

€ 12,00

LA FASSONA, LA GALLINA E I TARTUFI

Carpaccio di Fassona con tuorlo 66°, gelato salato al tartufo, uovo in cocotte e grattata di tartufo nero

Allergeni: glutine, latte, uovo

Abbinamento consigliato: Daù

€ 18,00

IL VITEL TONE'

Girello di Fassona cotto al punto rosa con patè di tonno e gelatina di capperi,

acciughe, zucca, cavolo e pan brioche

Abbinamento consigliato: Brunalpina

Allergeni: pesce, glutine, latte

€ 12,00

IL TAGLIERE DI AFFETTATI (PER 2 PERSONE)

Selezione di affettati di nostra produzione a seconda della disponibilità

Allergeni: uovo, anidride solforosa

Abbinamento consigliato: Valaschina

€ 12,00

DAL GIAPPONE AL PIEMONTE (PER 2/3 PERSONE)

Sushi misto di carne e trota con cavolo viola e alga nera, salse in accompagnamento

Allergeni: pesce, soia, uovo, frutta a guscio, senape, glutine

Abbinamento consigliato: Melezè

€ 18,00

PALLE DEL TROLL*

Cavallo di battaglia del locale, Impasto ottenuto da farina e birra. Con fonduta alla birra

Allergeni: glutine, latte

€ 4,00

Il Pane, la Focaccia e i grissini sono fatti in casa da noi.

COPERTO € 2,50 a persona

Litro di Acqua Naturale o Gasata 2,00€

SPIEDONE LARDELLATO

500gr di spiedone di Tagliata di Fassona lardellata con peperoni

Servita al taglio su pietra ollare

Abbinamento consigliato: Patela

€ 35,00

PORTER FLANK STEAK

200gr di Bavetta marinata in salsa di soia e birra Port'er Mejo, aglio e miele

Allergeni: soia, glutine

Abbinamento consigliato: Febbre Alta

€ 18,00

DIAFRAMMA AFFUMICATO

200gr di diaframma servito al carrello e affumicato in stufetta d'epoca con guarnizioni di stagione

Allergeni: rivolgersi al personale

Abbinamento consigliato: Shangrilà

€ 15,00

AVEVA FEGATO QUESTA FASSONA*

Fegato con crumble al cacao e purea di fragole

Allergeni: frutta a guscio

Abbinamento consigliato: Shangrilà, Febbre Alta

€ 13,00

ORECCHIA DI ELEFANTE

La vera milanese: costata di collo 600gr impanata con grissini e fritta, con maionese al lampone

Allergeni: glutine, uovo

Abbinamento consigliato: I.P.A.

€ 25,00

ASADO CON SALSA CHIMICHURRY*

Scaramella di Fassona cbt rifinita in griglia e servita con chimichurry rossa leggermente piccante

e spaghetti di peperoni

Abbinamento consigliato: Patela

Allergeni: glutine, pesce

€ 15,00

STINCO DI FASSONA UBRIACO

Stinco cotto nel mosto di birra accompagnato da falsa insalata russa e polenta grigliata

Allergeni: glutine, pesce

Abbinamento consigliato: Palanfrina

€ 17,00

BBQ RIBS*

Costine di maiale glassate con salsa BBQ

Allergeni: soia, sedano, anidride solforosa

Abbinamento consigliato: Shangrilà Fumè

€ 15,00

LA GRIGLIATA MISTA*

Costina di maiale, aletta di pollo, spiedino, wurstel, salsiccia

Allergeni: glutine

Abbinamento consigliato: Patela

€ 17,00

IL PIATTO DEL GIORNO

Chiedere al cameriere per conoscere la disponibilità del piatto

Allergeni: rivolgersi al personale

€ 13,00/€ 25,00

IL NOSTRO CARRE'

COSTATA FROLLATA

Disponibili tagli da 500/600gr, servita su pietra ollare con verdure grigliate e bagna caoda

Allergeni: pesce, latte

Abbinamento consigliato: Shangrilà

€/hg 5,00

FIorentina FROLLATA

Il taglio più nobile del carrè, circa 1 kg servito con verdure grigliate e bagna cauda, su pietra ollare

Allergeni: pesce, latte

Abbinamento consigliato: Patela

€/hg 7,00

TOMAHAWK FROLLATA

La costata dei Pellerossa, circa 1,5kg servita con verdure grigliate e bagna cauda, su pietra ollare

Allergeni: pesce, latte

Abbinamento consigliato: Febbre Alta

€/hg 5,00

SU PRENOTAZIONE

Tagli più importanti come Picanha e BOCCIA DI PRIMO TAGLIO IN CROSTA DI PANE

HAMBURGER GOURMET

PUMPKIN BURGER

Pane, hamburger 150gr, pesto di zucca, stracchino di capra, bacon croccante, insalata

Allergeni: glutine, latte

€ 15,00

SMOKED PULLEDBURGER

Pane, Hamburger di Fassona 150gr, pulled di maiale affumicato, salsa BBQ, cipolle caramellate,

formaggio, insalata.

