

Hungry? Food is the best fuel for your ride
Enjoy it to great company!



- ARANCINO** 6.5
Auberginen - Ragu - Rize - Spinat
- PATATE AL FORNO** 9
Bio Radelite Kartoffeln, Trüffeln Vegan Mayo
- BRUSCHETTA** 8
Mozzarella Konfierte Tomaten Basilikum Oregano
- TAELLERE MISTO** 16
Bundner Salsiz, Parma Schinken, Oliven, Bruna Padano, Farfalli
- SCATTO FISSO** 11
Cherry, Tomaten, Fenchel, Schwarze Oliven, Kapern, Basilikum, Rote Zwiebeln, Basilikum-Frischeitler-Öl, Tahinso
- GRAN PREMIO** 9
Gendstete Kohlrabstern, Spinat, Gurke, Rote Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Schwarze Oliven, Zitronen-Ingweröl
- SPRINT** 9
Linsen, Spinat, Radieschen, Cherry-Tomaten, Schwarze Oliven, Minze, Gendstete Pinienkerne, Zitronen-Ingweröl

RIDE THE TASTE



Thirsty?

When you ride, hydration is essential. Choose the best way to rehydrate!



- ESPRESSO** 4.5
 - DOPPIO ESPRESSO** 5.5
 - ESPRESSO MACCHIATO** 5
 - CAPPUCINO** 5.5
 - LATTE MACCHIATO** 5.5
 - CAFE CREME** 4.5
 - CAFFELATTE (SCHALE)** 5.5
 - TEE** 5.5
 - CAODINA/DYDMAL TINA** 5.5
- Available milk: Vollmilch, Laktosefrei, Hafer

All our smoothies are freshly made to order and contain no added sugars.

Want to boost the protein? Add Hafer Milk for just +1

Biciolletta

ITALIAN CAFE BASEL



- All our croissants and pastries are hand-crafted and delivered fresh daily by our trusted patisserie in Altschwil, BL.
- CORNETTO FACCIO** 4
Pistazien - Nusstle
 - CORNETTO** 2.5
VOLLKORN 3
 - TIRAMISU** 6
Hausgemacht
 - PASTICCERIA** 4
Klassische hausgemacht Dessert
 - Handcrafted ciabatta bread, often focaccia freshly made in Basel.**
 - COLMAGO** 12
Parma schinken, Auberginen, Rucola, Bruna Padano creme
 - BIANCHI** 11
Mozzarella, Konfierte Tomaten, Rucola, Pesto
 - LEGNANO** 11
Käseschinken-rollette creme, Konfierte Tomaten, Zucchini, Pinienkerne, Rucola



- WASSER 50CL** mit/ohne gas 3.5
- WASSER 100CL** mit/ohne gas 6
- COLA/COLA ZERO** 33cl 4.5
- FANTA** 33cl 4.5
- CRDINO** 17.5cl 4.5
- CHINOTTO** 20cl 4.5
- ICE TEA** 33cl 4.5
- SANBITTER** 10cl 4.5
- RIVELLA** 33cl 4.5
- FEVER TREE TONIC** 20cl 5
- GINGER BEER** 20cl 5
- DRANBENSAPF (frisch)** 5.5
- GOLDEN BREITZE** 33cl 7
Blond, 5.2% Ferment Brewery
- AMBER ALE** 33cl 7
Amber Ale, 5.5% Ferment Brewery
- VENTUNO** 33cl 8
Spezialbier, 6.9% Ferment Brewery
- L'AVVELENATA** 33cl 7
Düssi IPA, 5.2% Laboratoriu Birrario Tomase
- IL FRATE** 33cl 7
Weiss, 5.3% Laboratoriu Birrario Tomase
- UELI SORGLIOS** 33cl 5
Alkoholrei, 0.8% Brauerei Fischerstube
- UELI SPEZIAL** 33cl 5
Blond, 5.0% Brauerei Fischerstube

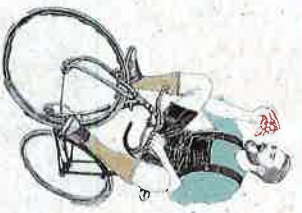


Pinsa

- LA ROSSA** 15
Knolauchtomate, Kapern, Schwarze Oliven, Basilikum, Oregano
- LA REGINA** 18
Tomatensauce, Fioridilatte, Basilikum, Oregano
- LA PARMIGIANA** 19
Fioridilatte, Auberginen, Orana Padano, konfierte Tomaten, Basilikum
- LA CAMPRESTE** 20
Rote-Bele creme, Zucchini, Schwarze Oliven, konfierte Tomaten, Rucola

Pinsa Gourmet

- LA GLORIOSA** 22
Burrata, Konstschinken, Rucola, Orana Padano
- LA GUSTOSA** 23
Burrata, Mortadella, Pistaziencreme, Rucola
- LA CACCIGNA** 23
Lungenzungen, Salami Milano, Mahluss gewürzt, Basilikum, konfierte Tomaten



Mittagessen Menu

Best option for you
quick lunch break

- Arancino Menu** 16
+ Beimschichte salat mit Heilsenfenchel + backofen kartoffeln + gegartes Gemise
- Pinsa Menu** 17
BURRATA mit Pesto und Cherry-Tomaten
+ Beimschichte salat mit Heilsenfenchel + backofen kartoffeln + gegartes Gemise
- Pinsa Menu** 14
Halbe Pinsa + Klein Salat
- Pinsa Menu** 14
1/2 PINSA ROSSA + Klein Salat
Knolauchtomate, Kapern, Schwarze Oliven, Basilikum, Oregano
- Pinsa Menu** 15
1/2 PINSA REGINA + Klein Salat
Tomatensauce, Fioridilatte, Basilikum, Oregano
- Pinsa Menu** 18
1/2 PINSA DEL MESE + Klein Salat
Jeden Monat eine neue Pinsa-Kreation

OFFENUNGSZEITEN Von Montag bis Freitag
7.30 - 16.30