

HAMBURGER

Il nostro pane per gli hamburger, viene prodotto in casa con delle tecniche particolari di lievitazione e maturazione, che consentono di ottenere una consistenza e una masticabilità unica. Vi consigliamo di provare ed esprimere il vostro parere.

Unser Brot für Hamburger wird im Haus mit speziellen Sauerteig- und Reifetechniken hergestellt, die es ermöglichen, eine einzigartige Konsistenz und Kaubarkeit zu erhalten. Wir empfehlen Ihnen, es zu versuchen und Ihre Meinung zu äußern.

Beef Burger

18,00 € (a, c, e, g, o, m)

Hamburger di manzo, cheddar, pomodori, cetriolini sott'aceto, insalata, bacon, salsa burger, cipolla
Rindfleisch-Burger, Cheddar, Tomaten, Gewurgurken, Salat, Speck, Burgersauce, Zwiebeln
Beef burger, cheddar, tomatoes, pickled gherkins, salad, bacon, burger sauce, onion

Tirolese

18,00 € (a, c, e, g, o)

Hamburger di manzo, insalata, speck, uovo all'occhio di bue e salsa bolzanina
Rindfleischburger, Salat, Speck, Spiegelei und Bozner Sauce
Beef burger, salad, bacon, fried egg and Bolzano sauce

Crispy Chicken

18,00 € (a, c, e, g)

Pollo croccante, rucola, pomodoro, Mayo al pepe bianco e lime, Parmigiano
Knuspriges Hähnchenfleisch, Rucola, Tomate, Mayo mit Pfeffer und Limette, Parmesan
Crispy chicken, arugula, tomato, Mayo with white pepper, Parmesan

Veggie Burger

18,00 € (a, c, e, g, o)

Bun al pomodoro, insalata, pomodorini confit, provola frita, stracciatella e maionese al basilico
Tomatenbrötchen, Salat, confierte Kirschtomaten, gebratener Provolone, Stracciatella und
Basilikummayonnaise
Tomato bun, salad, confit cherry tomatoes, fried provolone, stracciatella and basil mayonnaise

Pulled Pork

18,00 € (a, c, e, g, o)

Pomodoro, insalata, pulled di maiale, patate rosty e coleslaw
Tomaten, Salat, Pulled Pork, Rösti-Kartoffeln und Krautsalat
Tomato, salad, pulled pork, rosty potatoes and coleslaw

ROSTICCERIA ROTISSERIE

Montanarina classica Pomodoro, parmigiano e basilico Tomaten, Parmesan und Basilikum Tomato, parmesan and basil	5,00 € (a, e)
Cono pizza Pizza frita ripiena di ragù napoletano e basilico Gebackene Pizza gefüllt mit neapolitanischem Ragout und Basilikum Fried pizza filled with neapolitan ragout and basil	5,00 € (a, e, g)
Sfera di pizza Pizza frita ripiena di straciatella, mortadella, basilico Gebackene Pizza gefüllt mit Straciatella, Mortadella, Basilikum Fried pizza stuffed with straciatella, mortadella, basil	5,00 € (a, e, g)
Frittatina di pasta Frittatina di pasta frita ripieno di salsiccia e cime di rapa Gebratener Nudelteig gefüllt mit Wurst und Rübengrün Fried dough stuffed with sausage and turnip greens	5,00 € (a, c, e, g)

FRIGGITORIA FRITTIERTES FRIED

Patatine fritte Pommes frites French fries	5,00 € (a, e)
Patate a spicchi BBQ Kartoffel Spalten BBQ potatoes BBQ	5,00 € (a, e)
Patate twister Kartoffel twisters potatoes twisters	5,00 € (a, e)
Patate Crunchy Shapes Kartoffeln Crunchy Shapes Potatoes Crunchy Shapes	5,00 € (a, e)

INSALATE SALATE SALADS

Insalata verde Grüner Salat Green salad	8,00 €
Insalata mista Gemischter Salat Mixed salad	9,00 €
Insalatona mista con uova Gemischter Salat mit Ei Mixed salad with egg	10,00 € (c)
Insalata mista con tonno Gemischter Salat mit Thunfisch Mixed salad with tuna fish	12,00 € (d)

