

Hamburger

Bike Burger

Burger di manzo fatto da noi, con insalata verde, pomodori, edamer e salse_15

Bike Chicken

Cotoletta di pollo, insalata verde, pomodoro e salse *_14

Bike Pork

Lucanica, tortel di patate, cipolle, peperoni e salse *_14

Bike Veggy

Burger di spinaci, rucola, salsa yogurt, insalata verde e pomodoro *_14

Gourmet

Burger di manzo fatto da noi, pancetta affumicata, valeriana, pomodoro e burrata_17

Bike Burger XXL

Doppio burger di manzo fatto da noi, pancetta crocante, insalata, pomodoro, doppio edamer e salse *_19

AGGIUNTE

Uovo alla piastra	+1.50
Pancetta crocante	+1.50
Tortel di patate*	+1.50

Tutti i Burger vengono serviti con **Contorno a Scelta tra:**

Patatine fritte *	
Insalata mista	
Verdure grigliate	+1.50

Contorni

Patatine fritte*_5.50

Insalata mista_4

Verdure grigliate_7

In questo locale
il coperto è compreso.

Insalate

Tonno

Filetto di tonno, mozzarella di bufala campana DOP, insalata verde, radicchio e pomodori_14

Caesar Salad

Pollo grigliato, insalata verde, bacon, scaglie di grana, chips di pane, salsa yogurt e pomodori_15

Viola

Valeriana, pomodorini gialli e rossi, avocado e salmone affumicato_16

Orto

Insalata verde, pomodoro, polpettine vegetariane, hummus di ceci e paprika_14

Burrata

Rucola, pomodorini gialli e rossi, burrata pugliese DOP, chips di pane e olio al basilico_16

Baby menu

Riservato ai nostri clienti **Under 12**

**Wurstel
con patatine_9**

Baby cotoletta_9

**Baby pollo
alla piastra_9**

**Baby pasta
al pomodoro_8**

*(pasta fresca all'uovo fatta
nel nostro laboratorio)*

**Baby pasta
al ragù_9**

*(pasta fresca all'uovo fatta
nel nostro laboratorio)*

Tutti i piatti Baby sono compresi
di bottiglietta d'acqua 0,5l
o bibita in lattina

Secondi piatti

Cotoletta di pollo

Servita con patatine fritte *_15

Petto di pollo

Servito con patatine fritte *_15

Tagliata di manzo

Servita con insalata mista, rucola, pomodorini e scaglie di grana accompagnata da patatine fritte *_22

Carne salada alla piastra

Servito con rucola, fagioli e giardiniera_17

Tortel di patate

Il tortel di patate

Tortel di patate accompagnato da speck salumeria "Belli" formaggi Casolet, Trentingrana e Cuor di Fassa *_17

Tortel del contadino

Tortel di patate accompagnato da verdure grigliate, formaggi Casolet, Trentingrana e Cuor di Fassa *_16

Taglieri

Tagliere di salumi_14

Tagliere di formaggi_14

**Tagliere di salumi
e formaggi_16**

**Tagliere di verdure
grigliate e formaggi_13**

I piatti contrassegnati con *
sono preparati con materia prima
surgelata o congelata all'origine.
Ti invitiamo a consultare il registro
allergeni tramite il **codice QR**



Specialità

Nella Baita

Tagliere misto di speck, coppa, mortandela e carne salada salumeria "Belli", formaggi Cuor di Fassa, Casolet, Trentingrana e verdure grigliate miste accompagnato da mostarde_22

Abbina i piatti speciali con la nostra focaccia al rosmarino_4 o al nostro tortel* (2pz)_3

Spätzle

Spätzle (gnochetti tirolesi agli spinaci) con fonduta di Cuor di Fassa e speck croccante _14

Spaghetti delle Dolomiti

Pasta all'uovo artigianale fatta in casa, servita con ragù di cervo _15

Carpaccio premium

Carpaccio di carne salada di nostra produzione servita con valeriana, pomodorini gialli e rossi, scaglie di grana _16.50

Tradizione di Malga

Spessa delle Giudicarie DOP servita con polenta di Storo alla piastra, fagioli bortolotti, cipolla rossa di Tropea cavolo cappuccio viola marinato _18

Valle Erbacea

Pizza con mozzarella fior di latte, lardo alle erbe, valeriana e pepe nero macinato fresco_15

Dolci

Realizzati nel nostro laboratorio di pasticceria artigianale.

