RISTORANTE PIZZERIA
AGORDINA

Scopri il menù digitale

Le Pizze

AGORDINA — € 10,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, speck, funghi porcini
tomato, mozzarella, ham, speck, porcini mushrooms

AMERICANA — € 7,00
pomodoro, mozzarella, patate fritte
tomato, mozzarella, fries

ARLECCHINO — € 9,00
pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci
tomato, mozzarella, ricotta, spinach

ASPARAGI — € 8,00
pomodoro, mozzarella, asparagi
tomato, mozzarella, asparagus

BIANCANEVE — € 9,00
pomodoro, mozzarella, stracchino, pomodoro a fette, rucola
tomato, mozzarella, stracchino, sliced tomato, rocket

BOLOGNESE — € 13,00
mozzarella, mortadella, granelle di pistacchi, burrata, aceto balsamico
mozzarella, mortadella, pistachio grains, burrata, balsamic vinegar

BOSCAIOLA — € 10,00
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salamino piccante, salsiccia
tomato, mozzarella, porcini mushrooms, spicy salami, sausage

BRACCIO DI FERRO — € 9,50
pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, spinaci
tomato, mozzarella, fresh gorgonzola, spinach

BRIE E RUCOLA — € 9,00
pomodoro, mozzarella, brie, rucola
tomato, mozzarella, brie, rocket

CALZONE TRADIZIONALE — € 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

CALZONE NAPOLI — € 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ricotta
tomato, mozzarella, cooked ham, ricotta

Allergeni — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, siamo a vostra disposizione per informazioni dettagliate sul menù, il gruppo degli allergeni si trova nelle ultime pagine di questo menù, la lista completa per piatto è disponibile richiedendola al personale. Grazie.

Allergens — *The customer is asked to communicate to the staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, we are at your disposal for detailed information on the menu, the group of allergens can be found on the last pages of this menu, the list complete is available by requesting it to the staff. Thank you.*

RISTORANTE PIZZERIA
AGORDINA

Scopri il menù digitale

Le Pizze

CALZONE VEGETARIANO — € 9,50
pomodoro, mozzarella, verdure miste
tomato, mozzarella, mixed vegetables

CAPRICCIOSA — € 9,00
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, salamino piccante
tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham, artichokes, spicy salami

CONTADINA — € 9,00
pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso (in stagione) salsiccia
tomato, mozzarella, radicchio (chicory) di Treviso (in season) sausage

CYNAR — € 8,00
pomodoro, mozzarella, carciofi
ttomato, mozzarella, artichokes

DELIZIA — € 13,00
pomodoro, melanzane fritte, mozzarella di bufala, grana in cottura
tomato, fried aubergines, buffalo mozzarella, cooking parmesan

DIAVOLA — € 8,00
pomodoro, mozzarella, salamino piccante
tomato, mozzarella, spicy salami

FIOR DI BOSCO — € 9,00
pomodoro, mozzarella, chiodini, porcini, funghi, grana
tomato, mozzarella, honey mushrooms, porcini mushrooms, mushrooms, Grana cheese

FUNGHI — € 8,00
pomodoro, mozzarella, funghi
tomato, mozzarella, mushrooms

GRANA E RUCOLA — € 8,00
pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, rucola
tomato, mozzarella, Grana cheese flakes, rocket

MAIS — € 7,50
pomodoro, mozzarella, mais
tomato, mozzarella, corn

MARCONI — € 9,50
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana
tomato, mozzarella, bresaola, rocket, Grana cheese flakes

Allergeni — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, siamo a vostra disposizione per informazioni dettagliate sul menù, il gruppo degli allergeni si trova nelle ultime pagine di questo menù, la lista completa per piatto è disponibile richiedendola al personale. Grazie.

