



Agorà 21

RISTORANTE PIZZERIA

M E N U

LA NOSTRA FILOSOFIA

Per ottenere un prodotto ricercato, raffinato, piacevole e deciso nella consistenza, usiamo solo farine di qualità

prodotte dal Molino Quaglia



La lunga maturazione, attraverso un processo enzimatico ottenuto dai lieviti, conferisce una diminuzione del picco glicemico ottenendo una maggiore digeribilità, esaltandone gusto e profumo.

La cottura della nostra pizza avviene in forno a legna ad una temperatura tra i **380-400°C**, che ci permette di lavorare su idratazioni medio-alte.

Cit. dello Chef:

“La pizza MACULATA non è una pizza bruciata.”



PIZZE CLASSICHE KLASSISCHE PIZZA CLASSIC PIZZA

Margherita

€ 9,00 (a, g)

Pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico, olio Extra Vergine d'oliva
San-Marzano-Tomate, Basilikum, Mozzarella, Olivenöl
San Marzano tomato, basil, mozzarella, Extra Virgin Olive Oil

Regina Margherita

€ 11,50 (a, e, g)

Pomodoro San Marzano schiacciato, mozzarella di bufala, basilico, olio Extra Vergine d'oliva
San Marzano Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl
San Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil, Extra Virgin Olive Oil

Napoletana

€ 8,00 (a, d, e)

Pomodoro San Marzano, acciughe ,capperi,aglio,origano,basilico, Olio Extra Vergine d'oliva
San Marzano Tomate, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Oregano, Basilikum, natives Olivenöl
San Marzano tomato, anchovies, capers, garlic, oregano, basil, Extra Virgin Olive Oil

Salsiccia e cime di rapa

€13,00 (a, g, e)

Provola Affumicata, salsiccia e cime di rapa
Geräucherter Provola Käse, Wurst und Stielmus
Smoked provola, sausage and turnip greens

Calabrisella

€ 12,00 (a, g)

Pomodoro San Marzano, fior di latte, spianata calabra, cipolla rossa, basilico
San Marzano-Tomate, Fior di Latte, kalabrische scharfe Salami, rote Zwiebel, Basilikum
San Marzano tomato, fior di latte, Calabrian salami, red onion, basil

Tripudio di formaggi

€ 13,50 (a, g)

Provola affumicata, gorgonzola, ricotta, formaggio al pepe, parmigiano
Geräucherter Provola Käse, Gorgonzola, Ricotta, Pfefferkäse, Parmesan
Smoked provola, gorgonzola, ricotta, pepper cheese, parmesan

Siciliana

€ 14,00 (a, g, e, h)

Crema di melanzane, melanzana a funghetti, provola affumicata, guanciaie, pomodorini confit, basilico
Auberginencreme, geräucherter Provola Käse, Schweinewange, confierte Kirschtomaten, Basilikum
Aubergine cream, smoked provola cheese, pork cheek, confit cherry tomatoes, basil

La Golosa

€ 14,50 (a, g, e, h)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, salsiccia, gorgonzola e nduja
San Marzano Tomate, Büffelmozzarella, Wurst, Gorgonzola und Nduja
San Marzano tomato, buffalo mozzarella, sausage, gorgonzola and nduja

Vegetariana

€ 13,50 (a, g, e, h)

Vellutata di broccolo, Fior di latte, zucchine julienne, pesto di basilico, formaggio stagionato, olive taggiasche
Brokkoli-Creme, Fior di Latte, Zucchiniastreifen, Basilikumpesto, gereifter Käse, Taggiasca-Oliven
Broccoli cream, Fior di latte, julienned courgettes, basil pesto, aged cheese, Taggiasca olives

Capricciosa

€ 14,00 (a, e, g)

Pomodoro San Marzano, Champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche, basilico
San Marzano-Tomate, Champignon, gekochter Schinken, Artischocken, Taggiasca-Oliven, Basilikum
San Marzano tomato, Champignon, ham, artichokes, Taggiasca olives, basil

