

Alpina
BICICLETTE

MADE IN ITALY BICYCLES

www.alpinabike.com

**Il Giro
d'Italia**



del Giusto

2016 COLLECTIONS



Alpina
bicycle

**Collezione
2016**





Alpina
BICYCLES

WE ARE ROMAGNOLI, MECHANICS OF ITALY.

Here in Romagna we have a special relationship with what makes people move. Funny people, deeply passionate, we take care of mechanical parts with a higher sensitivity, which is derived from the pleasure of shake to work in teams. We put ourselves on a daily basis by sharing the challenge of improving a component, to find the best set-up possible and then push a little more. Even and especially this mindset makes us the "mechanics of Italy."

In Alpina the value of our people is well known, so all of our research and our entire production of bicycles is made in Italy by skilled and reliable hands. The result of this strategic choice is a line of extremely comfortable, fun and well designed products, developed to deliver the best possible experience for those who love to move in urban centers while riding a quality bicycle.

"HOMOCENTRICS" FROM 1976.

Concepriamo biciclette pensandole come prolungamento del nostro corpo. Per questo ci concentriamo affinché ogni snodo, ogni meccanismo risulti sintesi di un iter progettuale che pone al centro la persona. Il percorso che Alpina ha intrapreso nel 1976 e che non si è mai interrotto ci porta oggi a proporre regolazioni studiate per garantire la migliore interazione con la biomeccanica umana, traducendosi in un comfort portato ai massimi livelli.



ALPINA

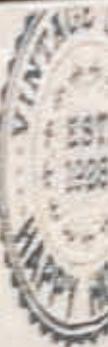
HUNGRY FOR LIFE?

Ring
the Bell

LITY

reet eat

THE FINEST SELECTION



Il Gusto è servito

(DI PIAZZA)

SALTA IN SELLA CON ALPINA,
INIZIA IL NOSTRO PERSONALE GIRO D'ITALIA.
OGNI PEDALATA UNA TAPPA, OGNI TAPPA
SCOPRIREMO UN MAESTRO DELLO STREET-FOOD.
(PERCHÈ L'ECCELLENZA, NOI LO SAPPIAMO BENE,
SI RITROVA NELLE PICCOLE REALTÀ).

INIZIA IL NOSTRO TOUR

STREET & FOOD
DELICIOUS TASTY HEALTHY

CON BEAUTY **78**

MONOTUBO

CON PYTHON DISK

82

MTB

**Arancino
"Dopato"**

STARS IN THE STREET
VERBANIA



**Pizza &
Mortazza**

PIZZA & MORTAZZA
MILANO

CON FRASCONA

68

CLASSIC

**Gnocco
Fritto**

MR. MAX FOOD EXPERIENCE
MODENA



CON BOOSTER

92

FULL
SUSPENSION

**Fritto
di Pesce**

RE MARE STREET FOOD
FORTE DEI MARMI



CON VIAGGIO

56

VINTAGE

**Panini
Italiani**

IL FURGONCINO
PESARO



CON TUTTI FRUTTI

96

KID

Polpette

L'APPETITO STREET FOOD
ROMA



CON VIVA

42

RETRÒ

**Olive
Ascolane**

APECAR SCOTTADITO
ASCOLI PICENO



CON MESSENGER

100

OFFICINA
CREATIVA

**Origini
a Cesena**

CESENATICO



CON LEGEND

20

FREETIME

**Pasticceria
Napoletana**

MIGNON ECCELLENZE NAPOLETANE
NAPOLI



CON METRÒ

8

URBAN

**Novella di
Galatina**

LA PATATINA SALENTINA
LECCE



112

ACCESSORI

Scamporella

CESENA



TAPPA 1

10000



Novella di Galatina



URBAN

LA PRIMA TAPPA DEL TOUR DEL GUSTO COMINCIA DAL PROFONDO SUD, DOVE LE PATATINE NOVELLE DEL SALENTO DIVENTANO PIÙ GUSTOSE E SAPORITE! SCEGLI SENZA LIMITI TRA LE SPEZIE E IL VINCOTTO BALSAMICO.



#URBAN

METRÒ	10
COMFORT	12
TOURER	13
VELVET	14
URBAN	16
MOUNTHY	17
SHARIN	19



NOVELLA DI GAALTINA
LA PATATINA SALENTINA
LECCE

Novella di Galatina al Vincotto Balsamico

Ingredienti

PATATE DI GALATINA 1 kg
INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO
ROSMARINO
PEPE
SALE
OLIO EXTRA VERGINE quanto basta
VINCOTTO BALSAMICO 150 ml

Condire a crudo le patate di Galatina ben lavate, ma non sbucciate, con abbondante olio extra vergine di oliva, rosmarino, pepe, sale e Vincotto Balsamico.

Sistemare in una pirofila e infornare 220°C per almeno 30 minuti. Girare di tanto in tanto.

Lasciar cuocere fin quando la forchetta entrerà con facilità nelle patate e attorno ad esse non si sarà creata una crosticina scura.

Lasciar freddare leggermente e servire.

Menù



METRÒ

28"

cod. 537



METRÒ GENTLEMAN / 24 SPEED

 Alloy 6061 hdf	 550 mm / 500 mm
 Suspension Fork ML	 Comfort 60°
 24V Shimano Acera	 18 kg

NERO

GRIGIO



ALPINA

METRÒ LADY / 24 SPEED



METRÒ 28"

cod. 537

 Alloy 6061 hdf

 460 mm

 Suspension Fork ML

 Comfort 60°

 24V Shimano Acera

 18 kg

NERO

GRIGIO



#URBAN

COMFORT

28"

cod. 449



COMFORT LADY / 21 SPEED

 Alloy 6061 hdf	 460 mm
 Steel integrated 1'1/8	 Comfort 60°
 21V Shimano Acera	 18 kg

Optional: Suspension Fork ML

NERO GRIGIO

COMFORT 28"

cod. 449

 Alloy 6061 hdf	 550 mm / 500 mm
 Steel integrated 1'1/8	 Comfort 60°
 21V Shimano Acera	 18 kg

Optional: Suspension Fork ML

NERO GRIGIO

COMFORT GENTLEMAN / 21 SPEED



TOURER 28"

cod. 342

#ESAURIMENTO

TOURER / 7 SPEED

 Alloy 6061 hdf	 460 mm
 Steel 1'1/8	 Active 30°
 Shimano 7vel TX35	 18 kg

Optional: Front carrier + rear carrier

PISTACCHIO BLU AVIO ROSSO RUBINO



VELVET

28"

cod. 350



VELVET LADY / 7 SPEED

 Alloy 6061	 460 mm
 Steel integrated 1'1/8	 Slow 90°
 7V Shimano TX 35	 16 kg

NERO

LATTE

PISTACCHIO

LAMPONE

VELVET GENTLEMAN / 7 SPEED



VELVET 28"

cod. 350

 Alloy 6061  550 mm / 500 mm

 Steel integrated 1'1/8  Slow 90°

 7V Shimano TX 35  16 kg

NERO

LATTE

PISTACCHIO

VELVET: VELLUTO, DELICATO E MORBIDO COME LA BUCCIA CHE RICOPRE LE NOVELLE DI GALATINA. L'ORIGINE DEL TESSUTO È OCCIDENTALE E SI STIMA SIA AVVENUTA VERSO IL XIII SECOLO. IN ITALIA DIVENNE DI BUONA DIFFUSIONE PRESSO LE CLASSI AGIATE INTORNO AL TRECENTO.

URBAN 28"

cod. 350



URBAN LADY / 21 SPEED

 Alloy 6061

 460 mm

 Steel 1'1/8

 Active 30°

 21V Shimano TX 35

 16 kg

NERO

VERDE MELA

BIANCO

GRIGIO

URBAN 28"

cod. 350

 Alloy 6061	 550 mm / 500 mm
 Steel 1 1/8	 Active 30°
 21V Shimano TX 35	 16 kg

NERO BIANCO GRIGIO

URBAN GENTLEMAN / 21 SPEED

ACCESSORI NON COMPRESI NEL PREZZO BICI



MOUNTY 28"

cod. 322

URBAN GENTLEMAN / 7 SPEED

 Alloy 6061	 550 mm / 520 mm
 Steel 1 1/8	 Comfort 60°
 7V Shimano TY 21	 17 kg

NERO BIANCO GRIGIO



MOUNTHY

28"

cod. 322



MOUNTHY LADY / 7 SPEED

 Alloy 6061	 460 mm
 Steel 1 1/8	 Comfort 60°
 7V Shimano TY 21	 17 kg

NERO

VERDE MELA

BIANCO

GRIGIO



DISPONIBILE MOUNTHY 2015, IN ESAURIMENTO

SHARIN

28"

cod. 250

 Steel

 520 mm
(580 mm solo NERO)

 Steel 1'

 Comfort 60°

 6V Shimano TY 21

 17,5 kg

NERO **GRIGIO** **BIANCO**

SHARIN GENTLEMAN / 6 SPEED



SHARIN

28"

cod. 250

 Steel

 460 mm

 Steel 1'

 Comfort 60°

 6V Shimano TY 21

 17,5 kg

NERO **GRIGIO** **BIANCO** **AZZURRO**

SHARIN LADY / 6 SPEED



TAPPA 2

Napoli

Pasticceria Napoletana



FREETIME

ARRIVIAMO DIRETTAMENTE AL DOLCE CON LE SPECIALITÀ DI PASTICCERIA NAPOLETANA IN FORMATO MIGNON. NON TRATTENERTI, GRAZIE ALLE DIMENSIONI RIDOTTE POTRAI ASSAGGIARE UN SACCO DI MINI-DELIZIE.

#FREETIME

ALL ROAD	22
COUNTRY	23
SUB 24V	25
SUB 21V	26
TOURING	28
RANDONNÈ	29
FIANDRE	30
STRINGHETTO	31
LEGEND	33
L'EGO	36
COLLEGE	38
RAMPY	40
MAMBO	41

Ready for the
Sweet!



MIGNON
ECCELLENZE
NAPOLETANE
www.mignon2go.com

Ingredienti

PER LA PASTA

FARINA 240 gr

BURRO 80 gr

ZUCCHERO 40 gr

UOVA 4

LIEVITO DI BIRRA 20 gr

SALE FINO 4 gr

PER LO SCIROPPO AL RHUM

ACQUA 30 cl

ZUCCHERO 160 gr

RHUM 1,5 l

PER UNGERE

BURRO 50 gr

Tempo di lievitazione 2 ore

Tempo cottura 15 min a 180°

Babà Mignon Eccellenze Napoletane dolci

Preparazione

Con un terzo della farina fare un panetto: sciogliere il lievito di birra in 2-3 cucchiari di acqua tiepida e amalgamarlo alla poca farina. Lavorare la pasta col polso, renderla liscia quindi metterla su un piatto infarinato a lievitare per una trentina di minuti. Quando si gonfia porla in una ciotola concava, versarvi le uova, il burro tenuto per qualche ora a temperatura ambiente e amalgamare con le dita.

Aggiungere la restante farina, lo zucchero e il sale. Ottenuto un impasto morbido, sbatterlo più volte nel modo seguente: prenderlo tra le dita, sollevarlo e sbatterlo nella stessa ciotola fino a quando presenta delle bolle.

A questo punto lasciarlo nello stesso recipiente per circa 40 minuti a lievitare. Quando è cresciuto, metterlo in 10 formine del diametro di 6 centimetri e dell'altezza di 5-6 centimetri unte di burro. Riempire le forme fino ad una loro metà.

Far lievitare di nuovo quindi informare in forno già riscaldato a 180°. Contare il tempo di cottura da quando il dolce entra in forno (15 minuti). Sformare i Babà e lasciarli raffreddare.

Preparare lo sciroppo facendo bollire per un paio di minuti l'acqua con lo zucchero. Porre un Babà per volta su un piatto fondo e versarvi lo sciroppo caldo su tutti i lati. Al momento di servire bagnare i Babà di rhum e sistemarli su un vassoietto ricoperto da un tovagliolo.



ALL ROAD

28"

cod. 527



ALL ROAD LADY / 24 SPEED



Alloy 6061 hdf



460 mm



Steel integrated 1'1/8



Active 30°



24V Shimano Acera



14,5 kg

NERO

BLU ITA

BIANCO

ALL ROAD

28"

cod. 527

 Alloy 6061 hdf

 550 mm / 500 mm

 Steel integrated 1'1/8

 Active 30°

 24V Shimano Acera

 14,5 kg

NERO **BLU ITA** **BIANCO**

ALL ROAD GENTLEMAN / 24 SPEED



COUNTRY

28"

cod. 489

COUNTRY LADY / 21 SPEED



 Alloy 6061 hdf

 460 mm

 Steel Integrated 1'1/8

 Active 30°

 21V Shimano Acera

 14,5 kg

NERO **BLU ITA** **BIANCO**

COUNTRY

28"

cod. 489



COUNTRY GENTLEMAN / 21 SPEED

 Alloy 6061 hdf  550 / 500 mm

 Steel Integrated 1'1/8  Active 30°

 21V Shimano ACERA  14,5 kg

NERO

BLU ITA

BIANCO

SUB 24V

28"

cod. 514

 Alloy 6061 hdf

 550 mm / 500 mm

 Sususpension ML

 Active 30°

 24V Shimano Acera

 16 kg

NERO **GRIGIO**

SUB GENTLEMAN / 24 SPEED

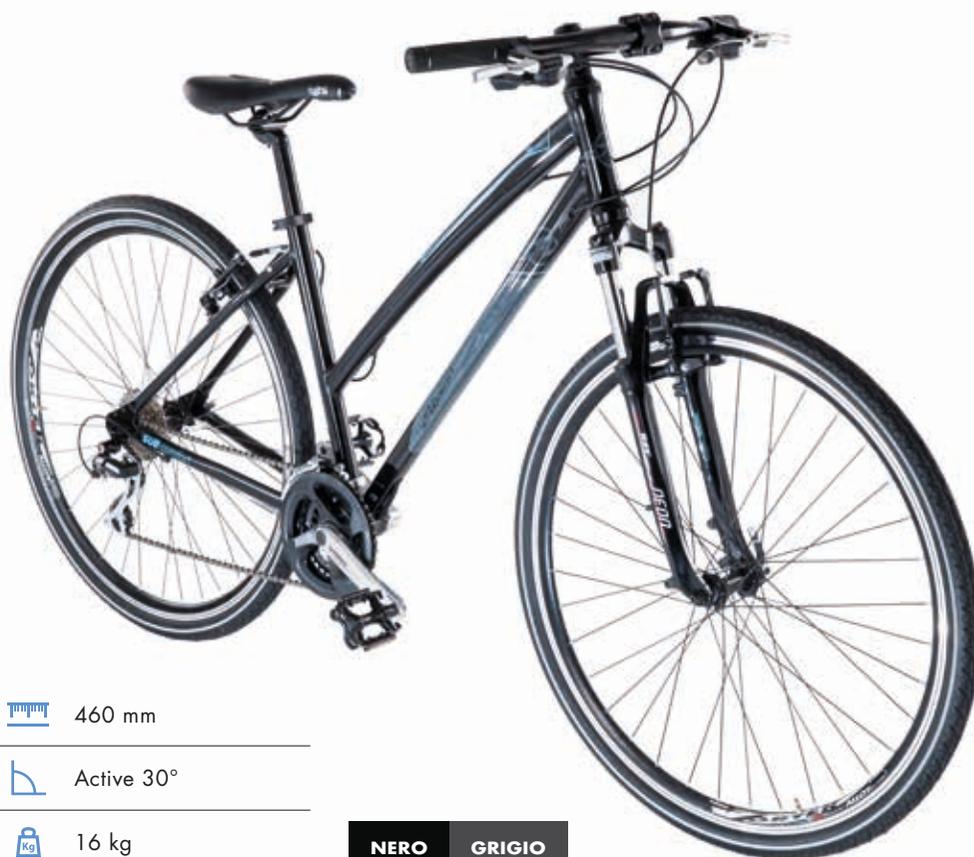


SUB 24V

28"

cod. 514

SUB LADY / 24 SPEED



 Alloy 6061 hdf

 460 mm

 Sususpension ML

 Active 30°

 24V Shimano Acera

 16 kg

NERO **GRIGIO**

SUB 21V

28"

cod. 388



SUB GENTLEMAN / 21 SPEED

 Alloy 6061	 550 mm / 500 mm
 Steel integrated 1'1/8	 Active 30°
 21V Shimano Acera	 14,5 kg

