

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
Rinds-Burger, Cheddar, Tomaten, Gewürzgurken, Salat, Speck, Burgersauce, Zwiebel
Beefburger, cheddar, tomatoes, gherkins, salad, bacon, burger sauce, onion

Crispy Chicken

18,00 € (a, c, e, g)

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

Veggie Burger

18,00 € (a, c, e, g, o)

Fior di latte, melanzana grigliata, insalata, maionese al basilico, pomodorini confit
Fior di Latte, gegrillte Auberginen, Salat, Basilikummayonnaise, Konfierte Kirschtomaten
Fior di latte, grilled eggplant, salad, basil mayonnaise, confit cherry tomatoes

FRIGGITORIA FRITTIERTES FRIED

Patatine fritte

5,00 € (a, e)

Pommes frites
French fries

Patate a spicchi BBQ

5,00 € (a, e)

Kartoffel Spalten BBQ
Potatoes BBQ

Patate twister

5,00 € (a, e)

Kartoffel twisters
Potatoes twisters

Patate Crunchy Shapes

5,00 € (a, e)

Kartoffeln Crunchy Shapes
Potatoes Crunchy Shapes

INSALATE SALATE SALADS

Insalatamista | Gemischter Salat | Mixed salad 9,00 €

Insalatona mista con uova 10,00 € (c)
Gemischter Salat mit Ei
Mixed salad with egg

Insalata mista con tonno 13,00 € (d)
Gemischter Salat mit Thunfisch
Mixed salad with tuna

MENÙ

ANTIPASTI

Caesar Salad 16,00 € (a,g,e)

Insalata iceberg, salsa Caesar, scaglie di parmigiano, bacon, petto di pollo e crostini di pane
Eisbergsalat, Caesarsauce, Parmesanflocken, Speck, Hähnchenbrust und Croutons
Iceberg salad, Caesar sauce, Parmesan flakes, bacon, chicken breast and croutons

Carpaccio di manzo 18,00 € (a,m,c,g,h)

Carpaccio di manzo, finferli in agrodolce, ravanelli fermentati, nocciole tostate
Rindercarpaccio, süß-saure Pfifferlinge, fermentierte Radieschen, geröstete Haselnüsse
Beef carpaccio, sweet and sour chanterelles, fermented radishes, toasted hazelnuts

Polpo 18,00 € (d,m,l,o)

Polpo grigliato, patate prezzemolate, vinaigrette, alle erbe, terra di olive nere
Gegrillter Oktopus, Petersilienkartoffeln, Vinaigrette, Kräuter, schwarzes Olivenland
Grilled octopus, parsley potatoes, vinaigrette, herb, black olive earth

PRIMI

Schlutzer 15,00 € (a, g,c)

Schlutzkrapfen classici tradizionali, spinaci, erba cipollina, burro e parmigiano
Traditionelle Schlutzkrapfen, Spinat, Schnittlauch, Butter und Parmesankäse
Traditional Schlutzkrapfen, spinach, chives, butter and parmesan cheese

Fregula 16,00 € (a,g,r)

Fregula Sarda con cozze, cocco e lime
Sardische Fregula mit Muscheln, Kokosnuss und Limette
Sardinian Fregula with mussels, coconut and lime

Risotto 17,00 € (g,l,o)

Riso qualità vialone nano, finferli freschi, prezzemolo e aglio
Risotto mit frische Pfifferlinge, Petersilie und Knoblauch
Vialone nano quality rice, fresh chanterelles, parsley and garlicgel

Cannelloni 16,00 € (a,c,g,o)

Cannelloni di pasta fresca con provola e patate, vitello crudo e cotto, pomodorini
Frische Pasta-Cannelloni mit Provola-Käse und Kartoffeln, rohem und
gekochtem Kalbfleisch und Kirschtomaten Basilikumgel
Fresh pasta cannelloni with provola cheese and potatoes, raw and cooked
veal and cherry tomatoes

Pacchero 16,00 € (a,l,o,d)

Paccheri trafilati a bronzo, ragù di rana pescatrice e variazione di limone
Bronzegezogene Paccheri, Seeteufelragout und Zitronenvariation
Bronze-drawn paccheri, monkfish ragout and lemon variation