PIZZA CONTROCORRENTE AUSSERGEWÖHNLICHE PIZZA EXTRAORDINARY PIZZA

Ribs*

€ 15,00 (a, e, g, m, o)

Fonduta di formaggio Alpino, provola affumicata, Costine di maiale, chutney di cipolla, patate al forno
Alpenkäsefondue, Räucherprovola, Schweinerippchen, Zwiebelchutney, Ofenkartoffeln
Alpine cheese fondue, smoked provola, pork ribs, onion chutney, baked potatoes

Calice Pinot Angra € 5

Octopus-Asparago*

€ 16,00 (a, d, e, g, o)

Vellutata di asparago , polpo grigliato, mozzarella di bufala, pomodoro confit, olio al limone
Spargelcreme, gegrillter Oktopus, Büffelmozzarella, Tomatenconfit, Zitronenöl
Cream of asparagus, grilled octopus, buffalo mozzarella, tomato confit, lemon oil

Calice di NM Chardonnay-Sauvignon € 4,50

*Nelle pizze controcorrente non è possibile apportare modifiche

Bei den außergewöhnlichen Pizzas ist es nicht möglich, Änderungen vorzunehmen

It is not possible to make changes in extraordinary pizzas

PIZZE CONTEMPORANEE*

ZEITGENÖSSISCHE PIZZA

CONTEMPORARY PIZZA

Deliziosa*

€ 15,50 (a, e, g)

Pesto di basilico, prosciutto crudo, pomodorino confit, mozzarelline di bufala e basilico
Basilikumpesto, Rohschinken, Tomatenconfit, Büffelmozzarella und Basilikum
Basil pesto, prosciutto, cherry tomato confit, buffalo mozzarella and basil

Ortolana*

€ 14,50 (a, e, g, m, o)

Vellutata di asparago, patate, melanzane, zucchine ,broccoli,olive taggiasche, champignon,
mozzarelline di bufala
Spargelcreme, Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Brokkoli, Taggiasca-Oliven, Champignons,
Büffelmozzarella
Cream of asparagus, potatoes, aubergines, courgettes, broccoli, Taggiasca olives, Champignon, buffalo
mozzarella

Nduja*

€ 13,50 (a, e, g)

Pomodoro San Marzano, nduja calabra, straciatella, salsiccia al finocchietto, basilico
San Marzano-Tomate, kalabrische Nduja, Straciatella, fenchel Wurst, Basilikum
San Marzano tomato, Calabrian nduja, straciatella cheese, fennel sausage, basil

Carciofo, patata e pecorino*

€ 14,50 (a, e, g)

Provola Affumicata, crema di carciofi, carciofi arrosto, patata al forno, pecorino
Geräucherte Provola Käse, Artischockencreme, geröstete Artischocken, Ofenkartoffel, Pecorino-Käse
Smoked provola, artichoke cream, roasted artichokes, baked potato, pecorino cheese

Speck e Porro*

€ 14,00 (a, e, g)

Fior di latte, Speck, fonduta di formaggio alpino, crema di noci, porro
Fior di Latte, Speck, Alpenkäsefondue, Walnusscreme, Lauch
Fior di latte, Speck, alpine cheese fondue, walnut cream, leek

Pistacchiosa*

€ 16,00 (a, e, g)

Mortadella, pesto di pistacchio, straciatella, granella di pistacchio e basilico
Mortadella, Pistazienpesto, Straciatella, gehackte Pistazien und Basilikum
Mortadella, pistachio pesto, straciatella cheese, chopped pistachios and basil

Mediterranea*

€ 16,00 (a, d, e, g)

Crema di pomodorino giallo, filetti di tonno, straciatella, pomodorino confit, chimichurri di olive, capperi e cipolla rossa
Gelbe Tomatencreme, Thunfischfilets, Straciatella, Confit-Tomate, Oliven-Chimichurri, Kapern und rote Zwiebel
Yellow tomato cream, tuna fillets, straciatella cheese, cherry tomatoes confit, olive chimichurri, capers and red onion

*Nelle pizze contemporanee e controcorrente non è possibile apportare modifiche
Bei den zeitgenössischen Pizzas ist es nicht möglich, Änderungen vorzunehmen
It is not possible to make changes in contemporary pizzas