Allergens — *The customer is asked to communicate to the staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, we are at your disposal for detailed information on the menu, the group of allergens can be found on the last pages of this menu, the list complete is available by requesting it to the staff. Thank you.*

RISTORANTE PIZZERIA
AGORDINA

Scopri il menù digitale

Le Pizze

MARGHERITA
pomodoro, mozzarella
tomato, mozzarella
€ 6,00

MARINARA
pomodoro, aglio, origano
tomato, garlic, oregano
€ 5,50

MEDITERRANEA
pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, basilico
tomato, mozzarella, sliced tomato, basil
€ 8,50

MELANZANE
pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri
tomato, mozzarella, grilled aubergines
€ 8,00

MESSICANA
pomodoro, mozzarella, fagioli, salsiccia, peperoncino
tomato, mozzarella, beans, sausage, red pepper
€ 9,50

MONTANARA
pomodoro, mozzarella, funghi chiodini porchetta
tomato, mozzarella, porcini mushrooms
€ 10,00

NAPOLETANA
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi
tomato, mozzarella, anchovies, capers
€ 8,50

NORVEGESE
pomodoro, mozzarella, salmone, panna, pepe
tomato, mozzarella, salmon, cream, pepper
€ 10,00

OTTO GUSTI
pomodoro, mozzarella, tonno, funghi, prosciutto cotto, würstel, cipolla, olive, salamino piccante
tomato, mozzarella, tuna, mushrooms, cooked ham, würstel, onion, olives, spicy salami
€ 10,50

ORTOLANA
pomodoro, mozzarella, verdure ai ferri
tomato, mozzarella, grilled vegetables
€ 10,00

PARISIENNE
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, rucola, pomodorini (solo in stagione)
tomato, buffalo mozzarella, basil, rocket, cherry tomatoes (in season)
€ 9,50

Allergeni — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, siamo a vostra disposizione per informazioni dettagliate sul menù, il gruppo degli allergeni si trova nelle ultime pagine di questo menù, la lista completa per piatto è disponibile richiedendola al personale. Grazie.

Allergens — *The customer is asked to communicate to the staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, we are at your disposal for detailed information on the menu, the group of allergens can be found on the last pages of this menu, the list complete is available by requesting it to the staff. Thank you.*

RISTORANTE PIZZERIA
AGORDINA

Scopri il menù digitale

Le Pizze

PARMIGIANA
pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri, grana grattugiato, basilico
tomato, mozzarella, grilled aubergines, grated Grana cheese, basil
€ 8,50

PEPERONI
pomodoro, mozzarella, peperoni ai ferri
tomato, mozzarella, grilled peppers
€ 8,50

PROSCIUTTO
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
tomato, mozzarella, cooked ham
€ 8,00

PROSCIUTTO E FUNGHI
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms
€ 8,50

PUGLIESE
pomodoro, mozzarella, cipolle
tomato, mozzarella, onion
€ 7,00

QUATTRO FORMAGGI
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, grana
tomato, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, grana
€ 9,00

QUATTRO STAGIONI
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto
tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham
€ 9,00

ROMANA
pomodoro, mozzarella, acciughe
tomato, mozzarella, anchovies
€ 8,00

SAINT TROPEZ
pomodoro, mozzarella, rucola, provola, pancetta affumicata (tutto in cottura)
tomato, mozzarella, rocket, provola, smoked bacon (all cooked)
€ 10,00

SAN DANIELE
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
tomato, mozzarella, raw ham
€ 9,00

SCHIZZETTA
pomodoro, mozzarella, schiz, speck
tomato, mozzarella, schiz, speck
€ 11,00

Allergeni — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, siamo a vostra disposizione per informazioni dettagliate sul menù, il gruppo degli allergeni si trova nelle ultime pagine di questo menù, la lista completa per piatto è disponibile richiedendola al personale. Grazie.