NERO **GRIGIO**



ALPINA

SUB LADY / 21 SPEED



SUB 21V 28"

cod. 388

 Alloy 6061	 460 mm
 Steel integrated 1'1/8	 Active 30°
 21V Shimano Acera	 14,5 kg

NERO **GRIGIO**

TOURING

28"

cod. 340

Alpina alluminium 6061 550 mm / 520 mm

Alpina steel Active 30°

Shimano TX35 14 kg

Optional: Kit Front & Rear Light

NERO GRIGIO

TOURING GENTLEMAN / 21 SPEED

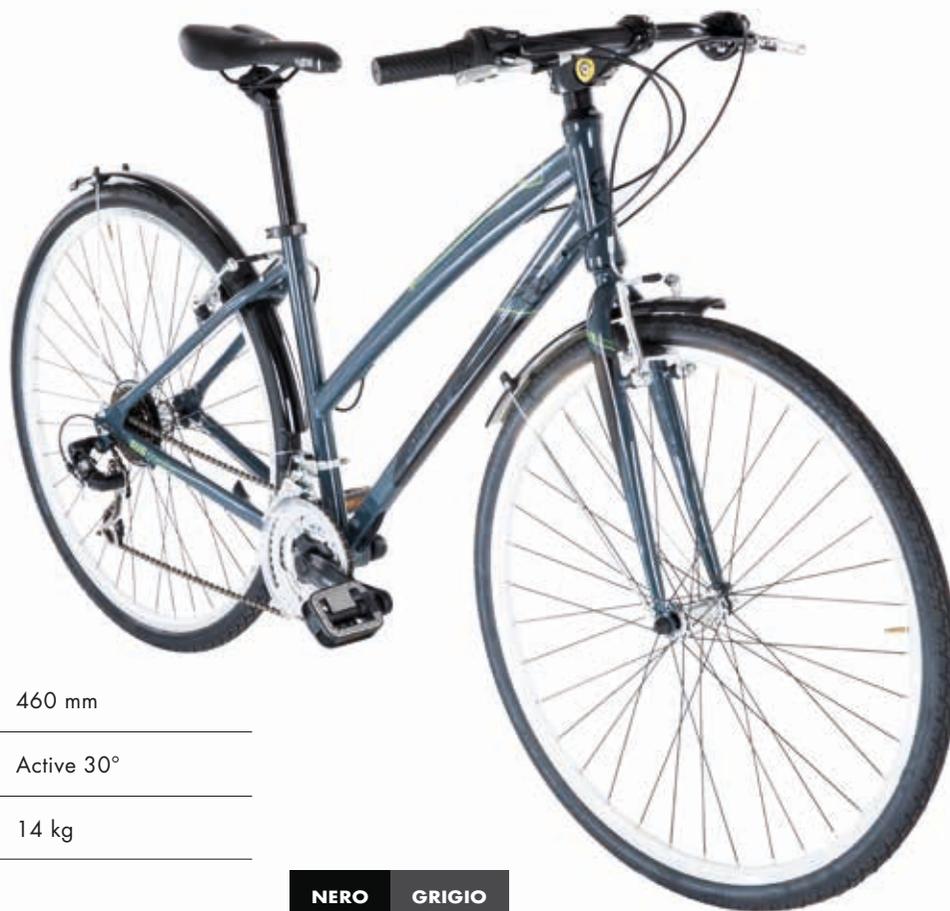


TOURING

28"

cod. 340

TOURING LADY / 21 SPEED



Alpina alluminium 6061 460 mm

Alpina steel Active 30°

Shimano TX35 14 kg

Optional: Kit Front & Rear Light

NERO GRIGIO

RANDONNÈ

28"

cod. 474



RANDONNÈ GENTLEMAN / 14 SPEED



Steel



550 mm



Steel 1'



Challenge 15°



14V Shimano Claris



15 kg

GRIGIASTRO

BRONZO

VERDE MELA



FIANDRE

28"

cod. 348



FIANDRE GENTLEMAN / 18 SPEED



Steel



550 mm



Steel 1'



Challenge 15°



18V shiamno TY21



15 kg

Optional: ABS fender, Rear Carrier

NERO

VERDE MELA

MELONE



ALPINA



STRINGHETTO / 1 SPEED

STRINGHETTO

28"

cod. 363

Steel	550 mm
Steel 1'	Active 30°
Single Speed	13 kg

- NERO
- VERDE MELA
- MELONE
- BLU ITA



LEGEND SERIES

LEGEND SERIES ALLOWS YOU TO CUSTOMIZE YOUR BIKE. THREE DIFFERENT HANDLEBARS AND A HUGE RANGE OF COLORS IS AVAILABLE. IT'S POSSIBLE ALSO TO EQUIPE LEGEND WITH MUDGUARDS AND PARCEL CARRIER.

HEAP OF RACING STYLE. FAST AND COOL.



SHADOW SADDLE
BY SELLE ROYAL



CHRONO



BASIC

PARCEL CARRIER

CORSA

HANDLEBAR



WHEELS



TIRES

MUDGUARD

WHITE BLACK RED BLUE GREEN SILVER

BLACK RED BLUE GREEN



LEGEND

28"

cod. 380

 Steel single speed	 540 mm
 Steel 1'	 Challenge 15°
 Single speed	 13 kg

Optional: Custom Color



LEGEND GENTLEMAN / 1 SPEED



LEGEND

28"

cod. 380

LEGEND GENTLEMAN / 1 SPEED



 Steel single speed	 540 mm
 Steel 1'	 Challenge 15°
 Single speed	 13 kg

Optional: Custom Color



LEGEND

28"

cod. 380



LEGEND GENTLEMAN / 1 SPEED

 Steel single speed

 540 mm

 Steel 1'

 Challenge 15°

 Single speed

 13 kg

Optional: Custom Color

NERO

BIANCO

GIALLO

ROSSO

VERDE

LEGEND

28"

cod. 380

 Steel single speed	 540 mm
 Steel 1'	 Challenge 15°
 Single speed	 13 kg

Optional: Custom Color

NERO **BIANCO** **GIALLO** **ROSSO** **VERDE**



LEGEND

28"

cod. 380

LEGEND GENTLEMAN / 1 SPEED

 Steel single speed	 540 mm
 Steel 1'	 Challenge 15°
 Single speed	 13 kg

Optional: Custom Color

NERO **BIANCO** **GIALLO** **ROSSO** **VERDE**



L'EGO

28"

cod. 283



L'EGO GENTLEMAN / 1 SPEED

 Steel w/lug  540 mm

 Steel 1' w/lug  Active 30°

 Single speed  13 kg

Optional: Inox fender, alloy fender, front carrier, rear carrier , front light

MUSCHIO

LIMONE

GRIGIO VAIO

ACQUAMARINA

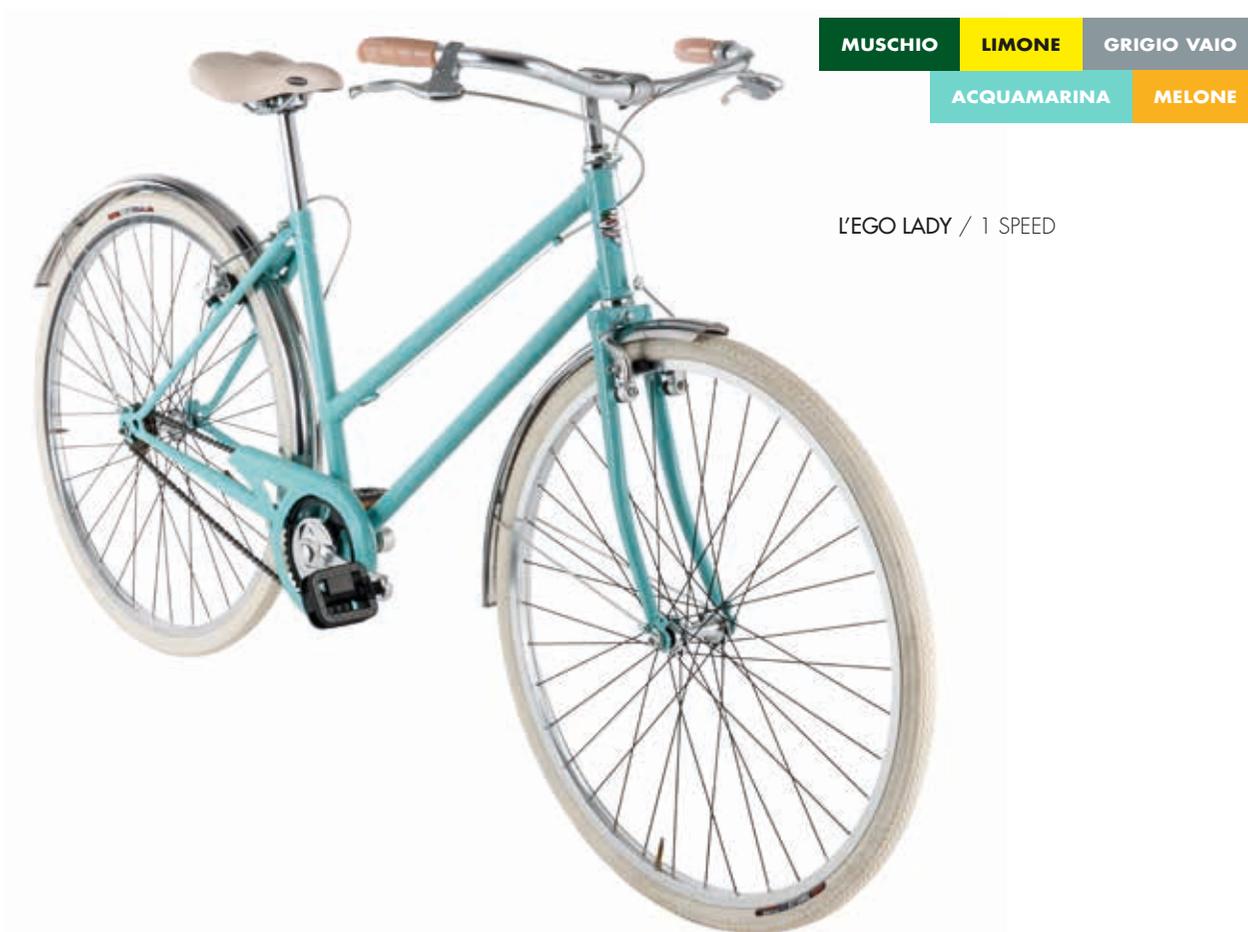
MELONE

L'EGO 28"

cod. 283

 Steel w/lug	 460 mm
 Steel 1' w/lug	 Active 30°
 Single speed	 13 kg

Optional: Inox fender, alloy fender, front carrier, rear carrier, front light



- MUSCHIO
- LIMONE
- GRIGIO VAIO
- ACQUAMARINA
- MELONE

L'EGO LADY / 1 SPEED

L'EGO 28"

cod. 283

L'EGO GENTLEMAN / 1 SPEED



 Steel w/lug	 540 mm
 Steel 1' w/lug	 Active 30°
 Single speed	 13 kg

Optional: Inox fender, alloy fender, front carrier, rear carrier, front light

- MUSCHIO
- LIMONE
- GRIGIO VAIO
- ACQUAMARINA
- MELONE

COLLEGE

28"

cod. 367



COLLEGE GENTLEMAN / 7 SPEED

 Steel frame

 540 mm

 Steel 1' with lug

 Active 30°

 7V Shimano TY21

 14 kg

Optional: ABS fender, rear carrier

NERO

BIANCO

MELONE



COLLEGE LADY / 7 SPEED

COLLEGE 28"

cod. 367



 Steel frame  460 mm

 Steel 1' with lug  Active 30°

 7V Shimano TY21  14 kg

Optional: ABS fender, rear carrier

NERO **BIANCO** **MELONE**

RAMPY

28"

cod. 329

IN ESAURIMENTO

 Steel w/lugs

 460 mm

 Steel 1'

 Active 30°

 6V Shimano TY21

 14 kg

NERO **MELONE** **MUSCHIO**



RAMPY GENTLEMAN / 6 SPEED

RAMPY

28"

cod. 329

IN ESAURIMENTO

RAMPY LADY / 6 SPEED



 Steel w/lugs

 460 mm

 Steel 1'

 Active 30°

 6V Shimano TY21

 14 kg

NERO **MELONE** **MUSCHIO**

MAMBO

28"

cod. 384

 Alloy 6061

 520 mm

 Steel 1'1/8

 Slow 90°

 6V Shimano TX35

 19 kg

NERO

MELONE

TURCHESE

MAMBO GENTLEMAN / 6 SPEED



MAMBO

28"

cod. 384

MAMBO LADY / 6 SPEED



 Alloy 6061

 460 mm

 Steel 1'1/8

 Slow 90°

 6V Shimano TX35

 19 kg

NERO

MELONE

TURCHESE

SALMONE

TAPPA 3

Ascoli
Piceno



Olive Ascolane



RETRO

LA TERZA TAPPA È TUTTA IN SALITA, CON METRÒ,
AD ASCOLI A TROVARE GLI AMICI DI APECAR SCOTTADITO.
PREPARA LO STOMACO, BEVI UN BICCHIERE DI VINO,
ARRIVANO LE CARATTERISTICHE OLIVE ASCOLANE.



#RETRO

1000 MIGLIA	44
FREETIME	46
VIVA	47
BONNEVILLE	49
EROICA	50
RONDINE	52
CONDOR	53
500 MIGLIA	54
CONDOR 26"	55



APECAR SCOTTADITO
www.apescottadito.it

Ingredienti

OLIVE VERDI varietà Tenera Ascolana 1 kg

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

CARNE BOVINA manzo 100 gr

CARNE DI SUINO 100 g

POILLO (o tacchino) 100 gr

PANE mollica 30 gr

CIPOLLE mezza

NOCE MOSCATA una grattata

PARMIGIANO REGGIANO 80 g

LIMONI la scorza grattata di 1/2 limone

CHIODI DI GAROFANO in polvere,

la punta di un cucchiaino

CAROTE 1 piccola

SEDANO 1 piccola costa

VINO BIANCO 1 bicchiere

UOVA 1 media

SALE q.b.

INGREDIENTI PER LA PANATURA

UOVA 2 Farina q.b.

PANGRATTATO Q.B.

PER FRIGGERE

OLIO DI OLIVA extravergine 1/2 litro



Olive Ascolane

Tritate le verdure (cipolla, sedano, carota) e fatele rosolare con 3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva, tagliate a piccoli dadini i tre tipi di carni e aggiungetele al soffritto

quando le carni saranno rosolate, salate, aggiungete il vino bianco e fate evaporare a fuoco dolce.