MENÙ

ANTIPASTI

Merluzzo

16,00 € (d, e)

Merluzzo cotto a bassa temperatura, aglio, prezzemolo, limone e radicchio tardivo
Kabeljau bei niedriger Temperatur gegart, Knoblauch, Petersilie, Zitrone und Radicchio
Cod cooked at low temperature, garlic, parsley, lemon and radicchio

Gamberi in tempura

16,00 € (a, b, o, e, f)

Gamberi in tempura, guacamole, misticanza di erbe spontanee, dolce forte di peperoni e cipolla rossa
Garnelen in Tempurateig, Guacamole, gemischte Wildkräuter, süße kräftige Paprika und rote Zwiebeln
Tempura shrimp, guacamole, mixed wild herbs, and sweet strong peppers and red onion

Zuppa di patata

15,00 € (a, g, e, o)

Zuppa di patata e funghi invernali, crostini di pane, Tirtlen di crauti
Winterliche Kartoffel-Pilz-Suppe, croutons, Sauerkraut tirtlen
Winter potato and mushroom soup, croutons, sauerkraut tirtlen

Carpaccio di manzo

18,00 € (g)

Carpaccio di manzo, lamponi, funghi schitake, chips di parmigiano
Carpaccio vom Rind, Himbeeren, Schitake-Pilze, Parmesanchips
Beef carpaccio, raspberries, schitake mushrooms, parmesan chips

PRIMI

Pacchero

18 € (a, d, b, o, r)

Paccheri ai frutti di mare, cozze, vongole, gamberi, pomodorini e prezzemolo
Paccheri-Nudeln mit Meeresfrüchten, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Kirschtomaten und Petersilie
Paccheri pasta with seafood, mussels, clams, prawns, cherry tomatoes and parsley

Raviolo

16,00 € (a, g, o)

Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di formaggio, burro di malga, maggiorana, pomdorini confit, aceto balsamico
Frische Eiernudeln-Ravioli gefüllt mit Käse, Alpenbutter, Majoran, Pomdorini-Confit, Balsamico-Essig
Fresh egg pasta ravioli stuffed with cheese, alpine butter, marjoram, pomdorini confit, balsamic vinegar

Gnocchi

17,00 € (g, a, h, o)

Gnocco di patate piastrato, gorgonzola, radicchio, miele e noci
Gegrillte Kartoffelklöße, Gorgonzola, Radicchio, Honig und Walnüsse
Grilled potato dumplings, gorgonzola, radicchio, honey and walnuts

Orzotto

16,00 € (g, o, h, a, l)

Orzotto, formaggio alpino, stracotto di costine di maiale, nocciole e cipolla rossa in carpione
Gerstenrisotto, Alpkäse, Schweinerippcheneintopf, Haselnüsse und rote Zwiebeln in Carpione
Barley, alpine cheese, pork rib stew, hazelnuts and red onion in carpione

SECONDI

Guancia

26,00 € (o, g, l)

Guancia di manzo brasata, purea di topinambur, cavolo nero
Geschmorte Rinderbacke, Topinamburpüree, Schwarzkohl
Braised beef cheek, Jerusalem artichoke puree, black cabbage

Salmerino

26,00 € (d, a, l)

Filetto di salmerino della Val Passiria, orzotto alle erbette aromatiche e mela verde
Seesaiblingsfilet aus dem Passeiertal, Gerste mit aromatischen Kräutern und grünem Apfel
Fillet of Arctic char from the Passeier Valley, barley with aromatic herbs and green apple

Uovo

20,00 € (c, a, g)

Uovo barzotto fritto, spuma di patate pusteresi e funghi invernali
Friettiert Barzotto-Ei, pustertaler Kartoffelmousse und Winterpilze
Fried barzotto egg, pustertal potato mousse and winter mushrooms

Cervo

33,00 € (o, g, l, m)

Sella di cervo, scorzanera in 3 consistenze, mirtilli rossi disidratati e jus ai semi di senape
Hirschücken, Schwarzwurzel in 3 Konsistenzen, getrocknete Preiselbeeren und Senf-Jus
Venison, scorzanera in 3 consistencies, dehydrated cranberries and Mustard seeds jus

Menù degustazione 5 portate Degustationsmenü 5 Gänge

60,00 €

Lasciatevi sorprendere dal nostro Chef in questa esperienza al buio, dove sapori locali e Internazionali si incontrano con l'obiettivo di raccontarvi ciò che siamo!
Il menù viene servito solo ed esclusivamente per tutto il tavolo.