Spaghetti 15,00 € (a,l,g)

Spaghetti con pomodoro San Marzano, burrata e basilico
Spaghetti mit San Marzano-Tomate, Burrata-Käse und Basilikum
Spaghetti with San Marzano tomato, burrata cheese and basil

SECONDI

Rib Eye

36,00 € (a,l,o,c,g)

Rib-Eye di manzo 250gr(circa), anelli di cipolla, verdure grigliate, patate e jus di manzo
Rindfleisch Rib-Eye 200gr (ca.), Zwiebelringe, gegrilltes Gemüse, Kartoffeln und Rinderjus
Beef Rib-Eye 200gr (approx.), onion rings, grilled vegetables, potatoes and beef jus

Abb. Vino: Chianti Classico DOCG (Castello di Ama) 0,750 lt 40€

T-Bone di manzo

90€ (a,l,o,c,g) MIN 2 PAX

T-Bone di manzo 1kg(circa), anelli di cipolla, verdure grigliate, patate e jus di manzo
Beef T-Bone 1kg (ca.), Zwiebelringe, Grillgemüse, Kartoffeln und Rinderjus
Beef T-Bone 1kg (approx.), onion rings, grilled vegetables, potatoes and beef jus

Abb. vino: Barolo DOCG (Azienda Agricola Pira Luigi) 0,750 lt 75€

Carrè d'agnello

33€ (a,l,o,c,g)

Carrè d'agnello, anelli di cipolla, verdure grigliate, patate e jus di manzo
Lammkarree, Zwiebelringe, gegrilltes Gemüse, Kartoffeln und Rinderjus
Rack of lamb, onion rings, grilled vegetables, potatoes and beef jus

Abb. Vino: Stufles Merlot Riserva (Weingut Kornell) 0,750 lt 40€

Grigliata di pesce

36€ (d,a,c,e)

Tonno, gamberi, polpo, seppia con insalata di patata, panzanella Toscana, verdure grigliate
Thunfisch, Garnelen, Tintenfisch, Tintenfisch mit Kartoffelsalat, toskanische Panzanella, gegrilltes Gemüse
Tuna, prawns, octopus, cuttlefish with potato salad, Tuscan panzanella, grilled vegetables

Abb. Vino: Quintessenz Pinot bianco, (Kellerei Kaltern) 0,750 lt 35€

Cous cous

27,00 € (a,l)

Couscous al curry, spiedino di seitan e verdure thai
Curry-Couscous, Seitan-Spieß und Thai-Gemüse
Curry couscous, seitan skewer and Thai vegetables

DOLCI

DESSERTS

DESSERTS

Tiramisù

Savoiardi, mascarpone, caffè, uova, cacao
Savoiardibiskuits, Mascarpone, Kaffee, Eier, Kakao
Savoiardi bisquits, mascarpone, coffee, eggs, cocoa

10,00 € (a, c, g)

Magnum cioccolato Fondente

Ciocolato fondente, lamponi, gelato al caramello salato
Dunkle Schokolade, Himbeeren, gesalzenes Karamel Eis
Dark chocolate, raspberries, salted caramel ice cream

11,00 € (g, c, h)

Pralineria Agorà21

Ciocolato bianco e arachidi, cioccolato fondente e lamponi,
cioccolato al latte e pistacchio
Weiße Schokolade und Erdnüsse, dunkle Schokolade und
Himbeeren, Milkschokolade und Pistazien
White chocolate and peanuts, dark chocolate and raspberries, milk
chocolate and pistachio

5 € (h, g)

CHEF

Massimo Di Benedetto

SOUS CHEF

Michele Giammarino

COMMIS CHEF

Leon Maria Brunner

Coperto/Service/service 2,00€

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, Olivenöl
San Marzano tomato, anchovies, capers, garlic, oregano, basil, 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, Olive Oil

Marinara 2.0

9,50 € (a, e)

Pomodoro confit, pomodorini, aglio, origano, basilico, olio extravergina di oliva, olive taggiasche
Tomaten-confit, Kirschtomaten, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Olivenöl, Taggia-Oliven
Tomato confit, cherry tomatoes, garlic oil, oregano, basil, olive oil, Taggia olives