ROSTICCERIA ROTISSERIE ROSTICCERIE

Patatine fritte € 5,00 (a, e,)
Pommes frites
French fries

Montanarina classica € 5,00 (a, e,)
Pomodoro, parmigiano e basilico
Tomaten, Parmesan und Basilikum
Tomato, parmesan and basil

Montanarina Gricia € 5,00 (a, e, g)
Guanciale e pecorino
Schweinewange und Pecorino
Pork cheek and pecorino

Frittatina di pasta € 5,00 (a, e, g)
Pasta, ragù bolognese, besciamella, salumi, piselli
Pasta, Bolognese-Sauce, Béchamel, Wurstwaren, erbsen
Pasta, bolognese sauce, béchamel, cured meats, peas

Cono pizza € 6,00 (a, e, g)
Pizza frita ripiena di ragù Napoletano e basilico
Gebackene Pizza gefüllt mit neapolitanischem Ragout und Basilikum
Fried pizza filled with Neapolitan ragout and basil

INSALATE SALATE SALADS

Insalata verde | Grüner Salat | Green salad € 6,00
Insalata mista | Gemischter Salat | Mixed salad € 7,00
Insalata mista con uova | Gemischter Salat mit Ei | Mixed salad with egg € 8,00
Insalata mista con tonno | Gemischter Salat mit Thunfisch | Mixed salad with tuna € 10,00

MENÙ DEL TERRITORIO

ANTIPASTI KALTE VORSPEISEN APPETISERS

Asparago bianco

€ 18,00 (c, g, o)

Asparago bianco, insalatina di erbe spontanee, Salsa Bolzanina e prosciutto cotto alle erbe
Weißer Spargel, Wildkräutersalat, Bozner Sauce und gekochter Schinken mit Kräutern
White asparagus, wild herb salad, Bolzanina sauce and ham with herbs

PRIMI VORSPEISEN FIRST COURSES

Gnocchi di polenta

€ 15,00 (a, c, g, l, o)

Gnocchi di polenta di Storo, ragù di cervo e spuma di formaggio di Malga
Storo-Polenta-Gnocchi, Hirschragout und Schaum vom Bergkäse
Storo polenta gnocchi, venison ragout and foam of mountain cheese

SECONDI HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Cotoletta di Vitello

€ 24,00 (a, c, e, g, o)

Cotoletta di vitello, insalata di patate, Cappuccio marinato e marmellata di mirtilli rossi
Wiener Schnitzel vom Kalb, Kartoffelsalat, marinierte Kohl und Preiselbeermarmelade
Veal cutlet, potato salad, marinated Cabbage and cranberry jam

MENÙ SINFONIA

ANTIPASTI KALTE VORSPEISEN APPETISERS

Calamaro

€ 16,00 (a, e, g, r)

Calamari piastrati, Chorizo, gnocco fritto di farina di ceci e scarola liquida
Gegrillter Tintenfisch, Chorizo, frittierte Knödel aus Kichererbsenmehl und flüssige Eskariole
Grilled squid, chorizo, fried chickpea flour dumplings and liquid escarole

Tartare di manzo

€ 22,00 (d, e, g)

Tartare di manzo 150gr, bbq di peperoni, foglia di capperi e acciughe
Rinds Tartar 150gr, Grillpaprika, Kapernblatt und Sardellen
Beef tartar 150gr, bbq peppers, caper leaf and anchovies

PRIMI VORSPEISEN FIRST COURSES

Risotto Asparago

€ 18,00 (g)

Risotto agli asparagi verdi, cremoso di Capra, limone e caffè
Risotto mit grünem Spargel, cremigem Ziegenkäse, Zitrone und Kaffee
Risotto with green asparagus, creamy goat cheese, lemon and coffee

Pacchero Fritto

€ 16,00 (a, e, g, o)

Pacchero fritto ripieno di Ortica, Cicoria in doppia consistenza, Genovese di coniglio
Gebratener "Pacchero" mit Brennnessel gefüllt, Zichorie in doppelter Konsistenz, Kaninchen, Genueser art
Fried pacchero stuffed with nettle, chicory in double textures, rabbit ragout