*Lassen Sie sich von unserem Küchenchef bei diesem Erlebnis überraschen, wo lokale und internationale Aromen aufeinandertreffen, um Ihnen zu zeigen wer wir sind.
Das Menü wird ausschließlich für den ganzen Tisch serviert*

DOLCI DESSERTS DESSERTS

Cioccolato

Variazione di cioccolato Valhorrana, bianca, latte e fondente
Variation von Valhorrana-Schokolade, weiß, milchig und dunkel
Variation of Valhorrana chocolate, white, milk and dark

10,00 € (a, c, g)

Crème Brulèe

Crème brulèe con frutti di bosco freschi
Crème brûlée mit frischen Beeren
Crème brulee with fresh berries

10,00 € (c, g)

Babà

Babà' della tradizione Napoletana zabaione e limoncello
Traditioneller neapolitanischer Baba' Zabaglione und Limoncello
Traditional Neapolitan baba' zabaglione and limoncello

10,00 € (a, c, g, o)

Strudel di mela

Strudel di mela Agorà21
Apfelstrudel Agorà21
Apple strudel Agorà21

10,00 € (a, c, g)

Coperto / Service / service 1,50 €

MENÙ PIZZA

PIZZA TRADIZIONALE TRADITIONELLE PIZZA TRADITIONAL PIZZA

Napoletana

8,50 € (a, e, d)

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

Margherita

9,00 € (a, e, 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

Marinara 2.0

9,00 € (a, e)

Pomodoro schiacciato, pomodoro arrosto, pomodorini, aglio, origano, basilico, olio extravergina di oliva
Zerdrückte Tomaten, gebratene Tomaten, Kirschtomaten, Knoblauch, Oregano, Basilikum, natives Olivenöl extra
Crushed tomato, roast tomato, cherry tomatoes, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil

Diavola

12,50 € (a, g)

Pomodoro San Marzano, fior di latte, Salamino piccante, nduja, basilico
San Marzano Tomate, Fior di Latte, würzige Salami, Nduja, Basilikum
San Marzano tomato, fior di latte, spicy salami, nduja, basil

Regina margherita

13,00 € (a, e, g)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala Campana DOP, pesto di basilico, pomodorini rossi, olio Extra Vergine d'oliva
San Marzano Tomate, Büffelmozzarella Campana g.U., Basilikumpesto, rote Tomaten, natives Olivenöl extra
San Marzano tomato, buffalo mozzarella Campana PDO, basil pesto, red tomatoes, Extra Virgin Olive Oil

Salsiccia e cime di rapa

13, 50 € (a, e, d, g)

Provola affumicata, cime di rapa, salsiccia luganega, peperoncino, pomodorino, basilico
Geräucherter Provola-Käse, Rübengrün, Luganega-Wurst, Chili, Kirschtomate, Basilikum
Smoked provola cheese, turnip greens, luganega sausage, chilli, cherry tomato, basil

I tempi
di attesa
possono variare da
5 minuti a 1h, pertanto
vi consigliamo di mettervi
comodi e fare 2 chiacchiere
oppure ingannando il tempo
assaggiando le prelibatezze della nostra
rostitceria!

Die Wartezeiten können zwischen 5 Minuten
und 1 Stunde betragen, daher empfehlen
wir Ihnen, sich zurückzulehnen und
sich zu unterhalten oder sich die
Zeit zu vertreiben, indem
sie die Köstlichkeiten
unserer Rotisserie
probieren!