Salame piccante

13,50 € (a, e, g)

Pomodoro San Marzano, fior di latte, Salame piccante, cipolla rossa, basilico
San Marzano Tomate, Fior di Latte, scharfe salami, rote Zwiebeln, Basilikum
San Marzano tomato, fior di latte, spicy salami, red onion, basil

Bufalina

13 € (a, e, g)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini rossi
San Marzano Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Olivenöl
San Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil, cherry tomatoes, Olive Oil

Bufalina e salsiccia

14 € (a, e, g)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala Campana DOP, salsiccia e pomodorini
San Marzano Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Luganega-Wurst, Olivenöl
San Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil, luganega sausage, cherry tomatoes, olive Oil

Salsiccia e cime di rapa

13,50 € (a, e, g)

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

Provola e pepe

13 € (a, e, g)

Provola affumicata, pomodoro, pepe e basilico
Geräucherter Provola-Käse, Tomaten, Paprika und Basilikum
Smoked provola cheese, tomato, pepper and basil

Capricciosa

14,50 € (a, e, g)

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

PIZZE SPECIAL

SPEZIAL PIZZEN

SPECIALPIZZA

Melanzana e guanciale*

14 € (a, g, e, h)

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

Golosa*

13,50 € (a, e, g)

Pomodoro San Marzano, fior di latte, nduja calabra, salsiccia, cipolla rossa, gorgonzola, basilico
San Marzano Tomate, fior di latte kalabrische Nduja, Wurst, rote Zwiebeln, Gorgonzola, Basilikum
San Marzano tomato, fior di latte Calabrian nduja, sausage, red onion, gorgonzola, basil

3P Carciofata

14,00 € (a, e, g)

Fior di latte, crema di pecorino, carciofo, pancetta coppata, patate, menta, prezzemolo e aglio
Fior di latte, Pecorino-Creme, Artischocke, Pancetta, Kartoffeln, Minze, Petersilie und Knoblauch
Fior di latte, pecorino cream, artichoke, bacon, potatoes, mint, parsley and garlic

Provola, patata e salsiccia

14,00 € (a, e, g,)

Provola affumicata, crema di pecorino, patata, salsiccia e basilico
Geräucherter Provola-Käse, rote Paprikacreme, Wurst, Kartoffeln, Basilikum
Smoked provola cheese, pecorino cream, potato, sausage and basil

Tonno e cipolla*

14,50 € (a, e, d, g)

Pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno, cipolla rossa, pomodorini, olio all'aglio, origano, basilico
San Marzano Tomaten, fior di latte, Thunfisch, Kirschtomaten, Knoblauchöl, rote Zwiebeln, Oregano, Basilikum
San Marzano tomato, fior di latte, tuna, red onion, cherry tomatoes, garlic oil, oregano, basil

Vegetariana

14,50 € (a, e, g)

Fior di latte, crema di carciofi, caponata verdura, champignon, pecorino, basilico e olive taggiasce
Fior di Latte, Artischockencreme, Champignons, gemischtes Gemüse, Pecorino-Käse und Taggia-Oliven
Fior di latte, artichoke cream, champignon mushrooms, mixed vegetables, pecorino cheese and, Taggia olives

Boscaiola*

15 € (a, e, g)

Mozzarella di bufala, salsiccia, porcini, crema di noci, basilico
Büffelmozzarella, Wurst, Steinpilze, Walnusscreme, Basilikum
Buffalo mozzarella, sausage, porcini mushrooms, walnut cream, basil

Deliziosa estiva *

16,00 € (a, e, g)

Base focaccia, prosciutto crudo, pesto di basilico, pomodorini confit, stracciatella, rucola
Focaccia, Rohschinken, Basilikumpesto, confierte Tomaten, Stracciatella, Rucola
Focaccia, Raw Ham, basil pesto, confit tomatoes, stracciatella, arugula

Pistacchiosa*

16,50 € (a, e, g, h)

Base focaccia, mortadella, pesto di pistacchio e parmigiano, stracciatella, basilico
Focaccia, Mortadellaschinken, Pistazien-Parmesan-Pesto, Stracciatella, Basilikum
Focaccia, mortadella ham, pistachio and parmesan pesto, stracciatella, basil