Allergens — *The customer is asked to communicate to the staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, we are at your disposal for detailed information on the menu, the group of allergens can be found on the last pages of this menu, the list complete is available by requesting it to the staff. Thank you.*

RISTORANTE PIZZERIA
AGORDINA

Scopri il menù digitale

Le Pizze

SFIZIOSA — € 10,50
pomodoro, radicchio, salamino, ricotta fresca
tomato, chicory, spicy salami, ricotta

SICILIANA — € 9,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi
tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers

STRACCHINO E RUCOLA — € 9,00
pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola
tomato, mozzarella, stracchino cheese, rocket

TIROLESE — € 10,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, speck
tomato, mozzarella, fresh gorgonzola, speck

TONNO E CIPOLLA — € 9,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomato, mozzarella, tuna, onion

TONNO E PEPERONI — € 9,00
pomodoro, mozzarella, tonno, peperoni
tomato, mozzarella, tuna, peppers

TRE MARI — € 10,00
pomodoro, mozzarella, salmone, gamberetti, polpa di granchio
tomato, mozzarella, salmon, prawns, crab meat

TREVISANA — € 10,50
pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso (in stagione) pancetta nostrana
tomato, mozzarella, Treviso radicchio (in season) local bacon

VEGETARIANA — € 9,50
pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni ai ferri, cipolla, spinaci, asparagi
tomato, mozzarella, eggplant, grilled peppers, onion, spinach, asparagus

VENETA — € 9,50
pomodoro, mozzarella, soppressa, cipolla
tomato, mozzarella, soppressa, onion

VIENNESE — € 7,50
pomodoro, mozzarella, würstel
tomato, mozzarella, würstel

Allergeni — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, siamo a vostra disposizione per informazioni dettagliate sul menù, il gruppo degli allergeni si trova nelle ultime pagine di questo menù, la lista completa per piatto è disponibile richiedendola al personale. Grazie.

Allergens — *The customer is asked to communicate to the staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, we are at your disposal for detailed information on the menu, the group of allergens can be found on the last pages of this menu, the list complete is available by requesting it to the staff. Thank you.*

ZINGARA
€ 10,00
pomodoro, mozzarella, tonno, peperoni, olive
tomato, mozzarella, tuna, pepper, olives

ZUCCHINE
€ 8,00
pomodoro, mozzarella, zucchine ai ferri
tomato, mozzarella, grilled zucchini

RISTORANTE PIZZERIA AGORDINA

Scopri il menù digitale

Gli Involtini

NIKI
€ 10,00
mozzarella, stracchino, pomodorini, cipolla
mozzarella, stracchino cheese, cherry tomatoes, onion

PIXIE
€ 10,00
mozzarella, porchetta, patate fritte
tomato, porchetta, fries

RISTORANTE PIZZERIA AGORDINA

Pizze Novità

CUOR DI BURRATA
€ 9,50
pomodoro, burrata, pomodorini, cipolla rossa
tomato, burrata, cherry tomatoes, red onion

CUSTOM
€ 10,00
mozzarella, patate fritte, porchetta, gorgonzola dolce
mozzarella, fries, porchetta, fresh gorgonzola

MEZZALUNA
€ 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, rucola, San Daniele a fine cottura
tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, rocket, San Daniele ham at the end of cooking

VESUVIO
€ 10,00
pomodoro, burrata,'nduja
tomato, burrata, 'nduja (very spicy sausage)

VEGGY
€ 10,50
pomodoro, mozzarella di riso, crema di pistacchi, funghi e rucola
tomato, rice mozzarella, pistachio cream, mushrooms and rocket

Allergeni — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, siamo a vostra disposizione per informazioni dettagliate sul menù, il gruppo degli allergeni si trova nelle ultime pagine di questo menù, la lista completa per piatto è disponibile richiedendola al personale. Grazie.

Allergens — *The customer is asked to communicate to the staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, we are at your disposal for detailed information on the menu, the group of allergens can be found on the last pages of this menu, the list complete is available by requesting it to the staff. Thank you.*

RISTORANTE PIZZERIA
AGORDINA

Scopri il menù digitale

Pizze Bianche

CAPRESE mozzarella di bufala, pomodoro a fette, basilico *buffalo mozzarella, sliced tomato, basil*		€ 10,00
GUSTOSA mozzarella, gorgonzola dolce, mele *mozzarella, fresh gorgonzola, apples*		€ 10,00
MORICE mozzarella, mozzarella di bufala, porcini, grana *mozzarella, buffalo mozzarella, porcini mushrooms, grana cheese*		€ 10,00
NOCINA mozzarella, gorgonzola, noci *mozzarella, gorgonzola, walnuts*		€ 10,00
PARTENOPEA mozzarella, salsiccia, friarielli *mozzarella, sausage, friarielli*		€ 10,50
ROSALBA mozzarella, gorgonzola dolce, porchetta, patè di olive *mozzarella, fresh gorgonzola, porchetta, olive patè*		€ 10,00