SECONDI HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Ombrina

€ 28,00 (e, g, o)

Filetto di ombrina Marinato al cacao, passion fruit, fondo di manzo, shitake e Pak-Choi
Mariniertes Umberfisch mit Kakao, Passionsfrucht, Rinderboden, Shitake und Pak-Choi
Croaker fillet marinated in cocoa, passion fruit, beef stock, shitake and Pak-Choi

RIB-EYE di manzo

€ 38,00 (c, e, o)

Rib-EYE di manzo 250 gr, purea di patata Ratte, asparagi Verdi, insalatina di spinacino e rapa rossa con dressing alla senape e miele, jus, sale maldon
Rind Rib-EYE 250 gr, Kartoffelpüree, Grüner Spargel, Spinat und Rote Bete Salat mit Senfdressing und Honig, Jus, Maldonsalz
Beef Rib-EYE 250 gr, Ratte potato puree, Green asparagus, spinach and beetroot salad with mustard dressing and honey, jus, maldon salt

MENÙ TRADIZIONE

ANTIPASTI KALTE VORSPEISEN APPETISERS

Carciofo Arrosto

15.0 Euro (c, e, g)

Carciofo arrostito, uovo pochè e spuma di pecorino
Gebratene Artischocke, pochiertes Ei und Pecorino-Mousse
Roasted artichoke, poached egg and pecorino mousse

Melanzana 2.0

€ 13,00 (a, c, e, g)

Melanzana impanata e fritta, pomodorino, ricotta e basilico
Panierte und frittierte Auberginen, Tomaten, Ricotta und Basilikum
Breaded and fried aubergine, tomato, ricotta and basil

PRIMI VORSPEISEN FIRST COURSES

Raviolo Napoletano

€ 15,00 (a, c, g)

Raviolo ripieno di ragù Napoletano, fondo di cottura, fonduta di formaggio alpino e basilico
Raviolo gefüllt mit Neapolitanischem Ragout, Kochfond, Alpenkäsefondue und Basilikum
Raviolo stuffed with Neapolitan ragout, cooking stock, alpine cheese fondue and basil

Tagliolino al Polpo

€ 17,00 (a, l, o, r)

Tagliolini di pasta fresca fatti in casa, ragù di polpo e prezzemolo
Hausgemachte frische Tagliolini, Tintenfischragout und Petersilie
Home made fresh pasta tagliolini, octopus ragout and parsley

SECONDI HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Variazione di maialino

€ 28,00 (g l, o)

Variazione di filetto, pancia e guancia di maialino, Cipollotti arrosto, cavoletti di bruxelles e purea di patate Ratte
Variation vom Schweinefilet, Bauch und Backe, Geröstete Frühlingszwiebeln, Rosenkohl und kartoffelpüree
Variation of pork tenderloin, belly and cheek, Roasted spring onions, Brussels sprouts and mashed potatoes

Filetto di Branzino

€ 29,00 (d, g)

Filetto di Branzino, Spuma di latte di bufala, pomodoro in diverse consistenze
Wolfsbarschfilet, Büffelmilchschaum, Tomate
Sea bass fillet, buffalo milk foam, tomatoes

DOLCI DESSERTS DESSERTS

Kaiserschmarren

Frittatina dolce tradizionale con marmellata di mirtilli rossi
Traditionelles Kaiserschmarren mit Preiselbeermarmelade
Traditional Kaiserschmarren with cranberry jam

€ 10,00 (a, c, g, e)

Finto Uovo

Mousse al cioccolato bianco, tuorlo al passion fruit, gelato al pop corn
Weißes Schokoladenmousse, Maracuja-Eigelb, Popcorn-Eis
White chocolate mousse, passion fruit yolk, popcorn ice cream

€ 10,00 (a, g, c)

Cheesecake Orientale

Cremoso cioccolato bianco, yuzu e wasabi
Cremige weißes Schokolade, Yuzu und Wasabi
Creamy white chocolate, yuzu and wasabi

