

ALPEN GRILL

T R E N T O

PANUOZZO

Pizzabrot mit Mehl aus Italien und Sauerteig, 48 Stunden für eine optimale Verdaulichkeit gereift

DOLOMITI 7.00

Speck, Käse und Salzgurken

GARDA 7.00

Carpaccio vom Salzfleisch aus Eigenproduktion, Rucola und gehobelter Trentingrana

VEGETARIANO 7.00

Gegrillte Gemüse, geräucherte Scamorza und Tomatenscheiben

CAPRESE 6.50

Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien g.U.

FUGA 7.00

Rohschinken, Mozzarella und schwarze Olivencreme

VOLATA 7.00

Thunfisch, Tomaten, Salat und Mayonnaise

SCATTO 7.00

Kochschinken, Salat, Käse und Tomaten

TOAST 5.00

Schinken und Käse



BEILAGEN

Pommes* 5.00

Gemischter Salat 4.00

Gegrillte Gemüse 7.00

BURGER

UNSER BROT WIRD MIT SAUERTEIG GEBACKEN

BIKE BURGER 13.00

Rindfleisch aus Eigenproduktion, Salat, Tomaten, Edamer und Saucen

CHICKEN 12.00

Hühnerschnitzel, Salat, Tomaten und Saucen*

BIKE PORK 12.00

Lucanica, Kartoffelpuffer, Zwiebeln, Paprika und Saucen*

BIKE VEGGY 12.00

Spinatpatty, Rucola, Joghurtsauce, Kopfsalat und Tomaten*

GOURMET 15.00

Rindfleisch aus Eigenproduktion, knuspriger Bauchspeck, Feldsalat und Burrata

BIKE PRAWN 15.00

Gebratene Garnelen, Rucola, Tomaten und Cocktailsauce*

EXTRAS

- SPIEGELEI + 1.50
- BACON + 1.50
- KARTOFFELPUFFER* + 1.50

Alle Burger werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert:

- Pommes*
- Gemischter Salat
- Gegrillte Gemüse + 1.50

Die mit* gekennzeichneten Gerichte werden mit Rohstoffen zubereitet, die im Ursprung gefroren oder tiefgefroren sind.

SALATE

TONNO 12.00

Thunfisch, Büffelmozzarella, grüner Salat, Radicchio und Cocktailtomaten

CAESAR SALAD 14.00

Gegrilltes Hühnchen, grüner Salat, Bacon, gehobelter Grana, Brotcroutons, Joghurtsauce und Tomaten

VIOLA 15.00

Feldsalat, Cocktailtomaten, Avocado und Räucherlachs

ORTO 11.00

Grüner Salat, Tomaten, Veggie-Frikadellen, Hummus mit Kichererbsen und Paprika*

BURRATA 14.00

Rucola, gelbe und rote Tomaten, Burrata aus Kampanien g.U., Brotchips und Basilikumpesto



BABY MENÜ

Für Gäste unter 12 Jahren
Ein Getränk nach Wahl inklusive

Baby-Schnitzel* 9.00

Baby-gegrilltes Hühnchen 9.00

Baby-Nudeln mit Tomatensauce 8.00
(frische Nudelteig hergestellt in unserer Werkstatt)

Baby-Nudeln mit Bolognesesauce 9.00
(frische Nudelteig hergestellt in unserer Werkstatt)

Alle Baby-Gerichte schließen eine 0,5L Wasserflasche oder ein Getränk in Dosen ein.

IN DIESEM LOKAL IST DIE SERVICEGEBÜHR INBEGRIFFEN

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben und sich Informationen über die Zutaten in den Gerichten wünschen, konsultieren Sie bitte die Allergentabelle über den untenstehenden QR-Code oder wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an.



- Tagesmenü
- Veranstaltungen
- Newsletter
- Allergenregister (IT)



HAUPTGERICHTE

Hühnerschnitzel 13.50
mit Pommes*

Hühnerbrust 13.00
mit Pommes*

Rindssteak vom Grill 19.00
mit Rucola, Cocktailtomaten und gehobeltem Grana, dazu Pommes*

SALZFLEISCH

Es wird von unseren Köchen und Köchinnen mit Gewürzen und Kräutern aus Bio-Gärten gepökelt.