Togliete il composto dal fuoco e lasciatelo raffreddare, quindi successivamente macinatelo (potete utilizzare anche le lame di un mixer); **versate il composto** in una ciotola, quindi aggiungete la polvere di chiodi di garofano e la noce moscata, la scorza grattugiata di 1/2 limone, un uovo, il parmigiano grattugiato, la mollica di pane ridotta in briciole, e impastate bene fino ad ottenere un composto morbido ma compatto, lasciatelo riposare per una mezz'oretta.

Passate ora a denocciolare le olive: con un coltellino da cucina a lama liscia, tagliate a spirale l'oliva senza spezzarla partendo dal picciolo, in modo da ottenere una spirale di polpa liberata dal nocciolo. Idealmente è come se doveste pelare un agrume senza mai staccare la lama del coltello e rompere di conseguenza la buccia.

A questo punto riempite le olive con il ripieno ottenuto, avendo cura di ridare loro la forma originaria (che ovviamente sarà un po' più gonfia!).

Preparate intanto tre ciotole contenenti separatamente; farina, uova sbattute e pangrattato. Passate ogni oliva prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e per ultimo nel pangrattato, e quando saranno tutte pronte lasciatele riposare al fresco per mezz'ora, e poi ripetete l'operazione per dare una seconda impanata in modo da renderle ben croccanti per la frittura. A questo punto, **potete friggere** le olive all'ascolana in olio extravergine di oliva bollente, ruotandole di tanto in tanto fino a farle raggiungere una colorazione dorata e uniforme; poi sgocciolatele e ponetele su di un piatto con carta assorbente. **Servite le olive all'ascolana caldissime.**

1000 MIGLIA

28"

cod. 449



1000 MIGLIA LADY / 21 SPEED

 Aluminium 6061	 460 mm
 Steel 1 1/8	 Active 30°
 21V Shimano Acera	 16,5 kg

NERO

BIANCO

ROSSO CORSA



1000 MIGLIA GENTLEMAN / 21 SPEED



1000 MIGLIA 28"

cod. 449

Aluminium 6061	550 mm
Steel 1'1/8	Active 30°
21V Shimano Acera	16,5 kg

NERO **BIANCO** **ROSSO CORSA**

FREETIME

28"

cod. 399



FREETIME GENTLEMAN / 21 SPEED

 Alluminium 6061	 550 mm
 Steel 1'1/8	 Comfort 60°
 21V Shimano TX35	 17 kg

NERO

PISTACCHIO

MILITARE

CREMA

FREETIME

28"

cod. 376

 Alloy 6061	 460 mm
 Steel 1'1/8	 Comfort 60°
 7V Shimano TX35	 17 kg

NERO **PISTACCHIO**
MILITARE **CREMA**

FREETIME LADY / 7 SPEED



VIVA

28"

cod. 453

VIVA GENTLEMAN / 3 SPEED



 Aluminium	 520 mm
 Steel 1'1/8	 Slow 90°
 3V Shimano Nexus	 22 kg

TOPO **MILITARE** **CREMA**

VIVA 28"

cod. 453



VIVA LADY / 3 SPEED

 Aluminium	 460 mm
 Steel 1 1/8	 Slow 90°
 3V Shimano Nexus	 22 kg

TOPO

TURCHESI

MILITARE

CREMA

BONNEVILLE

28"

cod. 344

 Aluminium 6061

 550 mm / 500 mm

 Steel 1'1/8

 Comfort 60°

 7V Shimano TY21

 17 kg



NERO **PISTACCHIO**

CREMA **OLIVA**

BONNEVILLE GENTLEMAN / 7 SPEED

BONNEVILLE

28"

cod. 344

BONNEVILLE LADY / 7 SPEED



 Aluminium 6061

 460 mm

 Steel 1'1/8

 Comfort 60°

 7V Shimano TY21

 17 kg

NERO **PISTACCHIO**

CREMA **OLIVA**

EROICA

28"

cod. 336



EROICA GENTLEMAN / 18 SPEED

 Steel w/lugs	 540 mm
 Steel 1' w/lugs	 Active 30°
 18V Shimano TY21	 17 kg

NERO

MILITARE

GHIAIA



EROICA LADY / 18 SPEED



EROICA 28"

cod. 336

Steel w/lugs	460 mm
Steel 1' w/lugs	Active 30°
18V Shimano TY21	17 kg

NERO **MILITARE** **GHIAIA**

RONDINE

28"

cod. 317



RONDINE LADY / 6 SPEED

 Steel w/lugs  460 mm

 Steel 1' w/lugs  Slow 90°

 6V Shimano TY21  16 kg

NERO

PISTACCHIO

MILITARE

CREMA



ALPINA

CONDOR GENTLEMAN / 6 SPEED



CONDOR

28"

cod. 312

 Steel w/lug	 540 mm / 580 mm
 Steel 1' w/lug	 Slow 90°
 6V Shimano TY21	 16 kg

- NERO
- PISTACCHIO
- MILITARE
- CREMA

#RETRO

500 MIGLIA

28"

cod. 331



500 MIGLIA LADY / 6 SPEED

 Alloy 6061

 460 mm

 Steel 1 1/8

 Slow 90°

 6V Shimano

 16 kg

BLU AVIO

MILITARE

GHIAIA

500 MIGLIA

28"

cod. 331

 Alloy 6061

 540 mm

 Steel 1'1/8

 Slow 90°

 6V Shimano

 16 kg

MILITARE

GHIAIA

BLU AVIO

500 MIGLIA GENTLEMAN / 6 SPEED



CONDOR

26"

cod. 289

IN ESAURIMENTO

CONDOR GENTLEMAN / 6 SPEED



 Alpina steel w/lug

 520 mm

 Steel 1' w/lugs

 Slow 90°

 6V Shimano TY21

 16 kg

NERO

PISTACCHIO

MILITARE

CREMA

TAPPA 4

Pesaro

Panini Italiani



VINTAGE

CI SPOSTIAMO AL PORTO DI PESARO PER ASSAGGIARE I PANINI PIÙ BUONI DI SEMPRE. IL GUSTO ITALIANO CON IL PANE NOSTRANO, CONDITO DA SANO ROCK'NROLL!



#VINTAGE

LICEO	58
VIA EMILIA	60
AMERICA	61
VIAGGIO	62
HOLIDAY	64
FORNARINA	66
INGLESINA	67



IL FURGONCINO
PESARO

Pane Vino e Rock'n'Roll

Panini Italiani

Rocco

ROSETTA CON FECOLA DI PATATA
Panino con burger di salsiccia
Cipolla croccante
Senape in grani

Patty Pravo

CIABATTINA ALL'OLIO D'OLIVA
Panino con salmone
marinato al pompelmo rosa
Ricotta fresca azienda Beltrami
Zucchine profumate alla menta

Johnny Cash

CIABATTINA ALL'OLIO D'OLIVA
Panino con prosciutto crudo
Salumeria Alessi
"Il Pecorzola" azienda Beltrami
Composta di fichi e senape

Califfo

FILONCINO INTEGRALE
Panino con acciughe di Cetara Pecorino
"Carpignolo" azienda Beltrami
Cipolla caramellata
Senape in grani

Buscaglione

CIABATTINA ALL'OLIO D'OLIVA
Panino con speck di tonno marinato
Carciofi alle erbe aromatiche
Insalata fresca



LICEO

28"

cod. 308



LICEO GENTLEMAN / 6 SPEED

 Steel w/lugs

 540 mm

 Steel 1' w/lugs

 Active 30°

 6V Shimano TY21

 15 kg

BLU NOTTE

MUSCHIO

GRIGIASTRO

MELONE



LICEO LADY / 6 SPEED

LICEO 28"

cod. 308

 Steel w/lugs	 460 mm
 Steel 1' w/lugs	 Active 30°
 6V Shimano TY21	 15 kg

BLU NOTTE

MUSCHIO

GRIGIASTRO

MELONE

VIA EMILIA

28"

cod. 265



VIA EMILIA LADY / 6 SPEED



Steel



460 mm



Steel 1'



Slow 90°



6V Shimano TY21



17 kg

NERO

BRONZO

BLU ITA



VIA EMILIA GENTLEMAN / 6 SPEED

AMERICA

28"

cod. 319

 Steel  460 mm

 Steel 1'  Comfort 60°

 6V Shimano TY21  17 kg

NERO **GRIGIASTRO**

CREMA **ROSSO**

AMERICA 28 / 6 SPEED



AMERICA

26"

cod. 319

IN ESAURIMENTO



AMERICA 26 / 6 SPEED

 Steel  460 mm

 Steel 1'  Comfort 60°

 6V Shimano TY21  17 kg

NERO **LATTE**

ROSSO **ACQUAMARINA**

VIAGGIO

28"

cod. 346



VIAGGIO GENTLEMAN / 6 SPEED

 Steel w/lugs

 520 mm

 Steel 1'

 Comfort 60°

 6V Shimano TY21

 17 kg

NERO

ROSSO

OLIVA

GHIAIA



ALPINA



VIAGGIO LADY / 6 SPEED

VIAGGIO

28"

cod. 346

 Steel w/lugs

 460 mm

 Steel 1'

 Comfort 60°

 6V Shimano TY21

 17 kg

NERO

ROSSO

OLIVA

GHIAIA

TRANSPORTER

26"

cod. 346



TRANSPORTER GENTLEMAN / 6 SPEED

 Steel w/lugs

 520 mm

 Steel 1'

 Slow 90°

 6V

 15 kg

BLACK NOTTE

PISTACCHIO

MELONE

NOCCIOLA



ALPINA



TRANSPORTER LADY / 6 SPEED

TRANSPORTER

26"

cod. 346

 Steel w/lugs

 460 mm

 Steel 1'

 Slow 90°

 6V

 15 kg

BLACK NOTTE

PISTACCHIO

MELONE

NOCCIOLA

GLICINE

FORNARINA

26"

cod. 317



FORNARINA LADY / 1Z SPEED

FORNARINA 2015

 Steel w/lug	 460 mm
 Steel 1'	 Slow 90°
 1V	 15 kg

Optional: Front Carrier

BLU AVIO

SALMONE

GHIAIA

GLICINE

ACQUAMARINA



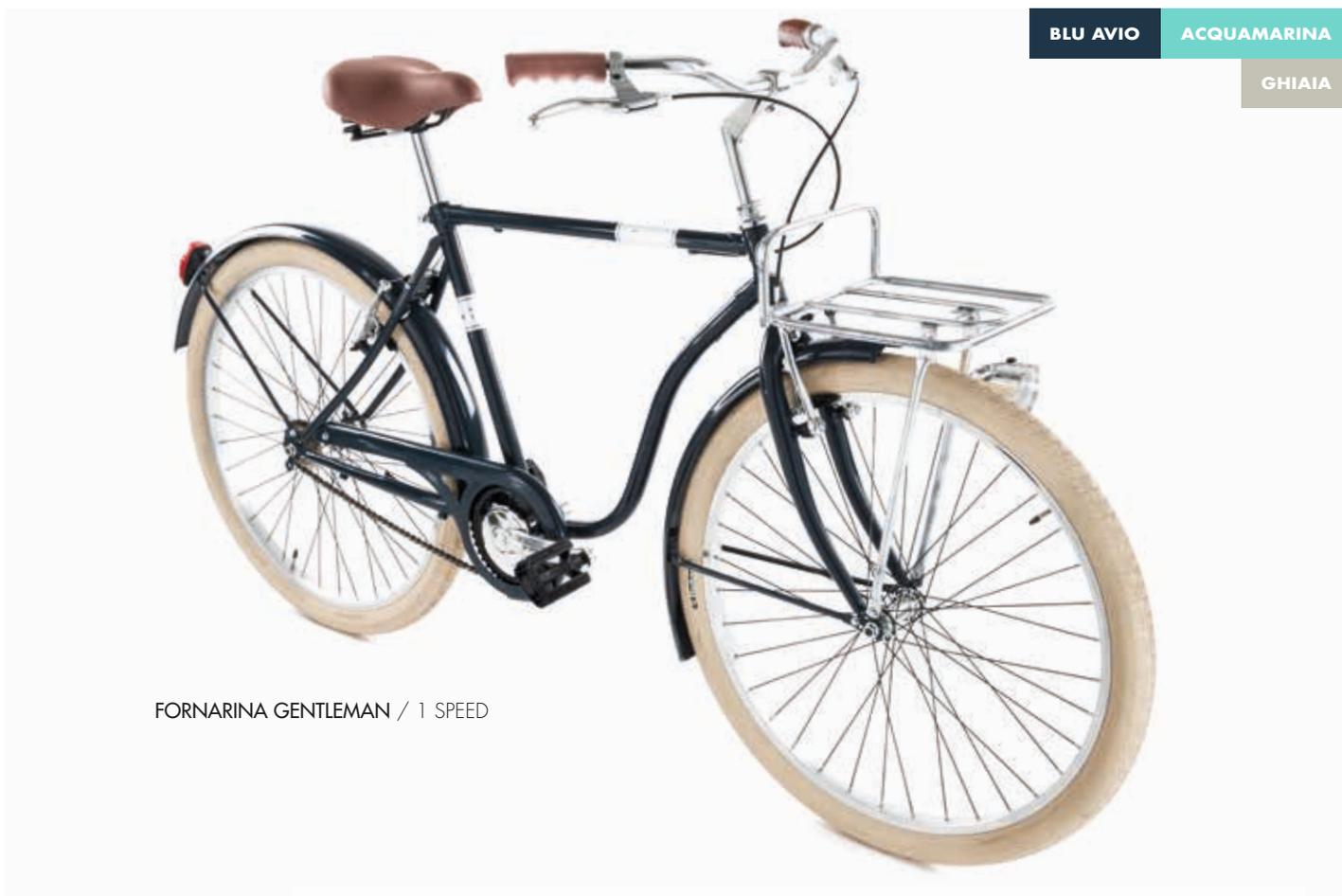
FORNARINA

26"

cod. 317

 Steel w/lug	 520 mm
 Steel 1'	 Slow 90°
 1V	 15 kg

Optional: Front Carrier



BLU AVIO

ACQUAMARINA

GHIAIA

FORNARINA GENTLEMAN / 1 SPEED

INGLESINA

26"

cod. 315



INGLESINA LADY / 6 SPEED

 Steel w/lug	 460 mm
 Steel 1'1/8	 Comfort 60°
 6V Shimano TY21	 17 kg

NERO BOTTIGLIA ROSSO

AZZURRO CHAMPAGNE

TAPPA 5



Gnocco Fritto



CLASSIC
LO GNOCCHINO FRITTO, TIPICO PIATTO DELLA GASTRONOMIA EMILIANA, È SICURAMENTE UNA DELLE RICETTE PIÙ CONOSCIUTE E APPREZZATE, MA SOLO DA MR. MAX LO SI PUÒ ASSAPORARE PEDALANDO SU UNA BICICLETTA.