€ 10,00 (g, c)

Luna Park

Zucchero filato, gelato allo yogurt e latte di capra
Zuckerwatte, Joghurteis und Ziegenmilch
Cotton candy, yogurt ice cream and goat milk

€ 10,00 (g, c)

Tiramisù Craquelin

Tiramisù Craquelin, Cremoso al mascarpone, gelato e salsa al caffè
Tiramisu Craquelin, cremiger Mascarpone, Eiscreme und Kaffeesauce
Tiramisu Craquelin, creamy mascarpone, ice cream and coffee sauce

€ 10,00 (a, c, g)

BEVANDE GETRÄNKE DRINKS

Acqua naturale/frizzante Wasser natur/sprudelnd Water Still/Sparling	0,5 l € 2,50	1 l € 4,00
--	--------------	------------

Coca cola	0,2 l € 2,00	0,4 l € 4,00
Coca cola Zero	0,2 l € 2,00	0,4 l € 4,00
Fanta	0,2 l € 2,00	0,4 l € 4,00
Sprite	0,2 l € 2,00	0,4 l € 4,00

BIRRE ALLA SPINA | BIER VOM FASS | DRAFT BEER

Pustertaler Pils	0,3 l € 3,00	0,5 l € 5,00
Pustertaler Weizen	0,3 l € 3,00	0,5 l € 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA | FLASCHENBIERE | BOTTLED BEER

Forst 0%	0,33 l € 3,50
Franziskaner Weizen analcolica/Alkoholfrei	0,33 l € 3,50
Forst 1857	0,33 l € 3,50
Ichnusa non filtrata	0,33 l € 3,50
Pustertaler lager dunkel	0,33 l € 4,00
Theresianer lager senza glutine/gluten-frei	0,33 l € 4,50

VINI ROSSI AL CALICE | WEIN IM GLAS | RED WINE IN THE GLAS

St Magdalena "Larcherhof"	€ 5,00
Pinot nero "Terlan"	€ 5,50
Merlot "Schreckbichl"	€ 5,00
Cabernet Sauvignon Campaner "Kalterner"	€ 5,50
Lagrein Kurtasch	€ 5,50
Pinot nero Angra	€ 5,00

VINI BIANCHI AL CALICE | WEIN IM GLAS | WHITE WINE IN THE GLAS

Pinot Bianco Berg "Nals Magreid"	€ 5,00
Chardonnay-Sauvignon "Nals Magreid"	€ 4,50
Chardonnay Glarea "Tramin"	€ 5,50
Sauvignon Indra "Girland"	€ 6,00
Gewurtztraminer Justina "San Pauls"	€ 5,00
Kerner "Eisacktaler"	€ 5,00
Sylvaner "Eisacktaler"	€ 5,00
Moscato Giallo "Kalterner"	€ 5,00

INFORMAZIONI ALLERGENI nel rispetto delle raccomandazioni Codex:

A= cereali contenenti glutine
B= crostacei
C= uova
D= pesce
E= arachidi

F= soia
G= latte o lattosio
H= cariossidi
L= sedano
M= senape

N=sesamo
O=solfiti
P=lupini
R=molluschi

Gentile cliente, qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo ai nostri collaboratori, così possiamo preparare la sua pietanza con grande attenzione. Purtroppo non possiamo escludere che nei nostri piatti possono essere presenti, oltre agli ingredienti contrassegnati, anche tracce di altre sostanze che vengono usate in cucina nel processo di produzione.

ALLERGENINFORMATIONEN gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide
B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnuss

F= Soja
G= Milch oder Laktose
H= Schalenfrüchte
L= Sellerie
M=Senf

N=Sesamsamen
O=Schwefeldioxid und Sulfite
P=Lupine
R=Weichtiere

Lieber Gast, informieren Sie bitte die Servicemitarbeiter über eventuelle Allergien, damit wir besondere Sorgfalt bei der Herstellung ihres Gerichtes walten lassen können. Leider können wir nicht ausschließen, dass bei der Verarbeitung Spuren von Stoffen übertragen werden.