Allergeni: glutine, latte, soia, sedano

€ 16,00

TRUFFLEBURGER

Pane, hamburger 150gr, uovo barzotto fritto, maionese, tartufo nero fresco, insalata

Allergeni: glutine, uovo, latte

€ 18,00

IL PIEMONTEIS BURGER

Pane, hamburger 150gr, peperone grigliato, bagna caoda, insalata

Allergeni: glutine, latte, pesce

€ 15,00

VEGGIE BURGER

Pane, burger veggie 150gr, insalata, pomodoro, verdure grigliate, ketchup e maionese

Allergeni: glutine, uovo, sedano, soia, latte

€ 12,00

Tutti gli Hamburger possono essere fritti +1,00 € e/o piccanti +0,50€

Tutti gli Hamburger possono essere doppi +5,00 €

Tutti gli Hamburger possono essere al piatto

PER OGNI AGGIUNTA SUPPLEMENTO DI € 0,50

FORMAGGI

La nostra selezione di formaggi è frutto di una scelta per omaggiare il territorio della nostra vallata e non solo, pertanto tutti i produttori sono anche nostri collaboratori e tutti i formaggi sono serviti al carrello per evitare sprechi e per offrirvi un'esperienza gustativa migliore.

La nostra selezione di formaggi è frutto di una scelta per omaggiare il territorio della nostra vallata e non solo, pertanto tutti i produttori sono anche nostri collaboratori e tutti i formaggi sono serviti al carrello per evitare sprechi e per offrirvi un'esperienza gustativa migliore.

l'Isola
azienda agricola
PALANFRÈ

VERNANTE

Per il latte di Mucca:

Azienda Isola Palanfrè
La Poiana Castelmagno

la poiana®
1982
Castelmagno

Lo Puy

Per il latte di Capra:

Az. Agricola LoPuy San Damiano Macra
La Poiana Castelmagno


Cascina Veja®

Per il latte di Pecora:

Az. Agricola Cascina Veja Chiusa Pesio


MORIS
VOCAZIONE AGRICOLA

Per il latte di Bufala:

Caseificio Moris Caraglio

GIRO D'OROLOGIO COMPLETO *Consigliato per 3/4 persone*

12 Pezzi di formaggio a scelta tra latte vaccino, di bufala, di capra o di pecora serviti con confetture

Allergeni: latte

€ 30,00

MEZZ'ORA DI FORMAGGI

6 Pezzi di formaggio a scelta tra latte vaccino, di bufala, di capra o di pecora serviti con confetture

Allergeni: latte

€ 20,00

UN QUARTO D'ORA IN 4

4 Pezzi di formaggio a scelta tra latte vaccino, di bufala, di capra o di pecora serviti con confetture

Allergeni: latte

€ 13,00

ASSAGGIO SINGOLO € 4,00

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE

Contorno composto da zucchine, peperoni, cipolle e verdure di stagione grigliate e serviti con bagna cauda

Allergeni: latte, pesce

€ 5,00

ROBIOLONE LARDELLATO ALLA BRACE

Robiolo di latte vaccino con pancetta grigliata alla brace

Allergeni: latte

€ 6,00

PATATA AL CARTOCCIO

Patata cotta in brace con erbe ajoli e burro aromatizzato

Allergeni: latte, uovo

€ 3,00

PATATE FRITTE

Patate fritte in olio di semi di girasole servite con ketchup e maionese

Allergeni: glutine, uovo, sedano

€ 3,00

INSALATA CHE VUOI TU

La base dell'insalata è la gentilina, puoi aggiungere a piacimento i seguenti ingredienti:

Al prezzo di +0,50 € a ingrediente: pomodoro, cipolla cruda, tonno, uovo fritto, formaggio,

bacon, verdure grigliate

Base dell'insalata

€ 4,00

MISTO DI CONTORNI

Insalata verde, patata al cartoccio, verdure grigliate

Allergeni: latte, pesce, uovo

€ 7,00

DOLCI

BAVARESE AL LAMPONE

Con ganache al cioccolato bianco e biscotto frollino

Abbinamento: Geisha

Allergeni: latte, glutine, uovo

€ 6,00

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Con ricotta e yogurt

Abbinamento: Geisha

Allergeni: latte, glutine

€ 7,00

BROWNIE CIOCCOLATO E PERE

Con gelato al fiordilatte e mou al rosmarino

Abbinamento: Geisha

Allergeni: latte, glutine, uovo, frutta guscio

€ 7,00

BICCHIERE DI ZABAJONE ALLA BIRRA

Servito con lingue di gatto

Abbinamento: Port'er Mejo

Allergeni: latte, glutine

€ 4,00

MELA GRIGLIATA

Con caramello salato e gelato alla cannella

Abbinamento: Geisha

Allergeni: latte

€ 6,00

TIRAMISU' ALLA RICOTTA

Con grattata di cioccolato bianco

Abbinamento: Port'er Mejo

Allergeni: latte, glutine, uovo

€ 6,00

GELATO AL FIORDILATTE

Con Popcorn dolci al cacao

Abbinamento: Geisha

Allergeni: latte

€ 4,00