La pasta delle nostre pizze è composta da:

Farina, Acqua, olio extra vergine di oliva, sale, lievito

Aggiunte e varianti / *Additions and variations*:

burrata euro 2,50;
prosciutto cotto / *cooked ham* euro 1,50;
prosciutto crudo / *ham* euro 2,00;
mozzarella di bufala / *buffalo mozzarella* euro 2,00;
salamino piccante / *spicy salami* euro 1,00;
brie euro 1,00;
doppia pasta / *double pasta* euro 1,50;
verdure / *vegetables* euro 1,00;
mozzarella di riso / *rice mozzarella* euro 1,00;
baby pizza euro 0,50 in meno,
impasto con farina integrale / *wholemeal pizza dough* euro 1,00;
impasto senza glutine / *Gluten-free pizza dough* euro 1,50

Allergeni — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, siamo a vostra disposizione per informazioni dettagliate sul menù, il gruppo degli allergeni si trova nelle ultime pagine di questo menù, la lista completa per piatto è disponibile richiedendola al personale. Grazie.

Allergens — *The customer is asked to communicate to the staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, we are at your disposal for detailed information on the menu, the group of allergens can be found on the last pages of this menu, the list complete is available by requesting it to the staff. Thank you.*

RISTORANTE PIZZERIA
AGORDINA

Scopri il menù digitale

La Cucina

ANTIPASTI / APPETIZERS

Affettati misti con formaggi *Mixed cold cuts with cheeses Mixed slice*	€ 13,00
Polenta, salame e funghi *Polenta, salami and mushrooms*	€ 12,00
Bresaola, rucola e grana *Bresaola, rocket and Grana cheese*	€ 10,00
Prosciutto crudo e burrata *Raw ham and burrata*	€ 10,00
Sarde in Saor *Sardines in Saor*	€ 9,00

PRIMI PIATTI / MAIN COURSES

Tagliatelle ai funghi porcini *Tagliatelle with porcini mushrooms*	€ 13,00
Tagliatelle all'anatra *Tagliatelle with duck sauce*	€ 13,00
Tagliolini gongorzola e noci *Tagliolini with gorgonzola and walnuts*	€ 12,00
Pappardelle al capriolo *Pappardelle with venison sauce*	€ 13,00
Gnocchi di patate burro e salvia *Potato gnocchi with butter and sage*	€ 10,00
Zuppa d'orzo *Barley soup*	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara Spaghetti carbonara *(with guanciale and egg sauce)*	€ 9,00
Spaghetti alle vongole *Spaghetti with clams*	€ 13,00

Allergeni — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, siamo a vostra disposizione per informazioni dettagliate sul menù, il gruppo degli allergeni si trova nelle ultime pagine di questo menù, la lista completa per piatto è disponibile richiedendola al personale. Grazie.

Allergens — *The customer is asked to communicate to the staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, we are at your disposal for detailed information on the menu, the group of allergens can be found on the last pages of this menu, the list complete is available by requesting it to the staff. Thank you.*

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Piatto della casa (funghi, pastin, schiz, polenta) *Dish house (mushrooms, pastin, schiz, polenta)*	€ 19,00
Polenta e Capriolo *Polenta and Capriolo*	€ 14,00
Tagliata di manzo, grana rucola e pomodorini *Sliced beef, rocket and cherry tomatoes*	€ 18,00
Grigliata di carne *Grilled meat*	€ 20,00
Stinco di maiale con patate rustiche *Pork shank with rustic potatoes*	€ 15,00
Hamburger di chianina con patate *Chianina burger with potatoes*	€ 15,00
Scaloppina al limone o ai funghi *Escalope with lemon or mushrooms*	€ 10,00
Frittura di pesce *Fish fry*	€ 18,00
Cotoletta con patate *Schnitzel with potatoes*	€ 11,00