Modena

#CLASSIC

FRASCONA	70
ERRE	71
CAMPING 1V	72
SPORTING	73
OLANDA	73
MONELLA	74
MARBELLA	75
CUSTOM	76
0 IN CONDOTTA	77

MR. MAX ON THE ROAD
MODENA



Mr
Max

Ingredienti

FARINA 500 gr
STRUTTO 70 gr
ZUCCHERO 1 cucchiaino
SALE 10 gr
ACQUA 180 ml
LIEVITO DI BIRRA 12 gr

INGREDIENTI PER FRIGGERE

OLIO DI OLIVA
(oppure strutto secondo
la tradizione)

Gnocco Fritto

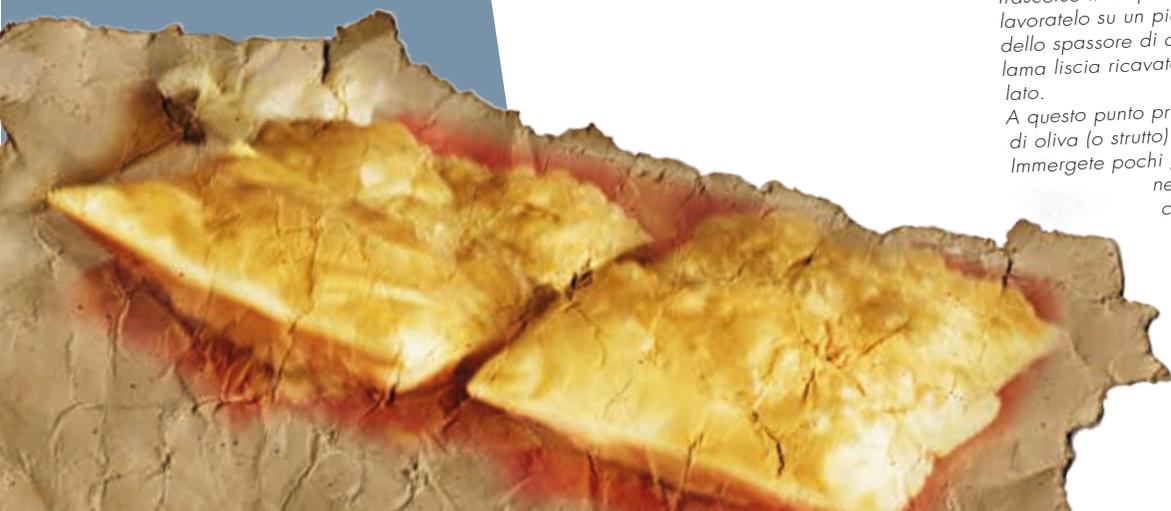
Per preparare lo gnocco fritto, sbriciolate in una ciotola il lievito di birra, unite il cucchiaino di zucchero quindi versate 50 ml di acqua tiepida: fate sciogliere bene il lievito mescolando con un cucchiaino.

Unite poi 2 cucchiaini di farina, quanta ne serve per formare una pastella molto morbida, che lascerete riposare per mezz'ora. Passata la mezz'ora versate la restante farina in una ciotola capiente ed unite la pastella, aggiungete lo strutto, dopodiché fate sciogliere i 10 gr di sale in circa 125 ml di acqua tiepida; quando il sale si sarà disciolto versate tutta l'acqua all'interno della ciotola e cominciate a impastare.

Quando il liquido sarà stato interamente incorporato alla farina, trasferite l'impasto su un piano infarinato e lavoratelo fino a quando sarà diventato liscio ed omogeneo, quindi date all'impasto una forma di palla, e incidetela a croce, e posizionatelo in una ciotola capiente che avrete precedentemente spolverizzato con una manciata di farina, sigillate la ciotola con della pellicola trasparente. Lasciate lievitare per circa 4 ore in un ambiente tiepido e privo di correnti d'aria, fino a quando l'impasto avrà circa triplicato il volume.

Trascorso il tempo necessario, riprendete l'impasto e lavoratelo su un piano infarinato e stendetelo in una sfoglia dello spessore di circa 3 mm; con un tagliapasta con la lama liscia ricavate dei rombi o dei quadrati di 8-10 cm di lato.

A questo punto preparate una pentola, con abbondante olio di oliva (o strutto) e fatelo riscaldare per bene. Immergete pochi gnocchi per volta nell'olio di oliva (o nello strutto bollente), fateli friggere, scolateli con una schiumarola e mettete gli gnocchi fritti ad asciugare su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Servite lo gnocco fritto ancora caldo accompagnandolo con un bel tagliere di salumi misti, lardo e con qualche formaggio con cui andrete a riempirli dopo averli tagliati a metà.



FRASCONA 1V

26"

cod. 298



FORNARINA LADY / 1 SPEED

 Steel w/lug	 460 mm
 Steel 1' w/lug	 Slow 90°
 1V	 17 kg

NERO

PISTACCHIO

MILITARE

ROSSO

PANNA

ERRE 28"

cod. 480

 Steel w/lug	 550 mm
 Steel 1' w/lug	 Slow 90°
 1V	 22 kg

NERO

PANNA

ERRE GENTLEMAN / 1 SPEED



ERRE 26"

cod. 480

 Steel w/lug	 460 mm
 Steel 1' w/lug	 Slow 90°
 1V	 22 kg

ERRE LADY / 1 SPEED



NERO

PANNA

CAMPING 1V

20"

cod. 239



CAMPING LADY / 1 SPEED

 Folding Steel

 300 mm

 Steel 1'

 Comfort 60°

 1V

 15 kg

NERO

BOTTIGLIA

PANNA

ACQUAMARINA

LAMPONE

SALMONE

SPORTING

28"

cod. 269

 Folding Steel

 540 mm / 580 mm

 Steel w/lug

 Slow 90°

 1V

 17 kg

PISTACCHIO

NERO

PANNA

MILITARE

SPORTING GENTLEMAN / 1 SPEED



OLANDA

28"

cod. 214

OLANDA LADY / 1 SPEED



 Steel w/lug

 460 mm

 Steel 1' w/lug

 Slow 90°

 1V

 17 kg

PANNA

ACQUAMARINA

VERDINO

NERO

NOCCIOLA

ROSSO

GLICINE

GRIGIO VAIO

MONELLA

20"

cod. 373



MONELLA LADY / 6 SPEED

 Alloy Folding

 320 mm

 Steel 1 1/8

 Slow 90°

 6V Shimano TY21

 15 kg

NERO **ACQUAMARINA**

BOTTIGLIA **MELONE**



MARBELLA

26"

cod. 371

 Alloy 6061	 520 mm
 Steel 1'	 Slow 90°
 6V Shimano TX35	 18 kg

MELONE GRIGIASTRO
GHIAIA OLIVA



MARBELLA GENTLEMAN / 6 SPEED

MARBELLA

26"

cod. 371



MARBELLA LADY / 6 SPEED

 Alloy 6061	 460 mm
 Steel 1'	 Slow 90°
 6V Shimano TX35	 18 kg

Optional: Rear Carrier

SALMONE GRIGIASTRO
MELONE GHIAIA OLIVA

CUSTOM

26"

cod. 306



CUSTOM GENTLEMAN / 6 SPEED

 Steel	 520 mm
 Steel 1'	 Slow 90°
 6V Shimano TY21	 18 kg

NERO

PISTACCHIO

PANNA

MELONE

MILITARE

CUSTOM 26"

cod. 306

Steel 460 mm

Steel 1' Slow 90°

6V Shimano TY21 18 kg

MELONE

MILITARE

PISTACCHIO

PANNA

NERO

CUSTOM LADY / 6 SPEED



Cesenatico



TAPPA 6

Milano



Pizza & Mortazza

MONOTUBO

GLI ESPORTATORI DI PIZZA MORTAZZA!
PERCHÈ NON PROVARE UNA PRELIBATEZZA
TIPICA DEL CENTRO ITALIA?
E QUALCOSA CHE SI DISCOSTI DAL SOLITO
PANINO O FOCACCIA?
IL MIGLIOR SPUNTINO SALATO!

#MONOTUBO

DOROTHY	80
BEAUTY 26"	80
BEAUTY 26" 1V	81
BEAUTY 24"	81



PIZZA & MORTAZZA
MILANO

Ingredienti

FARINA TIPO 0 460 gr
LIEVITO DI BIRRA DISIDRATATO 2 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 5 gr
ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE 300 gr
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE 50 gr
SALE FINO 10 gr

PER CONDIRE E FARCIRE

MORTADELLA A FETTE 300 gr
SALE GROSSO 5 g

Olio di oliva extravergine per lavorare l'impasto,
oleare la teglia e condire 35 gr

Pizza & Mortazza

Per preparare la pizza e mortazza, iniziate dall'impasto della pizza: in una planetaria dotata di gancio (potete anche impastare a mano, servirà molto più tempo perchè l'impasto venga liscio e omogeneo), versate la farina setacciata. Poi unite il lievito disidratato e lo zucchero semolato. Iniziate a lavorare le polveri, poi versate a filo man a mano l'acqua tiepida e quando si sarà assorbita, versate a filo anche l'olio d'oliva. Continuate a lavorare l'impasto con il gancio fino a quando non risulterà omogeneo e unite in fine il sale.

Lavorate l'impasto per almeno una quindicina di minuti, poi arrestate la planetaria: l'impasto risulterà molto idratato e morbido. A questo punto oleate il piano di lavoro con circa 5 g di olio e ungetevi bene anche le mani in modo da riuscire a lavorare bene l'impasto. Ora trasferite l'impasto della pizza sul piano di lavoro oleato.

Iniziate a lavorarlo a mano per alcuni minuti, realizzando delle pieghe: tirate i bordi dell'impasto e ripiegate verso l'interno. Questa operazione serve per rendere questi tipi di impasti molto idratati, più elastici e lavorabili. Se possibile, ad ogni piega, lasciate riposare l'impasto alcuni minuti coperto con pellicola e poi riprendete a fare le pieghe. Quindi formate una palla con l'impasto e riponetelo in una ciotola capiente; coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in forno con luce accesa per circa 3 ore (alla temperatura di 28-30° massimo): l'impasto dovrà raddoppiare il suo volume. L'impasto andrà poi trasferito in frigorifero e lasciato lievitare per tutta la notte, sempre nella ciotola coperta con pellicola trasparente.

Il giorno dopo, potrete estrarre l'impasto dal frigo e sarà necessario farlo rinvenire a temperatura ambiente per almeno 1 ora. Quando lo riprenderete, non dovrà essere freddo. Oleate con 20 g di olio il fondo di una teglia rettangolare 35x28 cm, e rovesciate l'impasto direttamente nella teglia; stendetelo con le mani, avendo cura di estenderlo fino a ricoprire l'intera superficie. Una volta terminato, lasciate lievitare la pizza ancora 30-60 minuti, quindi condite con circa 10 g di olio extravergine di oliva e con il sale grosso spolverizzato su tutta la superficie. Cuocete la pizza in forno statico preriscaldato a 220° per 20 minuti: la pizza dovrà risultare morbida sopra e più croccante alla base (se avete un forno a gas potete riporre la teglia nella parte più bassa del forno). Per ottenere un risultato ancora più vicino all'originale pizza romana, potete riscaldare la teglia che utilizzerete per la cottura, senza olearla, fino a renderla rovente e con una paletta adagiare l'impasto, steso a mano proprio sulla pala.

Una volta cotta, sfornate la pizza e lasciate intiepidire. Quindi dividete a metà ciascun pezzo; farcite ogni porzione con generose fette di mortadella e servite la pizza e mortazza per un goloso spuntino salato!



DOROTHY

26"

cod. 298

Alpina alluminium 6061 460 mm

Steel 1'1/8 Comfort 60°

6V Shimano TX35 16,5 kg

BIANCO GRIGIO NERO

DOROTHY LADY / 6 SPEED



BEAUTY

26"

cod. 262

BEAUTY LADY / 6 SPEED



Steel 460 mm

Steel 1' Comfort 60°

6V Shimano TY21 17 kg

NERO AZZURRO BIANCO

BEAUTY 1V

26"

cod. 237

 Alpina Slim Steel

 460 mm

 Steel 1'

 Comfort 60°

 1V

 16 kg

NERO

AZZURRO

BIANCO



BEAUTY LADY / 1 SPEED

BEAUTY

24"

cod. 203

IN ESAURIMENTO

 Alpina Slim Steel

 340 mm

 Steel 1'

 Comfort 60°

 6V Shimano TY21

 16 kg

ROSA

ROSSO



BEAUTY LADY / 6 SPEED

TAPPA 7

Vorbania



Street Food a 2 stelle



MTB

QUESTA REALTÀ A QUATTRO RUOTE PROPONE UNA RIVISITAZIONE MODERNA E ORIGINALE DEI PIATTI PIÙ TIPICI D'ITALIA. L'ARANCINO DOPATO È L'ESEMPIO PERFETTO PER DESCRIVERE IL NUOVO MODO DI GUSTARE IN STRADA!

#MTB

VIPER DISK	84
PYTHON DISK	85
MOST	86
FLIP	88
KARIBA	90

Arancinio Dopato

Ingredienti

PER LA PASTELLA
FARINA TIPO 00 200 gr
SALE 1 pizzico
ACQUA 300 ml

PER IMPANARE E FRIGGERE
PANGRATTATO quanto basta
OLIO DI SEMI quanto basta

ZAFFERANO 1
BURRO 30 gr
RISO CARNAROLI 500 gr
SALE 1 pizzico
ACQUA 1,2 l
CACIOCAVALLO STAGIONATO 100 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO AL RAGÙ
SALE quanto basta
PEPE NERO MACINATO quanto basta
CIPOLLE 1/2
BURRO 25 gr
CARNE DI SUINO TRITA 100 gr
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE 1 filo
PASSATA DI POMODORO 200 ml
PISELLI 80 gr
CACIOCAVALLO FRESCO 50 gr
VINO ROSSO 50 ml

Per preparare gli arancini di riso, iniziate lessando il riso in 1,2 l di acqua bollente salata, in modo da far sì che, a cottura avvenuta, l'acqua sia stata completamente assorbita (questo permetterà all'amido di rimanere tutto in pentola e otterrete un riso molto asciutto e compatto). Fate cuocere per circa 15 minuti, poi sciogliete lo zafferano in pochissima acqua e unitele al riso ormai cotto. Unite anche il burro a pezzetti. Unite il formaggio grattugiato, mescolate bene per amalgamare il tutto, dopodiché versate e livellate il riso su un vassoio ampio e basso e copritelo con la pellicola, per farlo raffreddare completamente, la pellicola eviterà che la superficie del riso si secchi. Intanto dedicatevi al ripieno al ragù: mondate e affettate finemente la cipolla. Fate soffriggere la cipolla tritata in un tegame con 2 cucchiaini d'olio e il burro, poi unite la carne macinata; fatela rosolare a fuoco vivace, quindi aggiungete il vino e lasciatelo sfumare.

A questo punto aggiungete la passata di pomodoro, aggiustate di sale e di pepe a piacere e fate cuocere a fuoco lento coperto per almeno 20 minuti. A metà cottura, aggiungete i piselli. Mentre i piselli si cuociono tagliate a cubetti il caciocavallo, il prosciutto cotto e la mozzarella. Avrete così pronti tutti i ripieni.

Una volta che il riso si sarà raffreddato completamente (ci vorranno almeno un paio di ore), prelevatene un paio di cucchiaini per volta (circa 120 gr di riso), schiacciate il mucchietto al centro del mano formando una conca e versateci all'interno un cucchiaino di ripieno al ragù, aggiungete qualche cubetto di caciocavallo. Quindi richiudete la base dell'arancino con il riso e modellatelo dandogli una forma a punta: potete dare questa forma a tutti gli arancini farciti con il ragù. Mentre per il ripieno al prosciutto, farcite ciascun arancino (formato circa da 130 gr di riso) con dadini di prosciutto e mozzarella. Il ripieno con questo tipo di ripieno viene tradizionalmente detto "al burro". Ora che avete tutti gli arancini pronti, preparate la pastella: in una ciotola versate la farina setacciata, un pizzico di sale e l'acqua a filo (24). Mescolate accuratamente con una frusta per evitare che si formino grumi. Quindi tuffate gli arancini, uno ad uno, nella pastella avendo cura di ricoprirli interamente e rotolateli nel pangrattato. In un pentolino scaldate l'olio e portatelo alla temperatura di 170-180°, a quel punto friggete un arancino alla volta o massimo due per non abbassare la temperatura dell'olio: quando saranno ben dorati potete scolarli ponendoli su un vassoio foderato con carta assorbente. Mi raccomando: gustate gli arancini di riso ben caldi!