Vegetariana

13,50 € (a, e, d, g)

Fior di latte, crema di zucca, caponata di verdure e chips di patate, pecorino
Fior di Latte, Kürbiscrème, Gemüse-Caponata und Kartoffelchips, Pecorino-Käse
Fior di latte, pumpkin cream, vegetable caponata and potato chips, pecorino cheese

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

Capricciosa

14,00 € (a, e, g, m)

Pomodoro San Marzano fior di latte, Carciofi, champignon, olive taggiasche,
pomodorini, prosciutto cotto
San-Marzano-Tomate, fior di Latte, Artischocke, Champignons, Taggia-Oliven,
Kirschtomaten, gekochter Schinken
San Marzano tomato, fior di latte, artichokes, mushrooms, Taggia olives,
cherry tomatoes, cooked ham

PIZZE SPECIAL SPEZIAL PIZZEN SPECIAL PIZZA

MESSICANA*

13,00 €

Fior di latte, fagioli, pomodorini, salsiccia, pepperoncino e basilico
Fior di Latte, Bohnen, Tomaten, Wurst, Peperoncino und Basilikum
Fior di latte, beans, tomatoes, sausage, pepperoncino and basil

Siciliana*

13,50 € (a, g, e, h)

Crema di melanzane, melanzana a funghetti, provola affumicata, guanciale, basilico
Auberginencreme, geräucherter Provola Käse, Schweinewange, Basilikum
Aubergine cream, smoked provola cheese, pork cheek, basil

Nduja*

13, 50 € (a, e, g)

Pomodoro San Marzano, nduja calabra, straciatella, salsiccia, basilico
San Marzano-Tomate, kalabrische Nduja, Straciatella, wurst, Basilikum
San Marzano tomato, Calabrian nduja, straciatella cheese, sausage, basil

Carciofo patate e Pecorino*

13, 50 € (a, e, g)

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

Sfiziosa*

14,00 € (a, e, g, m)

Provola affumicata, crema di peperone rosso, salsiccia, patata, olio e basilico
Geräucherter Provola-Käse, rote Paprikacreme, Wurst, Kartoffeln, Öl und Basilikum
Smoked provola cheese, red pepper cream, sausage, potato, oil and basil

Tonno e cipolla*

14,00 € (a, e, d, g)

Tonno, cipolla rossa, pomodoro schiacciato, pomodoro arrosto, pomodorini,
aglio, origano, basilico, olio extravergine di oliva
Thunfisch, zwiebeln, Zerdrückte Tomaten, gebratene Tomaten,
Kirschtomaten, Knoblauch, Oregano, Basilikum, natives Olivenöl extra
Tuna, onions, crushed tomato, roast tomato, cherry tomatoes, garlic, oregano,
basil, extra virgin olive oi

3P tartufata*

14,00 € (a, e, g, m)

Provola affumicata, crema di tartufo, porchetta e patate
Geräucherter Provola-Käse, Trüffelcreme, spanferkel und Kartoffeln
Smoked provola cheese, truffle cream, porchetta and potatoes

Zucca e guanciaie*

14,50 € (a, e, g)

Crema di zucca, brie, funghi di stagione, guanciaie, pecorino
Kürbiscreme, Brie, Pilze der Saison, Schweinewange, Pecorino-Käse
Pumpkin cream, brie, seasonal mushrooms, pork cheek, pecorino cheese

Deliziosa*

15,50 € (a, e, g)

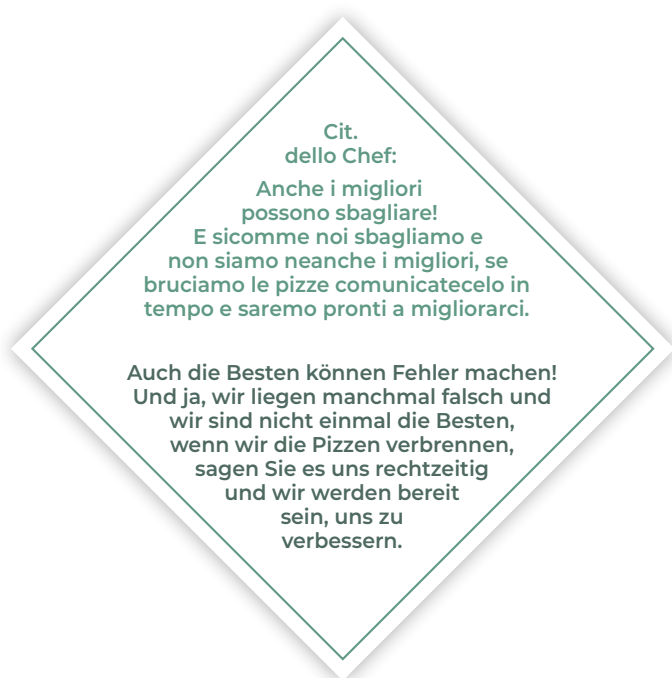
Crudo San Daniele Pesto di basilco, pomodorino confit, straciatella
San Daniele Schinken 24 Monate Basilikumpesto, confierte Tomaten, Straciatella
San Daniele ham 24 months, Basil pesto, confit tomatoes, straciatella

