

## BELEGTE Brötchen

UNSER BROT WIRD MIT

DOLOMITI 6.00 Belli Speck, Käse, Salzgurken

GARDA 7.00 Carpaccio vom Salzfleisch aus

Carpaccio vom Salzfleisch aus Eigenproduktion, Rucola, gehobelter Trentingrana

VEGETARIANO 6.00
Gegrillte Gemüse, geräucherte
Scamorza. Tomatenscheiben

CAPRESE 5.00
Mozzarella, Tomaten, Salat

FUGA 7.00
Parmaschinken 24 Monate, Mozzarella, schwarze Olivencreme

VOLATA 6.00 Thunfisch, Tomaten, Mayonnaise

TOAST 5.00 Schinken und Käse



## BEILAGEN

Pommes\* 5.50
Gemischter Salat 4.00
Gegrillte Gemüse 7.00

- Tagesmenü

- Newsletter

- Veranstaltungen

- Allergenregister (IT)

### **BURGER**

UNSER BROT WIRD MI

BIKE BURGER 15.00
Rindfleisch aus Eigenproduktion, Salat,
Tomaten, Edamer, Saucen

CHICKEN 14.00 Hühnerschnitzel\*, Salat, Tomaten, Saucen

BIKE PORK
Lucanica, Kartoffelpuffer\*, Zwiebeln,
Paprika. Saucen

BIKE GREEN 15.00 Spinatpatty, Rucola, Joghurt Sauce, Konfsalat und Tomaten

GOURMET 17.00

Rindfleisch aus Eigenproduktion,
Guanciale, Vogerlsalat Tomaten, Creme
von Büffelmozzarella g.U.

19.00

BIKE BURGER XXL
Doppelrindfleischpatty aus
Eigenproduktion, knuspriger
Bauchspeck, Salat, Tomaten,
Doppeledamer, Saucen

### **EXTRAS**

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

Alle Burger werden mit einer BEILAGE NACH WAHL SERVIERT:

- Pommes\*
- Gemischter Salat
- Gegrillte Gemüse +1.50



# SALATE TONNO Thuntisch, Büffelmozzarellabällchen, grüner Salat, Radicchio, Mohren, Cocktailtomaten POLLO Gegrilltes Hühnchen, grüner Salat, Radicchio, Mohren, Cocktailtomaten VIOLA Vogerlsalat, Cocktailtomaten, Avocado und Räucherlachs ORTO Grüner Salat, Tomaten, Veggie-Frikadellen, Hummus mit Kichererbsen und Panrika

# **BABY MENÜ**

**ESTIVA** 

UNTER 12 JAHREN Inklusive Getränk nach Wahl

Wurstel mit Pommes\* 9.00

Baby-Schnitzel 9.00

Baby- gegrilltes Hühnchen 9.00

16.00

Baby-Nudeln mit Tomatensauce 8.00 (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

# UNSERE HAUPTGERICHTE

Hühnerschnitzel
mit Pommes\*

Hühnerbrust
mit Pommes\*

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

Gegrillte Tosella-Käse
mit kartoffelpuffer\* und gegrillte
Gemüse

## KARTOFFEL PUFFER

Unser Kartoffelpuffer\* 18,00 Dazu gibt es eingelegte Gemuse und Bohnen, verschiedene Aufschnittsorten und Casolet-, Vezzana- und Cuor di Fassa- Käse.

Bauernkartoffelpuffer\* 16.00 served with pickled giardiniera and beans on the side, with a platter of grilled vegetables and Casolet. Vezzena and Cuor di Fassa cheeses.

Rustikales Gericht 14.00 mit gegrilltem Rohschinken, Burratina und Kartoffelpuffer\*.

### **PLATTEN**

Aufschnittplatte 14.00
Käseplatte 14.00
Gemischte Platte 16.00
Platte mit gegrilltem 13.00
Gemüse und Käse

### SALZ FLEISCH CARPACCIO VON

SALZFLEISCH mit Rucola und gehobeltem

mit Rucola und gehobelten Grana

GEGRILLTES
SALZFLEISCH
mit Rucola und eingelegten

mit Rucola und eingelegtem Gemüse

### SALZFLEISCH

Das Fleisch von einheimischen Erzeugern wird von unseren Köchen und Köchinnen mit Gewürzen und Kräutern aus Bio-Gärten gepökelt.

15.00

17.00

### **FINGERFOOD**

Bruschetta mit frischen 12.00 Datteltomaten, Büffelmozzarella, Oregano und Gardaseeolivenöl

Kartoffelpuffer\* 3.00 (2 Stücke)

Fritto MIX\* 13.00

Köstliche Mischung aus Fingerfood: Gefüllte frittierte Oliven

Mozzarella-Sticks
Frittierte Gemüse

"Steak-house" Kartoffeln

Bandidos & Jalapenos

Frittierte Gemüse\* 6.00
Gefüllte frittierte Oliven\* 5.50
Mozzarella-Sticks\* 7.00
Frittiertes Hähnchen\* 7.00
Pommes\* 5.50
Zwiebelringe\* 4.50
Jalapeños\* 7.00

### **DESSERTS**

Desserts werden mit viel Handarbeit in unserer Konditorei mit frischen und hochwertigen Zutaten vorbereitet!

Linzer
Kuchen aus Haselnussmehl und braunem

Kuchen aus Haselnussmehl und braune Zucker, mit Zimt aromatisiert, mit Preiselbeermarmelade gefüllt.

Sacher 5.50

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

Crostata 3.50 weicher Mürbeteig mit Aprikosen- oder

4.50

Beerenmarmelade

Pastiera napoletana

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

**Apfel-, Joghurt- und Kokuskuchen 4.50**Omas klassisches Apfelkuchen mit Naturjoghurt und

Kokusnussmehl

Strudel mit Äpfeln aus dem Trentino 4.50 mit selbstgemachtem Blätterteig..

### DESSERT IM GLAS

Panna cotta mit Himbeeren 5.50
Pistazie 5.50
Tiramisù 5.50
Frische Obstsalat 4.50

Es steht immer eine Auswahl an kleine Gebäckdelikatessen aus Eigenproduktion. Fragen Sie an unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen!

\*Tiefgekühlte Produkte

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.

