

Big bites big smiles

I nostri hamburger gourmet sono preparati artigianalmente con 100% carne di manzo locale e serviti in un pane croccante che li distingue dai comuni fast food. Siamo fieri di presentarvi una selezione di burger studiati per offrire la combinazione perfetta di gusto e qualità, pensata per soddisfare ogni palato. Ogni burger è accompagnato dalle nostre patate dippers croccanti e dalla salsa rosa fatta in casa.

Unsere Gourmet-Burger werden handwerklich aus 100 % lokalem Rindfleisch zubereitet und in einem knusprigen Brot serviert, das sie klar von gängigen Fast-Food-Burgern unterscheidet. Wir präsentieren Ihnen eine Auswahl an Burgern, die für die perfekte Kombination aus Geschmack und Qualität entwickelt wurde und jeden Gaumen begeistert.

Jeder Burger wird mit unseren knusprigen Dippers-Kartoffeln und der hausgemachten Rosa-Sauce serviert.

Our gourmet burgers are handcrafted using 100% locally sourced beef and served in a crispy bun that sets them apart from ordinary fast-food burgers. We proudly offer a selection designed to deliver the perfect balance of flavor and quality, created to satisfy every palate.

Each burger is served with our crispy dippers potatoes and homemade pink sauce.



I nostri Hamburger Unsere Hamburger · Our hamburger

HAMBURGER



19 €

Carne di manzo, insalata, pomodoro e cipolla rossa caramellata
Rindfleisch, Salat, Tomaten und karamellisierte rote Zwiebeln
Beef meat, salad, tomatoes and caramelised red onions

CHEESEBURGER



20 €

Carne di manzo, insalata, pomodoro, cipolla rossa caramellata e formaggio di montagna
Rindfleisch, Salat, Tomaten, karamellisierte rote Zwiebeln und Bergkäse
Beef meat, salad, tomatoes, caramelised red onions and mountain cheese

TIROLER BURGER



22 €

Carne di manzo, bacon croccante, salsa di rafano piccante, cetrioli, cipolla rossa caramellata e formaggio di montagna
Rindfleisch, knuspriger Bacon, scharfer Kren, Gurken, karamellisierte rote Zwiebeln und Bergkäse
Beef meat, crispy bacon, spicy horseradish, cucumbers, caramelised red onions and mountain cheese

COSTABELLA SPECIAL



28 €

Pane al carbone vegetale, doppia carne di manzo, bacon croccante, uovo al tegamino, triplo formaggio di montagna e cipolla rossa caramellata
Schwarzes Holzkohlebrötchen, doppeltes Rindfleisch, knuspriger Bacon, Spiegelei, dreifacher Bergkäse und karamellisierte rote Zwiebeln
Charcoal black bun, double beef meat, crispy bacon, fried egg, triple mountain cheese and caramelised red onions



DRAGON BURGER

Carne di manzo, spianata calabra piccante,
gorgonzola, cipolla rossa caramellata e salsa piccante

Rindfleisch, scharfe Kalabrische Salami,
Gorgonzola-Käse, karamellisierte, rote Zwiebeln und scharfe Sauce

*Beef meat, spicy salami from Calabria,
gorgonzola cheese, caramelised red onions and spicy sauce*



22 €

CHICKEN BURGER

Petto di pollo alla griglia, formaggio di montagna,
insalata, pomodoro e cipolla rossa caramellata

Hühnerbrust, Bergkäse, Salat, Tomaten und
karamellisierte rote Zwiebeln

*Chicken breast, mountain cheese, salad,
tomatoes and caramelised red onions*



20 €

VEGGIE BURGER

Hamburger vegano, insalata, pomodoro e
cipolla rossa caramellata con maionese vegana a parte

Veganes Hamburger, Salat, Tomaten und
karamellisierte rote Zwiebeln mit veganer Mayonnaise

*Vegan patty, salad, tomatoes
and caramelised red onions with vegan mayonnaise*



20 €

Su richiesta: pane senza glutine*

Auf Anfrage: Glutenfreies Brot*

*On request: gluten-free bread**

+ 2,5 €

*Non potendo garantire l'assenza totale di contaminazioni, il prodotto è idoneo agli intolleranti ma non consigliato a persone con gravi allergie al glutine.

*Da wir die völlige Abwesenheit von Kontaminationen nicht garantieren können, ist das Produkt für Personen mit Unverträglichkeiten geeignet, jedoch nicht für Menschen mit schweren Glutenallergien empfohlen.

**As we cannot guarantee the complete absence of cross-contamination, the product is suitable for those with intolerances but not recommended for individuals with severe gluten allergies.*



In pizza we trust

La nostra pizza nasce con l'obiettivo di offrire ai nostri clienti un prodotto al 100% italiano. Usiamo esclusivamente ingredienti genuini e selezioniamo vari prodotti DOP italiani e altoatesini come ad esempio lo Speck o la mozzarella prodotta con il latte di altissima qualità dei masi della nostra zona.

Per l'impasto usiamo farina selezionata di tipo 00 e di tipo 1 con un'aggiunta del 20% di farina integrale. Prima della stesura l'impasto viene fatto maturare per un minimo di 48 ore. Questo garantisce un ottimo risultato e una buona digestione.

Mit unseren Pizzas können unsere Gäste ein 100% italienisches Produkt genießen. Dafür verwenden wir naturreine Zutaten und achten darauf, Produkte italienischer und Südtiroler Herkunft zu wählen. Beispiele dafür sind der Speck von den Bauernhöfen Südtirols oder der Mozzarella, der aus Milch von lokalen Milchhöfen hergestellt wird.

Für den Teig verwenden wir hochwertiges Mehl des Typs 00 und 1 und mischen diesem 20% Vollkornmehl bei. Der Teig wird vor der Verwendung für mindestens 48 Stunden aufgetrieben, damit eine perfekte Pizza entsteht die zudem leicht verdaulich ist.

With our pizza we can offer a completely Italian product. We exclusively use genuine ingredients which mostly derive from Italian and South Tyrolean origin. Examples are our "Speck" (smoked bacon) or the mozzarella, which is made from mountain dairy.

For the dough we use selected flour of the types 00 and 1 adding 20% of whole wheat. The dough rises for at least 48 hours before being used in order to achieve a tasty pizza which is also easy to digest.

