

Burgers

Bike Burger

Hausgemachte Rindfleisch-Burger, mit grünem Salat, Tomaten, Edamerkäse und Saucen_15

Bike Chicken

Hähnchenschnitzel, grüner Salat, Tomate und Saucen *_14

Bike Pork

Lucanica, Kartoffeltortel, Zwiebeln, Paprika und Soßen *_14

Bike Veggy

Spinat-Burger, Rucola, Joghurtsauce, grüner Salat und Tomate *_14

Gourmet

Hausgemachter Rindfleisch-Burger, geräucherter Speck, Baldrian, Tomaten und Burrata-Käse_17

Bike Burger XXL

Doppelter Hausgemachte Rindfleisch-Burger, mit grünem Salat, Tomaten, Edamerkäse und Saucen *_19

EXTRAS

Gegrilltes Ei	+1.50
Knuspriger Speck	+1.50
Kartoffeltortel*	+1.50

Alle Burger werden mit **einer Beilage Ihrer Wahl serviert:**

Pommes frites *	
Gemischter Salat	
Gegrilltes Gemüse	+1.50

Beilage

Pommes frites*_5.50

Gemischter Salat_4

Gegrilltes Gemüse_7

In diesem Restaurant ist der Eintrittspreis inbegriffen.

Salate

Tonno

Thunfisch, Mozzarella di bufala campana g.U., grüner Salat, Radicchio und Tomaten_14

Caesar Salad

Gegrilltes Hähnchen, grüner Salat, Speck, Parmesanspäne, Brotchips, Joghurtsauce und Tomaten_15

Viola

Baldrian, gelbe und rote Tomaten, Avocado und Räucherlachs_16

Orto

Grüner Salat, Tomate, vegetarische Fleischbällchen, Kichererbsen-Hummus und Paprika_14

Burrata

Rucola, gelbe und rote Kirschtomaten, Burrata Pugliese DOP, Brotchips und Basilikumöl_16

Hauptgerichte

Hähnchenschnitzel

mit Pommes *_15

Hühnerbrust

mit Pommes *_15

Rindfleisch-Tagliata

Serviert mit gemischtem Salat, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspänen, dazu Pommes frites *_22

Carne salada vom Grill

Serviert mit Rucola, Bohnen und Giardiniera_17

Kartoffel-tortel

Il tortel di patate

Kartoffeltorte mit Specksalumeria "Bellì" Casolet, Trentingrana und Cuor di Fassa Käse *_17

Tortel des Bauern

Kartoffeltortel mit gegrilltem Gemüse, Casolet, Trentingrana und Cuor di Fassa Käse *_16

Brettln

Aufschittbrett_14

Käsebrett_14

Aufschnitt- und Käsebrett_16

Brett mit gegrilltem Gemüse und Käse_13

Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden mit gefrorenen oder ursprünglich gefrorenen Rohstoffen zubereitet. Bitte konsultieren Sie das Allergenregister über den QR-Code.

Spezialitäten

Nella Baita

Gemischtes Schneidebrett mit Speck, Coppa, Mortandela und Carne Salada der Salumeria "Bellì", Käse Cuor di Fassa, Casolet, Trentingrana und gemischtes gegrilltes Gemüse, begleitet von Senf_22

(empfohlen für 2 Personen)

Begleiten Sie die Gerichte mit unserer Rosmarin-Focaccia_4 oder unserem Tortel* (2 Stück)_3

Spätzle

Spätzle (Tiroler Spinatknödel) mit Cuor di Fassa Fondue und knusprigem Speck_14

Spaghetti delle Dolomiti

Hausgemachte Eiernudeln, serviert mit Hirschragout_15

Carpaccio premium

Carpaccio aus eigenem Pökelfleisch, serviert mit Baldrian, gelben und roten Tomaten, Parmesanspänen_16.50

Insalata Brunch

Kichererbsen-Falafel, Feldsalat, gelbe und rote Kirschtomaten, Kichererbsen-Hummus und Avocado_16

Valle Erbasea

Pizza mit Fior di Latte Mozzarella, Kräuterschmalz, Baldrian und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer*_15

Nachspeisen

Hergestellt in unserer Werkstatt der handwerklichen Konditorei.

Linzer

Kuchen mit Haselnussmehl und braunem Zucker, aromatisiert mit Zimt und gefüllt mit Preiselbeermarmelade_4.50

Auch für Menschen mit Laktoseintoleranz geeignet

Sacher

Wiener Sacher: Schokoladenbiskuit mit Mandelmehl und Marillenfüllung, überzogen mit zarter Schokoladenglasur_5.50

Auch für Gluten- und Laktoseintolerante geeignet (Spuren immer möglich)

Crostata

Weicher Mürbeteig mit Aprikosen- oder Beerenkonfitüre_3.50

Pastiera napoletana

Mürbeteig mit einer Füllung aus Ricottakäse, gekochtem Weizen und kandierten Orangenwürfeln_4.50

Strudel di mele

Butteriger Blätterteig umhüllt von einer Füllung aus Apfel, Sultaninen und Pinienkernen mit Zimtgeschmack_4.50

Apfel, Joghurt und Kokosnuss-Kuchen_4.50

Nachspeisen im Glas

Panna cotta mit Himbeergelee_5.50

Haselnussmousse und Pistazien_5.50

Tiramisù_5.50

Entdecken Sie unser frisches Menü des Tages (IT/EN/DE)

Wir laden Sie ein, das Allergenregister über den QR-Code zu konsultieren. Unsere Getränkekarte ansehen



Le nostre pizze

Unsere Pizzen werden mit **italienischen Mehlen** und **Mutterhefe** hergestellt. Sie wird **48 Stunden lang gereift**, um eine optimale Verdaulichkeit zu erreichen

Le nostre pizza pala

Lang aufgehender Teig, mit dem bis zu 3 verschiedene Geschmacksrichtungen kombiniert werden können.