Linzer

Torta con farina di nocciole e zucchero di canna, aromatizzata alla cannella e farcita con confettura di mirtillo rosso_4.50

Adatta anche ad intolleranti al lattosio

Sacher

Sacher viennese: pan di Spagna al cioccolato con farina di mandorle, farcitura all'albicocca e ricoperta da morbida glassa al cioccolato_5.50

Adatta anche ad intolleranti al lattosio e glutine (tracce sempre possibili)

Crostata

Morbida pasta frolla con confettura all'albicocca o frutti di bosco_3.50

Pastiera napoletana

Pasta frolla con farcitura di ricotta, grano cotto e cubetti di arancia candita_4.50

Strudel di mele

Pasta sfoglia friabile al burro avvolta in un ripieno di mele, uvetta e pinoli al profumo di cannella_4.50

**Torta di mele,
yogurt e cocco_4.50**

Dessert al cucchiaino

**Panna cotta
con gelee al lampone_5.50**

**Mousse di nocciola
e pistacchio_5.50**

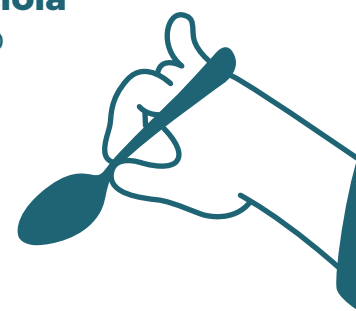
Tiramisù_5.50

Scopri il nostro menù del giorno

(IT/EN/DE)

Ti invitiamo a consultare
il **registro allergeni** tramite
il **codice QR**.

Visualizza il nostro
menù delle bibite



Le nostre pizze

Le nostre pizze sono realizzate con **farine italiane e lievito madre**. Viene effettuata una **maturazione di 48 ore** per ottenere **un'ottima digeribilità**

Le nostre pizza pala

Impasto di lunga lievitazione, pronto ad accogliere fino a 3 gusti diversi.

Componi la tua pizza in Pala 20x60:

Scegli dalle pizze in menù i **tuoi gusti preferiti**

Gustati la tua pizza in Pala su misura

da 14€

Il prezzo varia in base agli ingredienti scelti.

più gusto un'unica esperienza

Una combinazione perfetta per assaporare **più gusti** in un **unica pizza Pala**.

Panuzzo

Il nostro Pane Pizza è realizzato con **l'impasto delle pizze** per creare un **sapore autentico**

Dolomiti

Speck, formaggio e cetriolini_7

Garda

Carpaccio di Carne Salada, rucola e scaglie di grana_7

Vegetariano

Verdure grigliate, scamorza affumicata e pomodoro a fette_7

Caprese

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP e origano_6.50

Fuga

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella fior di latte e patè di olive nere_7

Volata

Tonno, pomodoro, insalata verde e maionese_7

Scatto

Prosciutto cotto, insalata verde, formaggio e pomodoro_7

Toast

Prosciutto cotto e formaggio_5

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine. Ti invitiamo a consultare il registro allergeni tramite **il codice QR**

La tovaglietta per ogni tua occasione

Adatta a celebrare le tue occasioni più importanti, come **lauree, compleanni, anniversari e feste private**.

CONTATTACI PER CREARE INSIEME L'EVENTO PERFETTO, SU MISURA PER TE.

Le rosse

Marinara

Pomodoro S.Marzano DOP, olio all'aglio ed origano_7

Margherita

Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte e basilico_7

Regina

Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi misti_9

Capricciosa

Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini sott'olio, funghi misti ed olive leccino_11

Bufalina

Pomodoro S.Marzano DOP, pomodorini in cottura, origano, mozzarella di Bufala campana DOP_12

Estiva

Pomodoro S.Marzano DOP, pomodorini, stracciatella di burrata pugliese DOP e alici del Mar Cantabrico_12

Crudo di Parma

Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola e pomodorini_15

Tonno

Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno yellowfin, cipolla rossa di Tropea e pomodorini_11

Bresaola

Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte, bresaola di montagna, rucola e pomodorini_12

Vegetariana

Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte, verdure grigliate e scaglie di grana_11

4 Stagioni

Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, salame ungherese, carciofini sott'olio e funghi misti_11

Wurstel

Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte e wurstel_9

Le bianche

Diavolina

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, spianata calabra piccante, peperoncino e Trentingrana_11

4 Formaggi

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, ricotta, Cuor di Fassa e Trentingrana_11

Montanara sbagliata

Mozzarella fior di latte, Bondola salumeria "Belli", burrata pugliese DOP e pesto di pistacchi_15

Alpina

Mozzarella fior di latte, speck salumeria "Belli", funghi porcini e Cuor di Fassa_12

Salsiccia e friarielli

Mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana e friarielli leggermenti piccanti_11

Stellina

Mozzarella fior di latte, ricotta, rucola, pomodorini e salmone affumicato_15

Le focacce

Saporita

Focaccia al rosmarino con Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola, pomodorini gialli, rossi e scaglie di grana_12

Black Angus

Focaccia al rosmarino con carpaccio di Black Angus, stracciatella di burrata pugliese DOP e pomodori secchi_15

In questo locale il coperto è compreso.

I calzoni

Classico

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi misti_11€

Primavera

Mozzarella fior di latte, ricotta, verdure grigliate e basilico_11€

Le sfiziosità

Tortel di patate (2 pezzi)*_3

Fritto Mix*_13

Olive ascolane
Bastoncini di mozzarella
Jalapeños
Bandidos di pollo
Verdure pastellate
Patatine
Anelli di cipolla

Verdure pastellate*_5.50

Olive all'ascolana*_5.50

Bastoncini di mozzarella*_7

Jalapeños*_7

Bandidos di pollo*_7

Patatine fritte*_5.50

Anelli di cipolla*_5

Montanarine al pomodoro*

Bocconcini di pizza frita con pomodoro S.Marzano DOP e scaglie di grana_7