STARS IN THE STREET
www.foodtruckeritalia.com

New York Times

VIPER DISK

27,5"

cod. 556



VIPER DISK / 24 SPEED

- | | |
|---|--|
|  Alluminium 6061 hdf |  520 / 480 / 440 mm |
|  Suspension Fork ML |  Active 30° |
|  24V Shimano Acera |  13,5 kg |

Optional: Suspension Fork RL

NERO

MELONE

BLU CIELO





ALPINA



PYTHON DISK / 21 SPEED

PYTHON DISK

27,5"

cod. 499

Aluminium 6061 hdf	520 / 480 / 440 mm
Suspension Fork ML	Active 30°
21V Shimano Acera	14 kg

Optional: Suspension Fork RL

- NERO
- MELONE
- BLU CIELO

MOST DISK

26"

cod. 386



MOST / 21 SPEED

 Aluminium 6061 hdf  380 mm

 Alloy 1'1/8 suspension  Active 30°

 21V Shimano TX35  15 kg

NERO

VERDE

BLU ITA

MOST 24"

cod. 281

 Alluminium 6061 hdf  320 mm

 Alloy 1'1/8 suspension  Kid 8/10 years

 18V Shimano TY21  15 kg

NERO

VERDE

BLU ITA

MOST / 18 SPEED



MOST 20"

cod. 247

 Alluminium 6061 hdf  280 mm

 Alloy 1'1/8 suspension  Kid 6/8 years

 6V Shimano TY21  14 kg

NERO

VERDE

BLU ITA

MOST / 6 SPEED



FLIP 26"

cod. 245



FLIP / 18 SPEED

 Steel Frame	 380 mm
 Steel 1' suspension	 Active 30°
 18V Shimano TY21	 14,5 kg

NERO **ARANCIO FLUO** **VERDE ACIDO** **ROSSO**

FLIP 24"

cod. 239

 Steel Frame	 340 mm
 Steel 1' suspension	 Kid 8/10 years
 18V Shimano TY21	 14,5 kg



NERO	ARANCIO FLUO
GIALLO	VERDE ACIDO
	ROSSO

FLIP / 18 SPEED

FLIP 20"

cod. 207



FLIP / 6 SPEED

 Steel Frame	 300 mm
 Steel 1' suspension	 Kid 6/8 years
 6V Shimano TY21	 13 kg

NERO	ARANCIO FLUO	VERDE ACIDO
-------------	---------------------	--------------------

KARIBA

26"

cod. 254



KARIBA / 6 SPEED

 Steel Frame	 430 mm
 Steel 1'	 Comfort 60°
 6V Shimano TY21	 16 kg

BIANCO

AZZURRO

ROSA

KARIBA 24"

cod. 241

 Steel Frame	 340 mm
 Steel 1'	 Kid 8/10 years
 6V Shimano TY21	 14 kg

BIANCO AZZURRO ROSA

KARIBA / 6 SPEED



KARIBA 20"

cod. 226

KARIBA / 6 SPEED



 Steel Frame	 300 mm
 Steel 1'	 Kid 6/8 years
 6V Shimano TY21	 13 kg

BIANCO AZZURRO ROSA

TAPPA 8

Forte dei Marmi



Fritto di Pesce



FULL SUSPENSION

DOVE ASSAGGIARE UNA DELLE PIÙ BUONE FRITTURE DI PESCE SE NON DA "RE MARE"? L'UNICA APE CHE TI CATAPULTERÀ IN UN PORTO IMMAGINARIO DOVE SARÀ POSSIBILE MANGIARE DEL PESCE CREDENDO DI ESSERE SEDUTI IN RIVA ALLA SPIAGGIA.

#FULL SUSPENSION

DIABLO	94
BOOSTER 26"	94
BOOSTER 24"	95
BOOSTER 20"	95



RE MARE STREET FOOD
FORTE DEI MARMI

Ingredienti

PESCE
GAMBERI 500 gr
TOTANI GIÀ PULITI 500 gr
PESCE DI MARE piccole alici o latterini 300 gr

VERDURE
ZUCCHINE 2
CAROTE 1
MELANZANE 1

ALTRO
FARINA DI SEMOLA DI GRANO DURO quanto basta
SALE quanto basta

PER FRIGGERE
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE quanto basta

Fritto di Pesce e verdure

Per preparare il fritto misto iniziate pulendo pesce e verdure: lavate le carote, pelatele, eliminate le estremità e con una mandolina tagliatele a fette oblique piuttosto lunghe (o se preferite a bastoncino). Lavate le zucchine, privatele delle estremità e tagliatele a bastoncini eliminando quelli interni interamente bianchi. Pulite le melanzane, eliminate la parte interna e tagliatele a spicchi. Ponete tutte le verdure tra due strofinacci da cucina per asciugarle bene. Sciacquate bene i gamberetti e i pesciolini e asciugateli con della carta assorbente, pulite bene anche i totani. Mettete da parte i tentacoli e riducete le sacche ad anelli con un coltello affilato. Scaldate l'olio che dovrà raggiungere la temperatura di 175°C gradi in una pentola molto capiente (oppure utilizzate una friggitrice) e passate le verdure e il pesce (tutto separatamente) in una ciotola contenente la farina di semola, eliminando con un setaccio gli eccessi di farina.

Friggete il pesce e le verdure separatamente, facendo attenzione che l'olio non si abbassi o non si alzi eccessivamente di temperatura, non dovrete mai immergere troppo pesce alla volta nell'olio caldo, altrimenti si abbasserà la temperatura dell'olio. Quando verdure e pesce saranno ben dorati (per i gamberetti e i pesciolini ci vorranno circa 2 minuti, 3 minuti invece per verdure e totani), scolateli per bene con una schiumarola e poi posateli su un foglio di carta assorbente affinché perdano l'olio in eccesso. Ricordate di salare il fritto misto subito dopo la cottura (mai prima di friggere), altrimenti perderà di croccantezza!



DIABLO

27,5"

cod. 396

 Alluminium 6061 Suspension Frame	 460 mm
 Alloy 1'1/8 Suspension	 Active 30°
 21V Shimano TX35	 16 kg

MELONE BLU ITA NERO



DIABLO / 21 SPEED

BOOSTER

26"

cod. 252

BOOSTER / 18 SPEED



 Steel Suspension Frame	 460 mm
 Steel 1' Suspension	 Active 30°
 18V Shimano TY21	 17 kg

NERO BIANCO ROSSO

BOOSTER 24"

cod. 245

 Steel Suspension Frame	 380 mm
 Steel 1' Suspension	 Kid 8/10 years
 18V Shimano TY21	 17 kg

NERO



BOOSTER / 18 SPEED

BOOSTER 20"

cod. 214

BOOSTER / 6 SPEED



 Steel Suspension Frame	 330 mm
 Steel 1' Suspension	 Kid 6/8 years
 6V Shimano TY21	 15 kg

NERO **BIANCO** **ROSSO**

TAPPA 9

Roma



1001 Polpette



KID

QUESTA APE NON È PER PERSONE INDECISE... OFFRE UNA QUANTITÀ ENORME DI VARIANTI DI POLPETTE! MIX DI TUTTI I GUSTI IN UN CARTOCCIO E VIA IN SELLA DI NUOVO.



#KID

TOMMY ACE 98
TUTTI FRUTTI 99

L'APPETITO STREET FOOD
ROMA

Ingredienti

PATATE 700 gr
BACCALÀ AMMOLLATO 500 gr
CIPOLE BIANCHE 2
UOVA 1
TUORLO 1
ALLORO 1 foglia
PREZZEMOLO quanto basta
FARINA quanto basta
OLIO DI SEMI DI ARACHIDI quanto basta
SALE quanto basta
PEPE NERO IN GRANI quanto basta

Polpette di Baccalà

Anche se il baccalà è già stato ammollato, riponilo nuovamente in una bacinella sotto acqua fredda corrente a filo per circa 12 ore, cambiando l'acqua per 3-4 volte. Una volta concluso questo procedimento, sgocciolalo e asciugalo.

A questo punto prosegui la **preparazione delle polpette** di baccalà. Per prima cosa controlla la polpa e togli eventuali lisce rimaste con la pinzetta. Elimina la pelle facendoci scorrere sotto la lama di un coltello ben affilato.

Sbuccia una cipolla, lasciandola intera. Metti il baccalà con la foglia di alloro, la cipolla sbucciata e i grani di pepe in una casseruola e aggiungi sufficiente acqua da coprire bene il tutto senza salare. Porta a bollire e fai cuocere per 2-3 minuti. Poi, sgocciola il baccalà e fallo intiepidire; in seguito sminuzzato bene con la forchetta.

A questo punto comincia a **lessare le patate**. Una volta cotte, scolale e falle intiepidire. Sbucciale e schiacciale con lo schiacciapate. Unisci alla purea il baccalà sminuzzato, la cipolla rimasta, sbucciata e tritata finemente, e il prezzemolo tritato con l'aglio; amalgamate bene il tutto. Regola di sale e incorpora l'uovo al composto; per ultimo aggiungi il tuorlo. Il composto ottenuto deve risultare compatto e abbastanza asciutto.

Con il composto ottenuto comincia a **formare delle crocchette ovali** (tipo quenelle) e passale in un velo di farina.

Scalda abbondante olio di semi di arachidi in una padella a bordi alti. Friggi le crocchette nell'olio bollente e a fuoco medio per 3-4 minuti, girandole. Sgocciolale con il mestolo forato (o il ragno) e trasferiscile su carta assorbente. Procedi in questo modo fino a esaurire gli ingredienti, facendo attenzione a non far abbassare la temperatura dell'olio. Servite le polpette di baccalà calde o tiepide.



TOMMY ACE

16"

cod. 161

 Steel Frame	 280 mm
 Steel 1'	 Kid 4/6 years
 1V	 10 kg

ROSSO AZZURRO GIALLO NERO



TOMMY ACE / 1 SPEED

TOMMY ACE

12"

cod. 151

TOMMY ACE / 1 SPEED



 Steel Frame	 240 mm
 Steel 1'	 Kid 3/5 years
 1V	 10 kg

BLU ITA ROSSO VERDE

TUTTI FRUTTI

16"

cod. 161

 Steel Frame	 280 mm
 Steel 1'	 Kid 4/6 years
 1V	 10 kg

ROSA BIANCO



TUTTI FRUTTI / 1 SPEED

TUTTI FRUTTI

12"

cod. 151

TUTTI FRUTTI / 1 SPEED



 Steel Frame	 240 mm
 Steel 1'	 Kid 3/5 years
 1V	 10 kg

ROSA BIANCO

TAPPA 10

Dove nasce la nostra idea

Segreti di
Cesena



OFFICINA CREATIVA

LA NOSTRA ULTIMA TAPPA CI RIPORTA ALLE ORIGINI DI ALPINA PER CAPIRE COME NASCE LA PASSIONE CHE CI PORTA A CREARE I PRODOTTI CHE AMATE. CESENA È LA CULLA DELLE NOSTRE PIÙ GRANDI IDEE, L'ISPIRAZIONE E LA STORIA RENDONO POSSIBILE TUTTO QUESTO: LA BICI COME NUOVO MEZZO DI LOCOMOZIONE AL QUALE VIENE DEDICATA UNA GRANDE ATTENZIONE ALLO STILE UNICO.

Cesenatico



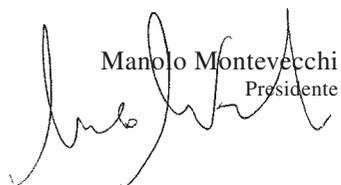
#OFFICINA CREATIVA

Anita
& **2DP**

OFFICINA CREATIVA

AMARCORD 1V	102
AMARCORD 3V	103
MESSENGER	104
AZZECCAGARBUGLI	105
SCAMPORELLA	106
SPRANGHINA	107
BRUSCHETTA	108
ENDURO	110
STRADA	111
DOPPIETTA	111

QUESTO PROGETTO SI LASCIA ISPIRARE DALLE NOSTRE STORIE PER CREARE I SUOI PRODOTTI, CHE SI RIVOLGONO A CHI SA APPREZZARE L'ELEGANZA ANCHE NEI DETTAGLI, A COLUI CHE VIVE OGNI MOMENTO IN MODO SPECIALE, AVENDO BEN PRESENTE DA DOVE ARRIVA E DOVE VORREBBE ARRIVARE. PRODUCE BICICLETTE ARTIGIANALI TOTALMENTE ASSEMBLATE A MANO IN ITALIA NELLO STABILIMENTO DI CESENA, ROMAGNA. OGNI MODELLO È FRUTTO DI UNA RICERCA CHE PONE AL CENTRO L'ESSERE UMANO, CON LE SUE NECESSITÀ DI MOBILITÀ E SODDISFAZIONE.


Manolo Montevocchi
Presidente

Cesena
17.09.2015



Made in Italy

AMARCORD 1V

28"

cod. 571

 Steel w/lugs	 550 mm
 Steel w/lugs	 Comfort 60°
 1V	 19 kg

PISTACCHIO NERO
PANNA MILITARE

AMARCORD / 1 SPEED



AMARCORD 1V

26"

cod. 571

AMARCORD / 1 SPEED



 Steel w/lugs	 460 mm
 Steel w/lugs	 Comfort 60°
 1V	 19 kg

NERO PISTACCHIO
PANNA MILITARE

AMARCORD 3V

28"

cod. 676

 Steel w/lugs

 550 mm

 Steel w/lugs

 Comfort 60°

 3V Nexus

 20,5 kg

PISTACCHIO NERO

PANNA MILITARE



AMARCORD / 3 SPEED

AMARCORD 3V

26"

cod. 676

 Steel w/lugs

 460 mm

 Steel w/lugs

 Comfort 60°

 3V Nexus

 20,5 kg

NERO PISTACCHIO

PANNA MILITARE



AMARCORD / 3 SPEED

MESSENGER

28"

cod. 619



MESSENGER / 1 SPEED



Steel



550 mm



Steel



Challenge 15°



1V



17 kg

MILITARE

GRIGIO VAIO

GHIAIA

AZZECCAGARBUGLI

28"

cod. 724

 Steel w/lugs  460 mm

 Steel w/lugs  Comfort 60°

 1V  19 kg

PANNA NERO

AZZECCAGARBUGLI / 1 SPEED



AZZECCAGARBUGLI

28"

cod. 724

AZZECCAGARBUGLI / 1 SPEED



 Steel w/lugs  460 mm

 Steel w/lugs  Comfort 60°

 1V  19 kg

PANNA NERO

SCAMPORELLA

28"

cod. 470



SCAMPORELLA / 1 SPEED

 Alloy 6061  560 mm

 Steel integrated 1'1/8  Active 30°

 Single Speed  15 kg

Optional: Alloy Fender, Brooks B17, Race Components (handlebar), Anodized Components (handlebar, seatpost, wheels)