CARPACCIO VOM SALZFLEISCH 14.00
mit Rucola und gehobeltem Grana

GEGRILLTES SALZFLEISCH 15.00
mit Rucola, Bohnen und eingelegtem Gemüse

KARTOFFELPUFFER

Il tortel di patate 17.50
Dazu gibt es eingelegte Gemüse und Bohnen, verschiedene Aufschnittsorten und Casolet-, Trentingrana- und Cuor di Fassa- Käse*

Tortel del contadino 16.00
Dazu gibt es eingelegte Gemüse und Bohnen, verschiedene gegrillte Gemüse und Casolet-, Trentingrana- und Cuor di Fassa-Käse*.

PLATTEN

Aufschnittplatte 12.00

Käseplatte 12.00

Gemischte Platte 14.00

Platte mit gegrilltem Gemüse und Käse 11.00

Gebacken mit Mehl aus Italien und Sauerteig. Der Teig wird 48 Stunden für eine optimale Verdaulichkeit gereift.

PIZZEN

Margherita 7.00
S. Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte g.U., Basilikum

Marinara 7.00
S. Marzano-Tomaten, Knoblauch und Oregano

Capricciosa 9.00
S. Marzano-Tomaten, Kochschinken, Mischpilzen, Artischocken, schwarze Oliven, Mozzarella Fior di Latte g.U.

4 Formaggi 9.00
Mozzarella Fior di Latte g.U., Blauschimmelkäse, Ricotta, Cuor di Fassa und Trentingrana

4 Stagioni 9.00
S. Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte g.U., Kochschinken, Mischpilzen, Artischocken und ungarische Salami

Diavolina 9.00
Mozzarella Fior di Latte g.U., Blauschimmelkäse, scharfe Salami, Chili und Trentingrana

Calzone 11.00
S. Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte g.U., Kochschinken, Mischpilzen, Rucola und Cocktailtomaten

Tonno 11.00
S. Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte g.U., Thunfisch, rote Zwiebeln und Cocktailtomaten

Estiva 11.00
S. Marzano-Tomaten, Burrata aus Kampanien g.U., Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Cocktailtomaten

Montanara sbagliata 11.00
Mozzarella Fior di Latte g.U., Mortadella, Burrata aus Kampanien g.U. und gehackte Pistazien

Alpina 12.00
Mozzarella Fior di Latte g.U., Belli Speck, Steinpilzen und Cuor di Fassa

Salsiccia e friarielli 12.00
S. Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte g.U., einheimische Wurst, leicht scharfe Rübstiel*

Stellina 15.00
Mozzarella Fior di Latte g.U., Ricotta, Rucola, Cocktailtomaten, geräucherter Lachs, Schnittlauch

Bufalina 13.00
S. Marzano-Tomaten, Cocktailtomaten, Oregano und Büffelmozzarella g.U.

Crudo di Parma 15.00
S. Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte g.U., Rucola, Parmaschinken 24 Monate, Cocktailtomaten

KÖSTLICHKEITEN UND FINGERFOOD

Kartoffelpuffer (2 Stücke)* 2.00

Fritto MIX* 11.00

Köstliche Mischung aus Fingerfood:
Gefüllte frittierte Oliven
Mozzarella-Sticks
Frittierte Gemüse
Pommes
Hühnerbandidos
Jalapeños

Frittierte Gemüse* 4.00

Gefüllte frittierte Oliven* 5.50

Mozzarella-Sticks* 6.00

Jalapeños* 5.50

Hühnerbandidos* 7.00

Pommes* 5.00

Frittierte Mini-Pizzen 7.00

Zwiebelringe* 4.00

DESSERTS

Desserts werden mit viel Handarbeit in unserer Konditorei vorbereitet

Linzer 4.50

Kuchen aus Haselnussmehl und braunem Zucker, mit Zimt aromatisiert, mit Preiselbeermarmelade gefüllt. Geeignet für Gäste mit Laktosenunverträglichkeit.

Sacher 5.00

Wiener Sacher: Schokoladenbiskuit mit Mandelmehl, Aprikosenfüllung und weicher Schokoladenglasur. Geeignet für Gäste mit Gluten- und Laktosenunverträglichkeit.

Crostata 3.50

weicher Mürbeteig mit Aprikosen- oder Beerenmarmelade

Pastiera napoletana 4.00

Mürbeteig mit Ricotta-Füllung, gekochtem Weizen und kandierten Orangenwürfeln.

Apfelkuchen, Joghurt und Kokosnuss 4.00

DESSERT IM GLAS

Panna cotta mit Himbeeren 5.50

Haselnuss 5.50

Pistazie 5.50

Tiramisù 5.50

*Mögliche Spuren von Allergenen. Wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen für weitere Informationen.