Stellen Sie Ihre 20 x 60 cm Pizza:

Wählen Sie Ihre Lieblingsorten aus der Pizzakarte

Genießen Sie Ihr individuell belegte Pizza in Pala

ab 14€

Der Preis variiert je nach den gewählten Zutaten.

più gusto un'unica esperienza

Eine perfekte Kombination, um mehrere Geschmacksrichtungen in einer Pizza Pala zu genießen.

Panuzzo

Unser Pizzabrot wird mit **Pizzateig** hergestellt, um einen authentischen Geschmack zu erzeugen.

Dolomiti

Speck, Käse und Essiggurken_7

Garda

Carpaccio von Carne Salada, Rucola und Parmesanspäne_7

Vegetariano

Gegrilltes Gemüse, geräucherter Scamorza-Käse und in Scheiben geschnittene Tomate_7

Caprese

Tomate, Mozzarella di bufala campana g.U. und Oregano_6.50

Fuga

Rohschinken aus Parma (24 Monate), Mozzarella Fiora di Latte und schwarze Olivenpastete_7

Volata

Thunfisch, Tomate, grüner Salat und Mayonnaise_7

Scatto

Gekochter Schinken, grüner Salat, Käse und Tomate_7

Toast

Gekochter Schinken und Käse_5

Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden mit tiefgefrorenen oder ursprünglich gefrorenen Rohstoffen zubereitet. Bitte konsultieren Sie das Allergenregister über den QR-Code



Das Tischset für jede Anlass

Geeignet für Ihre wichtigsten Anlässe wie Abschlussfeiern, Geburtstage, Jubiläen und private Feiern.

SETZEN SIE SICH MIT UNS IN VERBINDUNG, UM GEMEINSAM DIE PERFEKTE, AUF SIE ZUGESCHNITTENE VERANSTALTUNG ZU GESTALTEN.

Le rosse

Marinara

S.Marzano-Tomaten g.U., Knoblauchöl und Oregano_7

Margherita

Tomate S.Marzano g.U., Mozzarella-Füllung und Basilikum_7

Regina

Tomate S.Marzano g.U., Mozzarella fior di latte, Schinken und gemischte Pilze_9

Capricciosa

S. Marzano-Tomaten g.U., Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Artischocken in Öl, gemischte Pilze und Leccino-Oliven_11

Bufalina

S.Marzano-Tomaten g.U., Kochtomaten, Oregano, Büffelmozzarella di Bufala campana g.U._12

Estiva

S.Marzano-Tomaten g.U., Kirschtomaten, Stracciatella di Burrata pugliese g.U. und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer_12

Crudo di Parma

Tomate S.Marzano g.U., Mozzarella Fiora di Latte, Parmaschinken aus dem 24. Monat, Rucola und Kirschtomaten_15

Tonno

S.Marzano DOP-Tomate, Mozzarella fior di latte, Gelbflossenthunfisch, rote Zwiebel aus Tropea und Kirschtomaten_11

Bresaola

S.Marzano-Tomaten g.U., Mozzarella fior di latte, Bergbresaola, Rucola und Kirschtomaten_12

Vegetariana

Tomate S.Marzano g.U., Mozzarella Fiora di Latte, gegrilltes Gemüse und Parmesanflocken_11

4 Stagioni

S.Marzano-Tomaten g.U., Mozzarella fior di latte, Schinken, ungarische Salami, Artischocken in Öl und gemischte Pilze_11

Wurstel

S.Marzano tomato PDO, mozzarella fiora di latte and frankfurters_9

Le bianche

Diavolina

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, pikanter Spianata Calabra, Chili und Trentingrana-Käse_11

4 Formaggi

Mozzarella fiora di latte, Gorgonzola, Ricotta, Cuor di Fassa und Trentingrana_11

Montanara sbagliata

Mozzarella Fior Milk, Bondola Salumeria „Belli“, Burrata Pugliese PDO und Pistazienpesto_15

Alpina

Mozzarella fior di latte, Speck salumeria 'Belli', Steinpilze und Cuor di Fassa_12

ti consigliamo

Salsiccia e friarielli

Mozzarella fiora di latte, lokale Wurst und leicht gewürzte Friarielli_11

Stellina

Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Rucola, Kirschtomaten und Räucherlachs_15

Le focacce

Saporita

Rosemary focaccia with 24-month Parma ham, rocket, yellow and red tomatoes and parmesan shavings_12

Black Angus

Rosemary focaccia with Black Angus carpaccio, stracciatella di burrata pugliese DOP and sun-dried tomatoes_15

In diesem Restaurant ist der Eintrittspreis inbegriffen.

I calzoni

Classico

San Marzano PDO-Tomate, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken und gemischte Pilze_11€

Primavera

Mozzarella fior di latte, Ricotta, gegrilltes Gemüse und Basilikum_11€

Leckereien

Kartoffeltortel (2 Stück)*_3

Frittierte-Mix*_13

Olive Ascolane
Mozzarella-Sticks
Jalapeños
Hähnchen-Bandidos
Gemüse im Teigmantel
Pommes frites
Zwiebelringe

Gebackenes Gemüse*_5.50

Olive Ascolane*_5.50

Mozzarella sticks*_7

Jalapeños*_7

Hühner-Bandidos*_7

Pommes frites*_5.50

Zwiebelringe*_5

Montanarine al pomodoro*

Frittierte Pizzahäppchen mit S.Marzano DOP-Tomaten und Parmesanspänen_7

ti consigliamo