Pistacchiosa*

16,00 € (a, e, g, h)

Mortadella, pesto di pistacchio e parmigiano, straciatella, basilico
Mortadella, Pistazien-Parmesan-Pesto, Straciatella, Basilikum
Mortadella, pistachio and parmesan pesto, straciatella, basil

Coperto / Service / service 1,50 €



* Nelle pizze special non è possibile apportare modifiche
Es ist nicht möglich, bei Spezial Pizzas Änderungen vorzunehmen
It is not possible to make changes in special pizzas

BEVANDE GETRÄNKE DRINKS

Acqua naturale/frizzante – bottiglia 0,5 l € 2,50 1 l € 4,50
Wasser natur/sprudelnd – Flasche
Water Still/sparling – bottle

Acqua tonica Limestone – bottiglia 0,20 l € 3,50
Tonic Wasser Limestone– Flasche

Coca cola 0,33 l € 3,50

Coca cola Zero 0,33 l € 3,50

Fanta 0,33 l € 3,50

Sprite 0,33 l € 3,50

Limonata/Limonade 0,25 l € 3,50

Spuma 0,33 l € 3,50

Red Bull 0,25 l € 3,50

Sportwasser (limonata, minerale) 0,2 l € 2,00 0,4 l € 4,00

Skiwasser (limonata, sciroppo lampone, acqua frizzante) 0,2 l € 2,00 0,4 l € 4,00

Spezi (Fanta-Cola) 0,2 l € 2,00 0,4 l € 4,00

Spezi Limo (Cola-Limonata) 0,2 l € 2,00 0,4 l € 4,00

The San Benedetto pesca/limone – Eistee Pfirsich/Zitrone 0,33 l € 2,50

Spremuta d'arancia / Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l € 3,50

Succhi Rauch / Rauch Säfte 0,2 l € 2,50

Succo di mela / Apfelsaft 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 1857 0,33 l € 3,50

Ichnusa non filtrata 0,33 l € 3,50

Pustertaler lager dunkel 0,33 l € 3,50

Theresianer lager senza glutine/gluten-frei 0,33 l € 4,50

BIRRE IN BOTTIGLIA ANALCOLICA ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

Forst 0% 0,33 l € 3,50

Franziskaner Weizen 0,33 l € 3,50

VINI WEIN WINE

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

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

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

Berg Pinot Bianco	€ 5,00
Chardonnay Glarea "Tramin"	€ 5,50
Sauvignon Indra "Girland"	€ 6,00
Gewurtztraminer Justina "San Pauls"	€ 5,00
Kerner "Eisacktaler"	€ 5,00
Sylvaner "Eisacktaler"	€ 5,00

VINO DOLCE | SÜSSER WEIN | SWEET WINE

Moscato Giallo "Kalterner"	€ 5,00
----------------------------	--------

ALLERGENINFORMATIONEN gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide	F= Soja	N=Sesamsamen
B= Krebstiere	G= Milch oder Laktose	O=Schwefeldioxid und Sulfite
C= Eier	H= Schalenfrüchte	P=Lupine
D= Fisch	L= Sellerie	R=Weichtiere
E= Erdnuss	M=Senf	

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.

INFORMAZIONI ALLERGENI nel rispetto delle raccomandazioni Codex:

A= cereali contenenti glutine	F= soia	N=sesamo
B= crostacei	G= latte o lattosio	O=solfiti
C= uova	H= cariossidi	P=lupini
D= pesce	L= sedano	R=molluschi
E= arachidi	M= senape	

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.