NERO

GRIGIO

ROSSO RUBINO

BIANCO

BOTTIGLIA

SPRANGHINA

28"

cod. 640

 Steel w/lugs	 550 mm
 Steel w/lugs	 Active 30°
 3V Nexus	 19 kg

LATTE

MILITARE

ROSSO

SPRANGHINA GENTLEMAN / 3 SPEED



SPRANGHINA

28"

cod. 640

SPRANGHINA LADY / 3 SPEED



 Steel w/lugs	 460 mm
 Steel w/lugs	 Active 30°
 3V Nexus	 19 kg

LATTE

MILITARE

ROSSO

BRUSCHETTA

26"

cod. 735



BRUSCHETTA GENTLEMAN / 3 SPEED

 Steel w/lugs

 520 mm

 Steel

 Comfort 60°

 3V Nexus

 20,5 kg

NERO

LATTE

MILITARE

GRIGIO



BRUSCHETTA LADY / 3 SPEED



BRUSCHETTA

26"

cod. 735

 Steel w/lugs

 520 mm

 Steel

 Comfort 60°

 3V Nexus

 20,5 kg

NERO

LATTE

MILITARE

GRIGIO

STRADA

28"

cod. 745



STRADA / 3 SPEED

 Steel w/lugs

 550 mm

 Steel w/lugs

 Active 30°

 3V Nexus

 21 kg

BLU ITA CROMO



ENDURO

28"

cod. 651

 Steel 1'	 560 mm
 Steel 1'	 Active 30°
 Sturmey Archer 5V	 20 kg

Optional: Alloy Fender

CROMO BLU AVIO MELONE



ENDURO / 5 SPEED

DOPPIETTA

28"

cod. 634

DOPPIETTA / 1 SPEED



 Steel w/lugs	 550 mm
 Steel	 Comfort 60°
 1V CP	 19 kg

LATTE OLIVA ROSSO

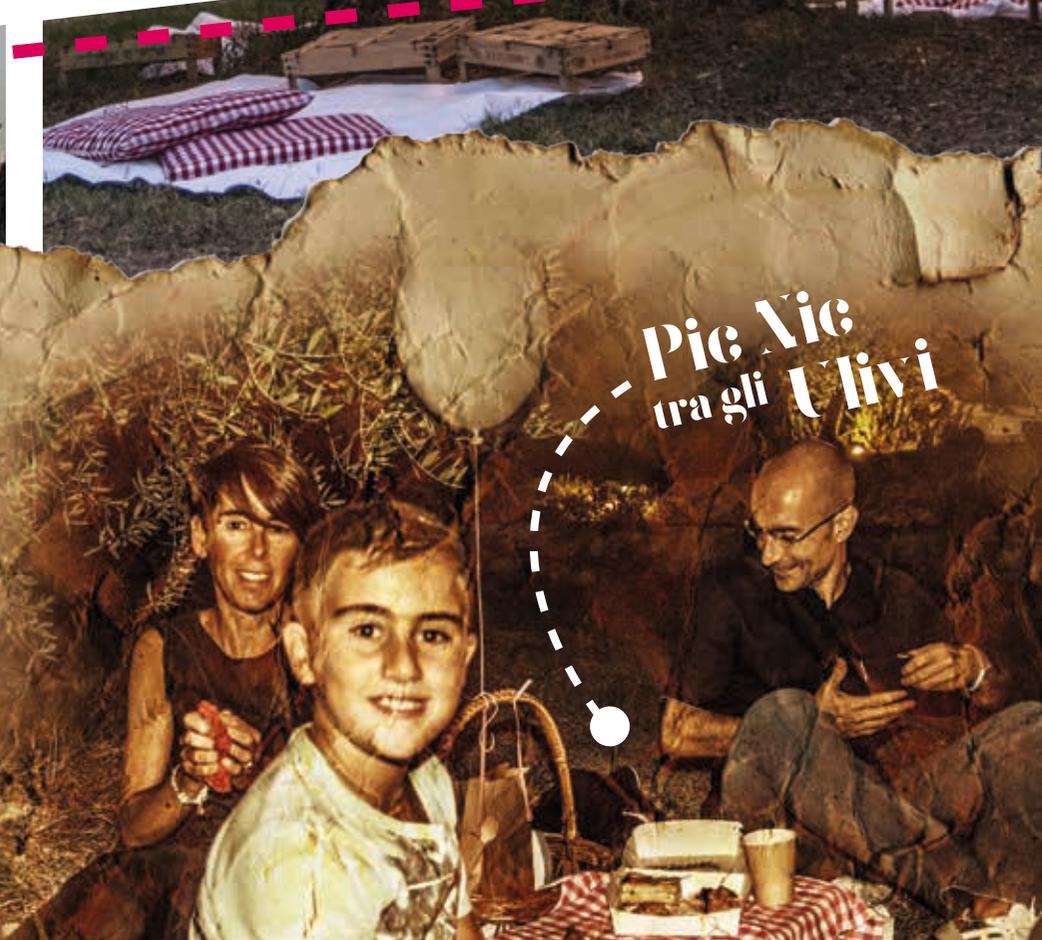
Le piccole cose di cui hai Bisogno



ACCESSORI

LE PICCOLE COSE DI CUI SI HA BISOGNO NEL MONDO DELLA BICI POSSONO ESSERE RAPPORTE ALLE PICCOLE COSE DELLA VITA. LA FAMIGLIA E UNA SERIE DI ELEMENTI CHE CREANO UN INSIEME, LA TRADIZIONE DELLA SCAMPORELLA È UN ESEMPIO DI COESIONE TRA LO STARE ASSIEME E GODERSI LA VITA. GLI ACCESSORI ALPINA SONO PICCOLI ELEMENTI CHE VANNO A COMPLETARE L'ESPERIENZA CHE SI PROVA PEDALANDO.

Pic Nic
tra gli Ulivi



#ACCESSORI

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 114 CAMPANELLI | 137 CAMERE D'ARIA |
| 117 LUCCHETTI | 138 COPERTURE |
| 120 PORTABICI | 139 SELLE |
| 121 CESTI | 140 PEDALI |
| 124 BORSE | 141 RUOTE |
| 126 FANALI | 142 PORTAPACCHI |
| 129 TELAIO | |
| 130 GUARNITURA | |
| 131 SERIE MOVIMENTO | |
| 131 DERAGLIATORE | |
| 132 COMANDI | |
| 132 RUOTA LIBERA | |
| 133 MANUBRIO | |
| 134 PIANTONE | |
| 135 MANOPOLE | |
| 136 SET FRENI | |
| 136 LEVE FRENO | |
| 137 FILO FRENO | |

PER LA PRIMA VOLTA ALPINA
PRESENTA GLI ACCESSORI PER BICICLETTE
DEDICATI CON LA SUA FIRMA.

COLORI E MATERIALI NON SONO SCELTI
A CASO: OGNI OGGETTO VUOLE FAR
PARTE DELLA BICI IN MODO DA ANDARE
A "COMPLETARLA".
I DETTAGLI SONO I PROTAGONISTI
INDISCUSSI DELLA FAMIGLIA
DI PRODOTTI.

Scamporella
Romagna
Estate



CAMPANELLI



DIN DON SHARIN

cod. 3

MMINI DINDON DIAM. 40 BASE IN NYLON DIAM. 44

20 pz

Nero - Silver



DIN DON FLOWER

cod. 4

DINDON FLOWER ALLUMINIO
DIAM. 45 LEVA E BASE IN NYLON

12 pz

Assortiti



DIN DON TOMMY

cod. 4

DINDON TOMMY COLORS
DIAM. 45 LEVA E BASE IN NYLON

12 pz

Assortiti

DinDon

Vintage



VINTAGE COLOR

cod. 6

CAMPANELLO VINTAGE TONDO
DIAM. 60 MOVIMNETO E LE VA IN ACCIAIO

12 pz

Assortiti



VINTAGE CROMO

cod. 4.5

CAMPANELLI VINTAGE CROMATO
DIAM. 65 MOVIMENTO ACCIAIO

12 pz

Cromo



VINTAGE VIAGGIO

cod. 3

CAMPANELLO VINTAGE VIAGGIO
BASE CROMATO DIAM. 54

24 pz

Cromo



ANITA BELL

cod. 6

CAMPANELLO ANITA LOGO

1 pz

Cromo



ANIMALS

cod. 6

CAMPANELLO ACCIAIO FANTASIE ANIMALI
DIAM. 58 ACCIAIO MOVIMENTO E LEVA IN ACCIAIO

12 pz

Assortiti



FLOWERS

cod. 6

CAMPANELLO ACCIAIO FANTASIE FIORI
DIAM. 55 ACCIAIO BASE IN FERRO

12 pz

Assortiti



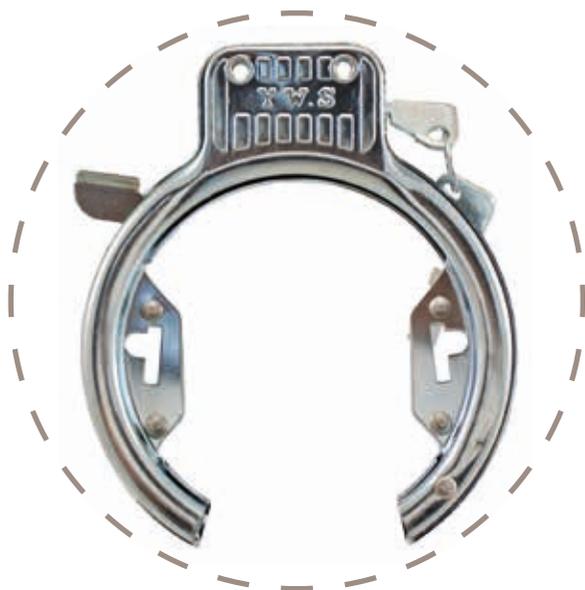
FANTASIE OVER

cod. 9.5

CAMPANELLO ACCIAIO FANTASIE
DIAM. 80 ACCIAIO MOVIMENTO E LEVA IN ACCIAIO

12 pz

Assortiti



ERRE

cod. 5.5

LUCCHETTO ARCO X CICLO
ERRE ATTACCO AL TELAIO CON FORI DIA. 119

1 pz

Cromo - Nero



ARCO

cod. 13

LUCCHETTO ARCO ABUS CON VITI
ATTACCO AL TELAIO

1 pz

Nero



ARCO 2DP

cod. 15

LUCCHETTO ARCO AXA COLORATO
ATTACCO AL TELAIO

1 pz

Verde - Blu - Fuxia



SPIRALE ACCIAIO TY 513

cod. 5

LUCCHETTO A SPIRALE 10X1000
CON CHIAVE E SUPPORTO DI FISSAGGIO

1 pz

Nero - Blu - Rosso - Verde



SPIRALE SILICONE TY560

cod. 10

LUCCHETTO A SPIRALE SILICONE DIAM. 10X1200

1 pz

Nero - Rosso - Verde



CATENA TY759

cod. 14

CATENA A MAGLIA QUADRA DIAM. 6X6X900

20 pz

Nero





CATENA TY720

cod. 17

CATENA A MAGLIA QUADRA DIAM. 8X8X900

12 pz

Nero



CATENA DEFENDER

cod. 21

CATENA PITONE DIAM. 22X1200

1 pz

Rosso



FOLDING LOCK

cod. 29

LUCCHETTO PIEGHEVOLE
DIA. 20X3,5 LUNG. MM 840 CON ATTACCO TELAIO

1 pz

Nero - Rosso - Blu - Verde



KRYPTONITE R

cod. 43

LUCCHETTO KEEPER 785
85CM (PESO 1,6 KG). SICUREZZA 5/10

1 pz

Nero

PORTABICI



BRUSCHETTA

cod. 19

CAVALLETTO ALLUMINIO DOPPIO

1 pz

Silver



ALLUMINIO 71

cod. 6

CAVALLETTO ALLUMINIO CON PIEDINO
VARIE MISURE (DA 310MM A 220 MM)

1 pz

Silver



"COOL BIKE RACK"

cod. 60

PORTABICI DA PARETE CON TESTA ROTANTE
A 360° FISSAGGIO ALLA PARETE

1 pz

Nero



UNIVERSALE

cod. 35

PORTABICI A TERRA UNIVERSALE ACCIAIO
CON PIEDI IN GOMMA PER CICLO DA 26 A 29

1 pz

Nero



FIERA

cod. 24

PORTABICI REGOLABILE IN ACCIAIO
CON FISSAGGIO A RUOTA POSTERIORE

1 pz

Silver

CESTI



MIDOLLINO ANTERIORE

cod. 22

CESTO ANTERIORE MIDOLLINO 36X30X20

1 pz

Midollino Naturale



FORNAIO

cod. 35

CESTO ANTERIORE FORNAIO MIDOLLINO

1 pz

Midollino Naturale



CASSETTA BETULLA

cod. 22

CASSETTA BETULLA

1 pz

Betulla Naturale



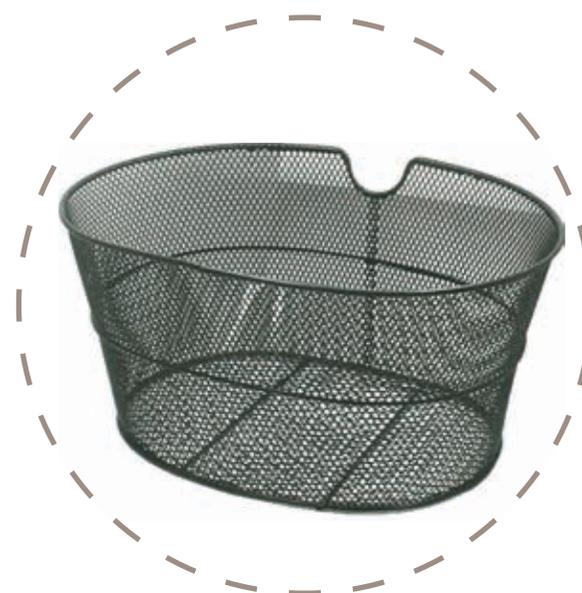
VIMINI RETTANGOLARE R

cod. 22

CESTO ANTERIORE VIMINI 43X33X19

1 pz

Midollino Naturale



RETE ANTERIORE (B)

cod. 9

CESTO ANTERIORE RETE METALLICA 38X29X19

20 pz

Nero



RETE ANTERIORE MIX MAGLIE R

cod. 12

CESTO ANTERIORE 38X28X18

1 pz

Nero - Crema - Bianco



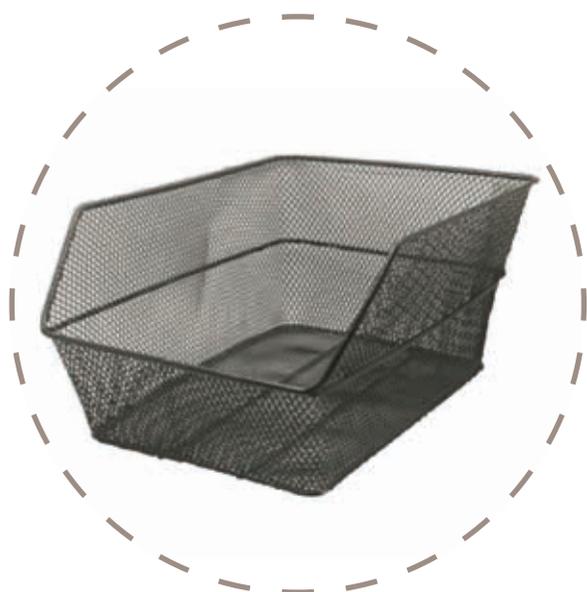
MISTO RETE/VIMINI TB-10K (B)

cod. 35

CESTO ANTERIORE MISTO 35X29X19

20 pz

Vimini/Rete Metallica



RETE POSTERIORE PT20023

cod. 12

CESTO POSTERIORE RETE METALLICA 38X29X19

1 pz

Nero



RETE POSTERIORE OVER R

cod. 14

CESTO POSTERIORE RETE METALLICA 45X30X18

1 pz

Nero

Porto di Cesenatico

ACCESSORI

PEDALARE LUNGO IL PORTO CHE CI HA OFFERTO
COSÌ TANTA ISPIRAZIONE NON ANNOIA MAI.
SERVIRSI DI UN CESTINO PER TRASPORTARE DEL
CIBO E FERMARSI A FARE UN PICNIC.
NON SMETTERE DI VIAGGIARE E GODERTI OGNI
SFUMATURA DEL PAESAGGIO CON LE BICI ALPINA.