Gambero e menta*

17 € (a, b, e, g, h)

Mozzarella di bufala, crema di zucchini e menta, gambero scottato freddo, pomodorini
Büffelmozzarella, Zucchini-minze-creme, garnelen, Kirschtomaten, basilikum
Buffalo mozzarella, crème of courgette and mint, shrimps, cherry tomatoes, basil

*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

DOLCI

DESSERTS

DESSERTS

Tiramisù

Savoiardì, mascarpone, caffè, uova, cacao
Savoiardibiskuits, Mascarpone, Kaffee, Eier, Kakao
Savoiardì bisquits, mascarpone, coffee, eggs, cocoa

10,00 € (a, c, g)

Magnum cioccolato Fondente

Ciocolato fondente, lamponi, gelato al caramello salato
Dunkle Schokolade, Himbeeren, gesalzenes Karamel Eis
Dark chocolate, raspberries, salted caramel ice cream

11,00 € (g, c, h)

Pralineria Agorà21

Ciocolato bianco e arachidi, cioccolato fondente e lamponi,
ciocolato al latte e pistacchio
Weiße Schokolade und Erdnüsse, dunkle Schokolade und
Himbeeren, Milkschokolade und Pistazien
White chocolate and peanuts, dark chocolate and raspberries, milk
chocolate and pistachio

5 € (h, g)



BEVANDE GETRÄNKE DRINKS

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

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

Coca cola		0,33l €3,50
Coca cola Zero		0,33l €3,50
Fanta		0,33l €3,50
Sprite		0,33l €3,50
Limonata/Limonade		0,25l €3,50
Spuma		0,25l €3,50
Red Bull		0,25l €3,50
Sportwasser (limonata, minerale)	0,2l €2,00	0,4l €4,00
Skiwasser (limonata, sciroppo lampone, acqua frizzante)	0,2l €2,00	0,4l €4,00
Spezi (Fanta-Cola)	0,2l €2,00	0,4l €4,00
Spezi Limo (Cola-Limonata)	0,2l €2,00	0,4l €4,00
The San Benedetto pesca/limone – Eistee Pfirsich/Zitrone		0,33l €2,50
Spremuta d'arancia / Frisch gepresster Orangensaft		0,2l €3,50
Succhi Rauch / Rauch Säfte		0,2l €2,50
Succo di mela / Apfelsaft	0,2l €2,00	0,4l €4,00

BIRRE ALLA SPINA | BIER VOM FASS | DRAFT BEER

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

BIRRE IN BOTTIGLIA | FLASCHENBIERE | BOTTLED BEER

Forst 1857		0,33l €3,50
Ichnusa non filtrata		0,33l €3,50
Pustertaler lager dunkel		0,33l €3,50
Theresianer lagersenzaglutine/gluten-frei		0,33l €4,50

BIRRE IN BOTTIGLIA ANALCOLICA ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

Forst0%		0,33l €3,50
Franziskaner Weizen		0,33l €3,50

VINI WEIN WINE

VINI ROSSIALCALICE | WEIN IM GLAS | RED WINE IN THE GLAS

St. Magdalener "Larcherhof"	0,10 l € 5,00
Pinot nero "Terlan"	0,10 l € 5,50
Merlot "Schreckbichl"	0,10 l € 5,00
Cabernet Sauvignon Campaner "Kalterner"	0,10 l € 5,50
Lagrein Kurtasch	0,10 l € 5,50

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

Berg Pinot Bianco	0,10 l € 5,00
Chardonnay Glarea "Tramin" 0,10	0,10 l € 5,50
Sauvignon Indra "Girler"	0,10 l € 6,00
Gewürztraminer Justina "San Pauls"	0,10 l € 5,00
Kerner "Eisacktaler"	0,10 l € 5,00
Sylvaner "Eisacktaler"	0,10 l € 5,00

VINO DOLCE | SÜSSER WEIN | SWEET WINE

Moscato Giallo "Kalterner"	0,10 l € 5,00
----------------------------	-----------------

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.

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.

