

ALPEN GRILL

TRENTO

PANUOZZO

Pane Pizza con farine italiane e lievito madre, maturato per 48h per ottenere un'ottima digeribilità.

DOLOMITI 7.00

Speck, formaggio e cetriolini

GARDA 7.00

Carpaccio di Carne Salada di nostra produzione, rucola e scaglie di Trentingrana

VEGETARIANO 7.00

Verdure grigliate, scamorza affumicata e pomodoro a fette

CAPRESE 6.50

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP e origano

FUGA 7.00

Prosciutto crudo, mozzarella e patè di olive nere

VOLATA 7.00

Tonno, pomodoro, insalata e maionese

SCATTO 7.00

Prosciutto cotto, insalata, formaggio e pomodoro

TOAST 5.00

Prosciutto e formaggio



CONTORNI

Patatine fritte* 5.50

Insalata 4.00

Verdure grigliate 7.00

HAMBURGER

Il nostro pane è prodotto con impasto di lievito madre

BIKE BURGER 14.00

Burger di manzo fatto da noi, insalata, pomodoro, edamer e salse

CHICKEN 13.00

Cotoletta di pollo, insalata, pomodoro e salse *

BIKE PORK 13.00

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

BIKE VEGGY 13.00

Burger di spinaci, rucola, salsa yogurt, lattuga e pomodoro *

GOURMET 16.00

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

BIKE PRAWN 16.00

Gamberi scottati, rucola, pomodoro e salsa rosa *

AGGIUNTE

- UOVO ALLA PIASTRA + 1.50
- PANCETTA CROCCANTE + 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

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.

INSALATE

TONNO 13.00

Tonno, mozzarella di bufala, insalata verde, radicchio e pomodori

CAESAR SALAD 14.00

Pollo grigliato, insalata verde, bacon, scaglie di grana, crostini di pane, salsa yogurt e pomodori

VIOLA 15.50

Valeriana, pomodori datterini, avocado e salmone affumicato

ORTO 13.00

Insalata verde, pomodoro, polpettine vegetariane, hummus di ceci e paprika*

BURRATA 15.00

Rucola, pomodorini gialli e rossi, burrata campana DOP, chips di pane e pesto di basilico



BABY MENU

Riservato ai nostri clienti Under 12
Compresa 1 bibita a scelta

Baby cotoletta* 9.00

Baby pollo alla griglia 9.00

Baby Pasta al pomodoro 8.00
(Pasta fresca all'uovo fatta nel nostro laboratorio)

Baby Pasta al ragù 9.00
(Pasta fresca all'uovo fatta nel nostro laboratorio)

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

IN QUESTO LOCALE IL COPERTO È COMPRESO

Se hai allergie o intolleranze e per informazioni riguardo agli ingredienti contenuti nei piatti, ti invitiamo a consultare il registro allergeni tramite il codice QR in basso a sinistra o a rivolgerti al nostro personale.



SCOPRI IL NOSTRO MENU DEL GIORNO

- Menù del giorno (IT/EN/DE)
- English version
- Deutsche Version
- Eventi, Newsletter
- Registro Allergeni

SECONDI PIATTI

Cotoletta di pollo 14.50
con patatine fritte*

Petto di pollo 14.50
con patatine fritte*

Tagliata di manzo 22.00
con rucola, pomodorini e scaglie di grana, accompagnata da patatine fritte* ed insalata mista

CARNE SALADA

Messa in concia dai nostri cuochi con spezie ed erbe dei nostri orti biologici

CARPACCIO DI CARNE SALADA 15.00
con rucola e scaglie di grana

CARNE SALADA ALLA PIASTRA 17.00
con rucola, fagioli e giardiniera

TORTEL DI PATATE

Il tortel di patate 18.00
accompagnato da contorno di giardiniera e fagioli, con tagliere di affettati misti e formaggi Casolet, Trentingrana e Cuor di Fassa*

Tortel del contadino 16.00
accompagnato da contorno di giardiniera e fagioli, con tagliere di verdure grigliate e formaggi Casolet, Trentingrana e Cuor di Fassa*.

TAGLIERI

Tagliere di salumi 13.00

Tagliere di formaggi 13.00

Tagliere misto 15.00

Tagliere di verdure grigliate e formaggi 12.00

Realizzate con farine italiane e lievito madre. Viene effettuata una maturazione di 48 ore per ottenere un'ottima digeribilità.

LE PIZZE

Margherita 7.00
Pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte DOP, basilico

Marinara 7.00
Pomodoro S. Marzano, aglio e origano

Capricciosa 9.00
Pomodoro S. Marzano, prosciutto cotto, funghi misti, carciofi, olive nere, mozzarella fior di latte DOP

4 Formaggi 9.00
Mozzarella fior di latte DOP, gorgonzola, ricotta, Cuor di Fassa e Trentingrana

4 Stagioni 9.00
Pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte DOP, prosciutto cotto, funghi misti, carciofi e salame ungherese

Diavolina 9.00
Mozzarella fior di latte DOP, gorgonzola, salamino piccante, peperoncino e Trentingrana

Calzone 11.00
Pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte DOP, prosciutto cotto, funghi misti, rucola e pomodorini

Tonno 11.00
Pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte DOP, tonno, cipolla di Tropea e pomodorini

Estiva 11.00
Pomodoro S. Marzano, burrata campana DOP, alici del Cantabrico e pomodorini

Montanara sbagliata 11.00
Mozzarella fior di latte DOP, mortadella, burrata campana DOP e granella di pistacchi

Alpina 12.00
Mozzarella fior di latte DOP, speck salumeria Belli, funghi porcini e Cuor di Fassa

Salsiccia e friarielli 12.00
Pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte DOP, salsiccia nostrana, friarielli leggermente piccanti *

Stellina 15.00
Mozzarella fior di latte DOP, ricotta, rucola, pomodorini, salmone affumicato, erba cipollina

Bufalina 13.00
Pomodoro S. Marzano, pomodorini, origano e mozzarella di bufala campana DOP

Crudo di Parma 15.00
Pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte DOP, rucola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, pomodorini

SFIZIOSITÀ E FRITTI

Tortel di patate (2 pezzi)* 2.00

Fritto MIX* 11.00

Un delizioso mix di fritti:
Olive ascolane
Bastoncini di mozzarella
Verdure pastellate
Patine fritte
Bandidos di pollo
Jalapeños

Verdure pastellate* 4.00

Olive all'ascolana* 5.50

Bastoncini di mozzarella* 6.00

Jalapenos* 5.50

Bandidos di pollo* 7.00

Patatine fritte* 5.50

Montanarine al pomodoro 7.00

Anelli di cipolla 4.00

DOLCI

Realizzati nel nostro laboratorio di pasticceria artigianale.

Linzer 4.50

torta con farina di nocchie e zucchero di canna, aromatizzata alla cannella, farcita con confettura di mirtillo rosso. Adatta anche ad intolleranti al lattosio*.

Sacher 5.00

Sacher viennese: pan di spagna al cioccolato con farine di mandorle, farciture all'albicocca e morbida glassa al cioccolato.

Adatta anche ad intolleranti al glutine ed al lattosio.

Crostata 3.50

morbida pasta frolla con confettura di albicocca, frutti di bosco

Pastiera napoletana 4.00

pasta frolla con farciture di ricotta, grano cotto e cubetti di arancia candita.

Torta di mele, yogurt e cocco 4.00

DESSERT IN VASETTO

Panna cotta al lampone 5.50

Pistacchio 5.50

Tiramisù 5.50

* Possibili tracce di allergeni. Chiedi al nostro personale maggiori informazioni. Chiedere al personale la disponibilità.