BORSE



PARAVESTE AMARCORD

cod. 19

PARAVESTE AMARCORD

/

Honey



BORSA AMARCORD

cod. 65

BORSA AMARCORD SIMIL CUIOIO

/

Nero - Testa di Moro



1000 MIGLIA

cod. 39

BORSA DOPPIO TESSUTO

/

Nero - Jeans



MOVING

cod. 39

COPIA BORSA TESSUTO

/

Nero - Jeans



COUNTRY

cod. 24

BORSA TESSUTO TELONE

/

Nero



MESSENGER

cod. 79

COPPIA BORSE CANVAS AVVOLGIBILI

/

Cuoio



CASCO EROICA

cod. 53

CASCO EROICA

/

Nero - Brown



SEGGIOLINO RETRO

cod. 55

/

/

/

FANALI



CROMATO

cod. 8

FANALE ANTERIORE CROMATO RETRO

/

/



PIATTO BASE

cod. 6

FANALE ANTERIORE QUADRO

/

/



SPANNINGA ILLEO

cod. 9

FANALE ANTERIORE SPORT

/

/



SILURO 1000 MIGLIA

cod. 7

FANALE ANTERIORE SILURO

/

/



TRENDO SPANNINGA

cod. 15

FANALE RETRO ACC CROMATO

/

/



KIT ANT+POST TOURING

cod. 14

KIT SHARK PER PARAFANGHI

/

/



KIT ANT+POST SILICONE

cod. 9

KIT FANALI SILICONE ANT+POST

/

/



MOUNTHY 7V

cod. 7

FANALE POSTERIORE AL PORTAPACCO 3 LED

/

/



BILUCE

cod. 7

FANALE POSTERIORE 1000 MIGLIA

/

/



OLANDA

cod. 6

FANALE AL PARAFANGO

/

/



AMARCORD SPANNING

cod. 18

FANALE AL PARAFANGO
CON PROTEZIONE ACCIAIO

/

/



VISCONTEA A GOCCIA

cod. 15

FANALE AL PARAFANGO
CON PROTEZIONE ACCIAIO

1 pz

Nero



ALL TERRAIN

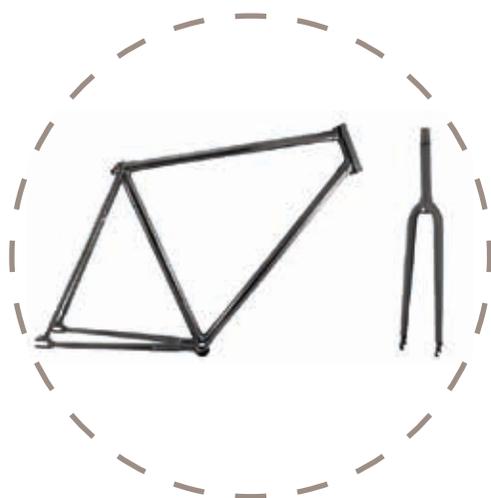
cod. 9

FANALE AL PORTAPACCO TONDO

1 pz

Silver

TELAIO



LEGEND

cod. 59

TELAIO CON FORCELLA ACCIAIO
SINGLE SPEED

1 pz

Grezzo



SCAMPORELLA

cod. 119

TELAIO CON FORCELLA AERO GREZZO

1 pz

Grezzo



SCAMPORELLA

cod. 169

TELAIO CON FORCELLA AERO ALLUMINIO

1 pz

Nero - Bianco - Verde Metallizzato - Rosso
Metallizzato - Blu Metallizzato - Antracite

LEGEND

cod. 89

TELAIO CON FORCELLA ALLUMINIO
SINGLE SPEED VERNICIATO

1 pz

Nero - Rosso - Giallo - Bianco - Verde

CONGIUNZIONI IMPORT

cod. 57

TELAIO CON FORCELLA CONGIUNZIONI
SUPPLEMENTO VERNICIATURA (cod. 35)

1 pz

Grezzo

CONGIUNZIONI ITALIA

cod. 90

TELAIO CON FORCELLA CONGIUNZIONI
SUPPLEMENTO VERNICIATURA (cod. 45)

1 pz

Grezzo

CAMPING

cod. 59

TELAIO CON FORCELLA CONGIUNZIONI
SUPPLEMENTO VERNICIATURA (cod. 35)

1 pz

Grezzo

MONELLA ALLUMINIO

cod. 99

TELAIO CON FORCELLA CONGIUNZIONI
SUPPLEMENTO VERNICIATURA (cod. 35)

1 pz

Grezzo



GUARNITURA



METRO 42D SHIMANO

cod. 49

GUARNITURA SHIMANO TX131 TRIPLA
42 DENTI PARA

Silver



MOUNTHY 7V

cod. 19

GUARNITURA SINGOLA
42 DENTI ALLUMINIO

Silver



LEGEND

cod. 49

GUARNITURA SINGLE SPEED
46 DENTI ALLUMINIO

Silver

METRO 48D SHIMANO

cod. 49

GUARNITURA SHIMANO TX131 TRIPLA
48 DENTI PARA

Silver

URBAN 42D

cod. 25

GUARNITURA TRIPLA 42 DENTI ALLUMINIO

Nero

COLLEGE

cod. 22

GUARNITURA SINGOLA ALLUMINIO
DOPPIO PARA

Silver

OLANDA

cod. 15

GUARNITURA SINGOLA 42 DENTI ACCIAIO

Nero - Silver - Cromo

STRINGHETTO

cod. 49

/

Silver

LICEO

cod. 25

GUARNITURA ALLUMINIO 46 DENTI

Silver

RANDONNÉ

cod. 60

GUARNITURA DOPPIA 52/34

Nero

GHISALLO

cod. 49

GUARNITURA DOPPIA 50 DENTI ALLUMINIO

Silver

VIGORELLI

cod. 49

GUARNITURA VIVE DOPPIA
52 DENTI ALLUMINIO

Silver

CHIAVELLA

cod. 17

GUARNITURA ACCIAIO A CHIAVELLA

Silver

SCAMPORELLA

cod. 57

GUARNITURA SINGLE SPEED
46 DENTI PARA ALLUMINIO

Silver

RAGAZZO

cod. 19

GUARNITURA ACCIAIO 40D

Nero

BIMBO

cod. 17

GUARNITURA ACCIAIO 38D BIMBO

Nero

ALPINABIKE.COM

SERIE MOVIMENTO

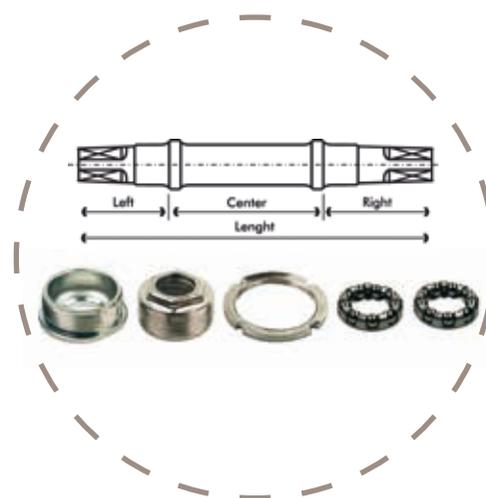


THUN

cod. 11

SERIE MOVIMENTO BSA COMPLETO
MM 119-122

116 - 119 - 122



MOVING 28

cod. 7

SERIE MOVIMENTO (PERNO + ASSE)

/



CARTUCCIA

cod. 13

PERNO MOVIMENTO A CARTUCCIA

/

GRUPPO CAMBIO

DERAGLIATORE



TY10

cod. 15

DERAGLIATORE

POSTERIORE



TY21 CORTO

cod. 15

CAMBIO POSTERIORE TY21 CORTO



TY21 LUNGO

cod. 15

CAMBIO POSTERIORE TY21 LUNGO

ALTUS

cod. 17

DERAGLIATORE SHIMANO C050

TX35

cod. 17

CAMBIO POSTERIORE TX35

ACERA

cod. 17

CAMBIO POSTERIORE ACERA

TX50

cod. 12

DERAGLIATORE SHIMANO C051

COMANDI CAMBIO



ST-EF41 7X3

cod. 27

PAIO COMANDI ST-EF41 7X3



REVO RS36 7VEL

cod. 10

COMANDO REVO 7V



GHISALLO

cod. 11

COMANDO LEVA TX50 3VEL

ST-EF65 8X3

cod. 33

PAIO COMANDI ST-EF65 8X3

ST-EF51 7X3

cod. 29

PAIO COMANDI ST-EF51 7X3

REVO RS36 6VEL

cod. 9

COMANDO REVO 6V

REVO RS36 3VEL

cod. 9

COMANDO REVO 3V

MILANELLO

cod. 22

COMANDO LEVA TX50 7VEL

9 COLLI

cod. 29

COPPIA COMANDI

VIGORELLI

cod. 10

COPPIA COMANDI ACHER

SANBABILA

cod. 11

LEVA DESTRA

RUOTA LIBERA



ACERA 8VEL

cod. 23

RUOTA LIBERA 8V

Silver



AMARCORD 1V

cod. 9

RUOTA LIBERA SINGOLA CROMATA

Cromata



SCATTO FISSO

cod. 8

PIGNONE SCATTO FISSO

Cromata

TZ21CP 7VEL

cod. 19

RUOTA LIBERA 7V CON PARA

/

TZ20CP 6VEL

cod. 15

RUOTA LIBERA 6V CON PARA

/

R.L. 18 DENTI

cod. 4

RUOTA LIBERA SINGOLA 18 DENTI

Brunita

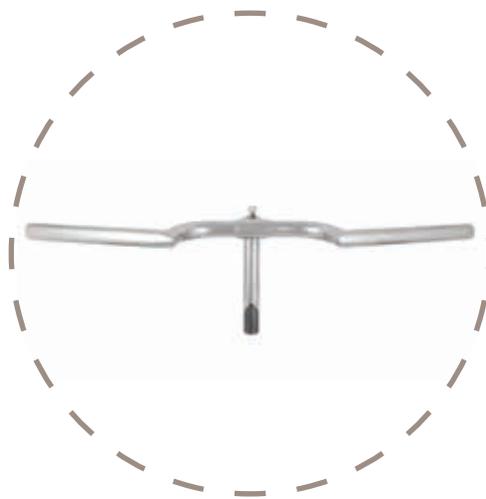
MANUBRIO



VIENNA

cod. 14

MANUBRIO VIENNA ALLUMINIO



ENDURO CONDOR

cod. 59

MANUBRIO CONDOR



CORSA SAN SIRO

cod. 22

COMANDO LEVA TX50 3VEL

TORINO

cod. 14

MANUBRIO TORINO ALLUMINIO MM 485

MM 485

Silver

VALENCIA

cod. 14

MANUBRIO VALENCIA ALLUMINIO

/

Silver

TRK 28 ALLUMINIO

cod. 13

MANUBRIO ALLUMINIO MM 580 LUCIDO

MM 580

Silver

TRK 28 ALLUMINIO

cod. 13

MANUBRIO ALLUMINIO MM 580 NERO

MM 580

Nero

CRUISER

cod. 15

MANUBRIO ALLUMINIO CRUISER

MM 600

Silver

VIPER 24V

cod. 19

MANUBRIO MTB OVER 31,8 ALLUMINIO

MM 600

Nero

ACCIAIO VARIE MISURE

cod. 10

MANUBRIO MTB ACCIAIO NERO MM

MM 480 - 520 - 540 - 560 - 580

Nero

ACCIAIO VARIE MISURE

cod. 11

MANUBRIO MTB ACCIAIO BIANCO

MM 480 - 520 - 540

Bianco

SHARIN 6V

cod. 10

MANUBRIO TREKKING ACCIAIO NERO

MM 580

Nero

OLANDA

cod. 10

MANUBRIO OLANDA ACCIAIO

MM 580

Silver

FLIP FLOP

cod. 10

MANUBRIO ACCIAIO FLIP FLOP

MM 580

Nero - Bianco - Silver

ERRE

cod. 75

MANUBRIO EERE CON FRENERIA

/

Silver

MESSENGER DEDA

cod. 33

MANUBRIO CORSA ALLUMINIO

/

Silver

CRONO

cod. 22

MANUBRIO CRONO ALLUMINIO

/

Silver - Nero

9 COLLI

cod. 22

MANUBRIO CORSA 9 COLLI

/

Nero

PIANTONE



ALLU REGOLABILE 1/8

cod. 19

PIANTONE ALLUMINIO REGOLABILE 1'1/8

Nero - Silver



ALLU FISSO

cod. 12

PIANTONE ALLUMINIO FISSO DIAM. 1'1/8

Nero - Silver



SINGLE SPEED

cod. 12

PIANTONE CORSA 1' MESSENGER

Nero - Silver - Bianco

SUB 24V

cod. 27

ATTACCO HEADSET ALLUMINIO
REGOLABILE 1'1/8

Nero

VIPER 24V

cod. 27

ATTACCO HEADSET ALLUMINIO 1'1/8 OVER

Nero

MOST 26

cod. 16

/

Nero

ALLU REGOLABILE 1

cod. 19

PIANTONE ALLUMINIO REGOLABILE 1'1/9

Nero - Silver

ACCIAIO FISSO

cod. 7

PIANTONE ACCIAIO FISSO
DIAM. 22,2 EXT 80

Nero

MANOPOLE



AMARCORD

cod. 15

PAIO MANOPOLE CUIOIO

TM - Nero



MILANELLO

cod. 4

PAIO MANOPOLE SPUGNA

Nero



NASTRO SKI

cod. 9

NASTRO MANUBRIO 9 COLLI

Nero - Bianco

OLANDA

cod. 4

PAIO MANOPOLE ART. 660 OLANDA
TESTA DI MORO

Nero - TM

ERRE

cod. 4

PAIO MANOPOLE ERRE

Miele

VIPER

cod. 8

PAIO MANOPOLE MTB NERO/BIANCO

Nero

TRK 28 REVO

cod. 4

PAIO MANOPOLA ART. 805 GRIP MM.80

Nero - TM - Avorio

TRK 28 LUSO

cod. 4

PAIO MANOPOLA ART.942 MM.120

Nero - TM - Avorio

STRINGHETTO

cod. 8

PAIO MANOPOLE SINGLE SPEED 170 MM

Nero

NASTRO SCAMPORELLA

cod. 25

/

Nero - TM

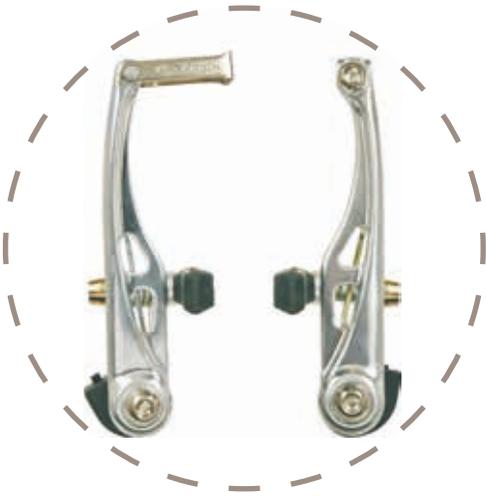
NASTRO PELLE "BRUT"

cod. 63

NASTRO PELLE MESSENGER

Nero - TM

SET FRENI



V/BRAKE ALLU

cod. 12

SET FRENI V/BRAKE ALLUMINIO

Silver - Nero



CTL LEGO

cod. 12

SERIE FRENO CALIPER

Silver



SINGLE SPEED

cod. 14

SET FRENI CALIPER ALLUMINIO FLIP FLOP

Silver - Nero - Bianco

DISCO MEC.

