BICI GRILL
TRENTO

BELEGTE BRÖTCHEN

UNSER BROT WIRD MIT SAUERTEIG GEBACKEN

DOLOMITI 6.00
Belli Speck, Käse, Salzgurken

GARDA 7.00
Carpaccio vom Salzfleisch aus Eigenproduktion, Rucola, gehobelter Trentingrana

VEGETARIANO 6.00
Gegrillte Gemüse, geräucherte Scamorza, Tomatenscheiben

CAPRESE 5.50
Mozzarella, Tomaten, Salat

FUGA 7.00
Parmaschinken 24 Monate, Mozzarella, schwarze Olivencreme

VOLATA 6.00
Thunfisch, Tomaten, Mayonnaise

TOAST 5.50
Schinken und Käse



BEILAGEN

Pommes*	5.50
Gemischter Salat	4.00
Gegrillte Gemüse	7.00

- Tagesmenü
- Veranstaltungen
- Newsletter
- Allergenregister (IT)

BURGER

UNSER BROT WIRD MIT SAUERTEIG GEBACKEN

BIKE BURGER 15.50
Rindfleisch aus Eigenproduktion, Salat, Tomaten, Edamer, Saucen

CHICKEN 14.50
Hühnerschnitzel*, Salat, Tomaten, Saucen

BIKE PORK 15.50
Lucanica, Kartoffelpuffer*, Zwiebeln, Paprika, Saucen

BIKE GREEN 15.50
Spinatpatty, Rucola, Joghurt Sauce, Kopfsalat und Tomaten

GOURMET 17.80
Rindfleisch aus Eigenproduktion, Guanciale, Vogerlsalat Tomaten, Creme von Büffelmozzarella g.U.

BIKE BURGER XXL 19.80
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 14.50
Thunfisch, Büffelmozzarellabällchen, grüner Salat, Radicchio, Mohren, Cocktailtomaten

POLLO 14.50
Gegrilltes Hühnchen, grüner Salat, Radicchio, Mohren, Cocktailtomaten

VIOLA 16.00
Vogerlsalat, Cocktailtomaten, Avocado und Räucherlachs

ORTO 14.00
Grüner Salat, Tomaten, Veggie-Frikadellen, Hummus mit Kichererbsen und Paprika

BABY MENÜ

UNTER 12 JAHREN
Inklusive Getränk nach Wahl

Wurstel mit Pommes*	9.00
Baby-Schnitzel	9.00
Baby- gegrilltes Hühnchen	9.00
Baby-Nudeln mit Tomatensauce (Frische Nudelteig hergestellt in unserer Werkstatt)	8.00

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

IN DIESEM LOKAL IST DIE SERVICEGEBÜHR INBEGRIFFEN

UNSERE HAUPTGERICHTE

Hühnerschnitzel 15.00
mit Pommes*

Hühnerbrust 15.00
mit Pommes*

Rindssteak vom Grill 25.50
mit Rucola, Cocktailtomaten, gehobeltem Grana, dazu Pommes *

Gegrillte Tosella-Käse 15.00
mit kartoffelpuffer* und gegrillte Gemüse

KARTOFFEL PUFFER

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

Bauernkartoffelpuffer* 16.00
serviert mit eingelegter Giardiniera und Bohnen als Beilage, dazu eine Platte mit gegrilltem Gemüse und den Käsesorten Casolet, Vezzena und Cuor di Fassa.

Rustikales Gericht 16.00
mit gegrilltem Rohschinken, Burratina und Kartoffelpuffer*.

PLATTEN

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

SALZ FLEISCH

CARPACCIO VON SALZFLEISCH 15.50
mit Rucola und gehobeltem Grana

GEGRILLTES SALZFLEISCH 17.50
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.

FINGERFOOD

Bruschetta mit frischen Datteltomaten, Büffelmozzarella, Oregano und Gardaseeolivenöl 15.00

Kartoffelpuffer* (2 Stücke) 3.00

Fritto MIX* 14.00
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*	5.50
Jalapeños*	7.00

DESSERTS

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

Linzer 4.50
Kuchen aus Haselnussmehl und braunem Zucker, mit Zimt aromatisiert, mit Preiselbeermarmelade gefüllt.

Sacher^{NG-NL} / Weiße Sacher^{NG} 5.50
Wiener Sacher: Schokoladenbiskuit mit Mandelmehl, Aprikosenfüllung und weicher Schokoladenglasur.
Geeignet auch für Gäste mit **NG** Gluten- und **NL** Laktosenunverträglichkeit.

Crostata 3.50
weicher Mürbeteig mit Aprikosen- oder Beerenmarmelade

Pastiera napoletana 4.50
Mürbeteig mit Ricotta-Füllung, gekochtem Weizen und kandierten Orangenwürfeln.

Apfel-, Joghurt- und Kokoskuchen 4.50
Omas klassisches Apfelkuchen mit Naturjoghurt und Kokosnussmehl

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

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.