cod. 27

SET FRENO A DISCO IDRAULICO

/

OLANDA

cod. 9

SET FRENI CTL ALLUMINIO

Silver

SPRANGHINA

cod. 17

SET FRENI CTL ALLUMINIO CALIPER

Silver

ENDURO

cod. 15

/

Silver

LEVE FRENO



ALLU/ALLU

cod. 7.5

PAIO LEVE FRENO ALLUMINIO 4 DITA

Silver



SINGLE SPEED

cod. 24

PAIO LEVE SINGLE SPEED

Silver



VIGORELLI

cod. 29

PAIO LEVE CORSA REVERSE

Silver

ALLU/RESINA

cod. 6

PAIO LEVE FRENO RESINA ALLUMINIO 4 DITA

Silver

ALLU/ALLU

cod. 7.5

PAIO LEVE FRENO ALLUMINIO 2,5 DITA X MTB

Silver

AMARCORD

cod. 7.5

PAIO LEVE FRENO ALLUMINIO CALIPER

Silver

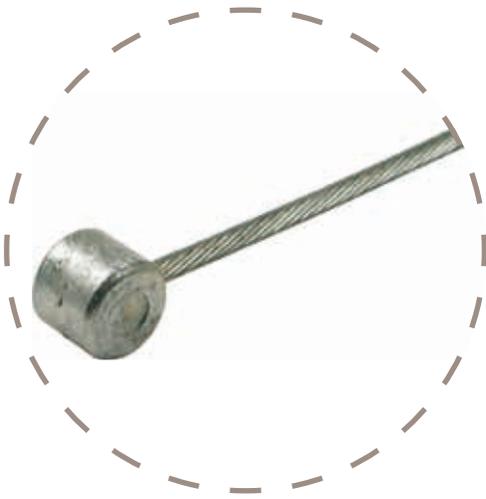
RANDONNÉ

cod. 16

PAIO LEVE CORSA REVERSE

Silver

FILO FRENO



FILO FRENO ANTE

cod. 2

FILO FRENO ANTERIORE OLANDA 1,8X1800

/



GUAINA CAMBIO

cod. 1.5

GUAINA CAMBIO

/



TRASMISSIONE COMPLETA

cod. 3

/

/

FILO FRENO POST

cod. 2

FILO FRENO POSTERIORE OLANDA 1,8X1800

/

ROTOLO GUAINA

cod. /

ROTOLO GUAINA - QUOTAZIONE A MISURA

Nero

ROTOLO GUAINA

cod. /

ROTOLO GUAINA - QUOTAZIONE A MISURA

Bianco

ROTOLO GUAINA

cod. /

ROTOLO GUAINA - QUOTAZIONE A MISURA

Trasparente

FASCETTE RETRO

cod. 6

FASCETTE VARIE MISURE

/

STRINGHETTO

cod. 5

/

/

CAMERE D'ARIA



CAMERE D'ARIA

cod. 9

VALVOLA ITALIANA DA 16 A 28



E-BIKE

cod. 9.5

CAMERE D'ARIA PER BICI ELETTRICHE
DA 24 A 28

CAMERE KID

cod. 4.5

CAMERE D'ARIA DAL 12 AL 20

CAMERE IN BOX

cod. 5

CAMERE D'ARIA OLANDA 26 X 1,3/8

CAMERE IN BOX

cod. 5.5

CAMERE D'ARIA TRK 28 700 X 35

ANTIFORATURA

cod. 9.5

CAMERE D'ARIA E-BIKE

COPERTURE



700X35 CREMA REFLEX

cod. 14

COPERTURA 700X35 CREMA REFLEX



ANTIFORATURA 700X35

cod. 19

COPERTURA 700X35 NERO REFLEX
ANTIFORATURA 4DPI



LEGEND

cod. 12.5

COPERTURA 700X25 COLORATE

CAMPING

cod. 12.5

COPERTURE 20 COLORATE

CAMPING

cod. 11

COPERTURE 20 BROWN

VIGORELLI

cod. 11

COPERTURE 770X25

CITYHOPPER 28X2

cod. 16

COPERTURA 28X2,00 BROWN

ALL TERRAIN

cod. 14

COPERTURA 28X1,75

AMERICA 700X40

cod. 16

COPERTURA 700X40 BROWN/CREMA

700X38 REFLEX

cod. 15

COPERTURA 700X38 NERO REFLEX

700X38

cod. 11

COPERTURA 700X38 NERO

700X38 CREMA

cod. 13

COPERTURA TRK 700X38

ANTIFORATURA 700X32

cod. 19

COPERTURA 700X32 NERO REFLEX
ANTIFORATURA 4DPI

ANTIFORATURA 26X1,75

cod. 19

COPERTURA 26X1,75 NERO REFLEX
ANTIFORATURA 4DPI

CONDOR 28

cod. 11

COPERTURA 700X32 NERO

700X32 CREMA

cod. 13

COPERTURA 700X32 CREMA

700X32 NERO/PARA

cod. 13

COPERTURA 700X32 NERO/PARA

LUGANO

cod. 18

LUGANO PIEGHEVOLI
(NERO/BIANCO • NERO/BLU)

VIPER 27,5

cod. 13

COPERTURA 27,5X2,10 NERO/BIANCO

OLANDA

cod. 11

COPERTURA 26X1,3/8 NERO

OLANDA 26 CREMA

cod. 13

COPERTURA 26X1,3/8 CREMA

MOST 26

cod. 12

COPERTURA 26X1,90 NERO

CITYHOPPER 26X2,1

cod. 16

COPERTURA 26X2,10 CREMA, BROWN

BEAUTY 26

cod. 12

COPERTURA 26X1,75 NERO

MOST 24

cod. 11

COPERTURA 24X1,90 NERO

BEAUTY 24

cod. 11

COPERTURA 24X1,75 NERO

KARIBA 20

cod. 10.5

COPERTURA 20X1,75 NERO

16X1,75

cod. 9.5

COPERTURA NERO 16X1,75

SELLE



WAVE

cod. 13

SELLA WAVE BROWN E CREMA



VIVA

cod. 18

SELLA 8071 ONDINA NERO



RETRO CON BORCHIE

cod. 13

SELLA CON BORCHIE
(ROSSO - BIANCO - NERO)

FREETIME

cod. 18

SELLA 8494 FREETIME BROWN

Brown

VIAGGIO

cod. 18

SELLA 8002 VIAGGIO BROWN

Brown

LEGEND

cod. 12

SELLA SHADOW

Blu - Nero

VINTAGE CONCORD

cod. 21

SELLA CONCORD

Nero - Brown

POLO

cod. 21

SELLA POLO PLASTICA

Nero - Bianco

SHARIN

cod. 9

SELLA 1610

Nero

SPORTING

cod. 10

SELLA 1610

Testa di Moro

BONNEVILLE

cod. 12

SELLA TM

Testa di Moro

ERRE

cod. 16

SELLA BIMOLLA

Nero

CRUISER

cod. 19

SELLA CRUISER

Testa di Moro

TUTTI FRUTTI

cod. 9

BIMBO 16

/

FORNARINA

cod. 14

SELLA C/MOLLA

Testa di Moro

CAMPING

cod. 18

SELLA BICOLORE C/MOLLA

Testa di Moro

TOMMY ACE

cod. 9

BIMBO

/

OLANDA 6113

cod. 9

SELLA OLANDA CON MOLLE

Nero

TOURING

cod. 9

SELLA ESSE

Nero

AMARCORD

cod. 114

SELLA AMARCORD 1967

Brown - Miele

AMARCORD

cod. 109

SELLA SPRANGHINA 1917

Nero - Brown

AMARCORD

cod. 124

SELLA STRAVAGANZA 1966

Nero

PEDALI



MOUNTHY 7V

cod. 9.5

PAIO PEDALI ANTISCIVOLO

Grigio



ERRE

cod. 11.5

PAIO PEDALI AMARCORD UNION

Nero



PIEGHEVOLI

cod. 16

PAIO PEDALI PIEGHEVOLI

Nero

SHARIN 6V

cod. 6.5

PAIO PEDALI TREKKING

Nero

FLIP 26 18V

cod. 7.5

PAIO PEDALI MTB

Nero

RAGAZZO

cod. 6

PAIO PEDALI RAGAZZO

Nero

CICLO 16

cod. 6

PAIO PEDALI BIMBO

Nero

VISCONTEA

cod. 11.5

PAIO PEDALI SPORT

Bianco

VISCONTEA

cod. 11.5

PAIO PEDALI ALLUMINIO TREKKING

Alluminio

PITHON 21V

cod. 9

PAIO PEDALI ALLUMINIO MTB FERRO

Nero

POLO

cod. 12

PAIO PEDALI TRASPARENTI

Trasparenti

RETRO EROICA

cod. 20

/

Alluminio

PUNTA PIEDI EROICA

cod. 15

/

Alluminio

CINGHIETTO

cod. 13

/

Brown

RUOTE



METRÒ

cod. 75

PAIO RUOTE METRÒ 24V BLO/BLO

Nero



MOUNTHY 7V

cod. 42

PAIO RUOTE MOUNTHY ALLU BLO/D

Silver



SINGLE SPEED REVERSE

cod. 110

PAIO RUOTE SINGLE SPEED
COLORATE SU CUSCINETTI

Bianco - Nero - Rosso - Verde - Blu

CONFORT

cod. 69

PAIO RUOTE CONFORT ALLU BLO/BLO

Nero

ALL ROAD

cod. 79

PAIO RUOTE 8V CASSETTA FRENO A DISCO

Nero

CONDOR 28

cod. 39

PAIO RUOTE CONDOR 28 ALLU D/D

Silver

MOVING 28

cod. 33

PAIO RUOTE TRK 28 D/D

Silver

OLANDA

cod. 31

PAIO RUOTE OLANDA D/D

Silver

POLO

cod. 210

PAIO RUOTE POLO 140 RAGGI

Nero

COLLEGE

cod. 99

PAIO RUOTE COLLEGE 7V

Silver

ERRE

cod. 78

PAIO RUOTE ERRE

Silver

MTB 26

cod. 42

PAIO RUOTE MTB 26 ALLU

Silver

MTB 24

cod. 37

PAIO RUOTE MTB 24 ALLU

Silver

MTB 20

cod. 29

PAIO RUOTE MTB 20

Silver

MTB 16

cod. 16

PAIO RUOTE MTB 16

Silver

MTB 12

cod. 13

PAIO RUOTE MTB 12

Silver

PORTAPACCHI

PORTACESTO



PANIERE BRUSCHETTA

cod. 24

PANIERE BRUSCHETTA GREZZO

Grezzo



PORTACESTO

cod. 6

PORTACESTO ACCIAIO VARIE MISURE

Nero - Silver - Bianco



ALLUMINIO

cod. 9

PORTACESTO ALLUMINIO

Nero

PANIERE FORNARINA

cod. 22

PANIERE FORNARINA VERNICIATO

Silver

ERRE

cod. 7

PORTACESTO ERRE

Grezzo

MAMBO

cod. 19

PANIERE CON BASE IN LEGNO

Nero

SUPPLEMENTO VERNICIATURA

cod. 12

PORTAPACCO



OLANDA

cod. 12

PORTAPACCO OLANDA

Nero



SHARIN

cod. 12

PORTAPACCO SHARIN 2ASTE

Nero - Silver - Bianco



MOUNTHY

cod. 14

PORTAPACCO MOUNTHY 3 ASTE

Nero

CONDOR 28

cod. 18

PORTAPACCO CONDOR

Silver

KARIBA

cod. 18

PORTAPACCO KARIBA

Bianco

AMARCORD

cod. 15

PORTAPACCO ALLUMINIO AMARCORD

Grezzo

COUNTRY

cod. 24

PORTAPACCO ALLUMINIO COUNTRY

Nero - Silver

VIAGGIO

cod. 15

PORTAPACCO VIAGGIO C/MOLLA

Grezzo

JAPANESE

cod. 14

PORTAPACCO JAPANESE (LEGO)

Silver

ERRE

cod. 15

PORTAPACCO ERRE

Grezzo

BASIC

cod. 18

PORTAPACCO AL REGGISSELLA

/

CINGHIA

cod. 5

/

/

SUPPLEMENTO VERNICIATURA

cod. 12

Comfort is our belief

Alpina
bicycle

Cycling should be a fun and never painful experience. Geometry of the frames and settings of the componentry on Alpina bikes make possible a proper distribution of body burden between the saddle, pedals and handlebars. This means that your weight is supported by the bone structure, reducing the tension of the muscles of the back, neck and arms. Not all cyclists, however, have the same needs. Keeping this in mind, Alpina has identified five riding styles which correspond to five different settings designed to obtain an appropriate distribution of loads.

Misure consigliate

Uomo

1,67 - 1,74 m Misura 500/520

1,74 - 1,83 m Misura 560

over 1,83 m Misura 580

Donna

1,60 - 1,75 m Misura 460/480

over 1,75 m Misura 500



SLOW

90°

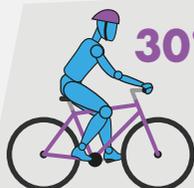
Bicycles identified with symbol "Slow" guarantee a particularly relaxed driving position thanks to the particular shape of the frame and to the positioning of the saddle, adjustments that contribute to an excellent balance of body weight during pedaling.



COMFORT

60°

The "Comfort" setting identifies the urban bicycles. The bust is slightly tilted forward, good position for people who use bike to move in urban areas and in need of a product comfortable and dynamic at the same time.



ACTIVE

30°

Structure and hybrid components designed for riders that look for a better control. The bust will move toward the handlebar to make the best possible riding control while facing holes or non-paved terrain. Particularly suitable for trekking.



CHALLENGE

15°

Classic position of attack studied for athletes chasing performance. "Challenge" Bicycles Alpina are indicated for an intense and fun activity on paved roads.



KID

Alpina bikes grow along with your child. To make your choice more aware, near each model of KIDS series was positioned a pictogram with the age range for which it is designed. Be sure to give your baby a product tailored to his needs, safe and fully comfortable.

Legenda



Telaio / Frame



Misura / Size



Forcella / Fork



Postura / Posture



Cambio / Gear



Peso / Weight

Come in!



LIKE
OUR FAN PAGES!

DID YOU ENJOY
THE ALPINA STREET
FOOD EXPERIENCE?

JOIN OUR COMMUNITY
JUST CLICK THE "LIKE" BUTTON
ON OUR OFFICIAL FACEBOOK PAGES

(SEARCH FOR ALPINA BICYCLES
AND DUEDIPICCHE CICLI
OR SCAN THE QR CODES BELOW)

AND STAY CONNECTED
WITH A LIST OF NEWS
AND SPECIAL CONTENTS
FROM OUR UNIVERSE.



Visita il sito!
ALPINABIKE.COM

CREDITS

CONCEPT
ALBERTDESIGN.NET

FOTOGRAFIA
ALBERTO BARIN
LUCA ZANELLA
GIOVANNI ORLANDO

STAMPA
TIPOGRAFIA SARTORE





ALPINA

Via Archimede 485,
47521 CESENA (FC)

TEL +39 0547 645699
FAX +39 0547 645783
MAIL info@alpinabike.com
WEB alpinabike.com