SECONDI PIATTI VEGANI
VEGAN SECOND COURSES

BEYOND VEG BURGER (veg burger, patate rustiche o verdura alla griglia) *BEYOND VEG BURGER (veg burger, rustic potatoes or grilled vegetables)*	€ 15,00
GRIGLIATINA AGORDINA (veg burger, salsiccia veg o verdure alla griglia) *GRIGLIATINA AGORDINA (veg burger, veg sausage or grilled vegetables)*	€ 16,00
Happy Cow (panino pizza, veg burger, misticanza, pomodoro, patate) *Happy Cow (pizza sandwich, veg burger, mixed salad, tomato, potatoes)*	€ 16,00

Allergeni — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, siamo a vostra disposizione per informazioni dettagliate sul menù, il gruppo degli allergeni si trova nelle ultime pagine di questo menù, la lista completa per piatto è disponibile richiedendola al personale. Grazie.

Allergens — *The customer is asked to communicate to the staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, we are at your disposal for detailed information on the menu, the group of allergens can be found on the last pages of this menu, the list complete is available by requesting it to the staff. Thank you.*

I CONTORNI / SIDE DISHES

Patate fritte *Fries*	€ 4,00
Patate saltate *Stir-fried potatoes*	€ 5,00
Verdura cotta *Cooked vegetables*	€ 5,00
Verdura alla griglia *Grilled vegetables*	€ 5,00

LE INSALATONE

CLASSICA misticanza, carote, pomodori, mozzarella, tonno, mais *salad, carrots, tomatoes, mozzarella, tuna, corn*	€ 8,00
GRECA pomodoro a fette, formaggio feta, cetrioli, olive nere, cipolla rossa di Tropea *sliced tomato, feta cheese, cucumber, black olives, Tropea red onion*	€ 9,00
VALERY valeriana, noci, formaggio grana, pomodorini, uva sultanina *valerian, walnuts, grana cheese, cherry tomatoes, sultanas*	€ 9,00
3 MARI insalata verde, salmone, gamberetti, polpa di granchio, pomodoro a fette *green salad, salmon, shrimp, crab meat, sliced tomato*	€ 9,00

Allergeni — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, siamo a vostra disposizione per informazioni dettagliate sul menù, il gruppo degli allergeni si trova nelle ultime pagine di questo menù, la lista completa per piatto è disponibile richiedendola al personale. Grazie.

Allergens — *The customer is asked to communicate to the staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, we are at your disposal for detailed information on the menu, the group of allergens can be found on the last pages of this menu, the list complete is available by requesting it to the staff. Thank you.*

BABY MENU'

MASHA

Pizza Margherita baby + gelato € 7,00
Baby pizza Margherita (tomato, mozzarella) + ice cream

SIMBA

Pasta al pomodoro o ragù + gelato € 7,00
Pasta with totatoes or ragù sauce + ice cream

MINIONS

Würstel, patatine fritte + gelato € 8,00
Würstel, fries + *ice cream*

WINNIE THE POOH

Pizza baby alle patatine + gelato € 8,00
Baby pizza fries (tomato, mozzarella, fries) + ice cream

Allergeni — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, siamo a vostra disposizione per informazioni dettagliate sul menù, il gruppo degli allergeni si trova nelle ultime pagine di questo menù, la lista completa per piatto è disponibile richiedendola al personale. Grazie.

Allergens — *The customer is asked to communicate to the staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, we are at your disposal for detailed information on the menu, the group of allergens can be found on the last pages of this menu, the list complete is available by requesting it to the staff. Thank you.*

RISTORANTE PIZZERIA
AGORDINA

Scopri il menù digitale

I dolci

GELATI / ICE CREAM

Coppa limone *Lemon ice cream*	€ 3,00
Loney Tunes ice	€ 4,00
Coppetta gelato vaniglia e cioccolato *Vanilla and chocolate ice cream cup*	€ 2,00

DESSERT

Meringata *Meringue cake*	€ 4,00
Profitterol	€ 4,00
Dolce dello chef (ricotta e baileys) *Chef's dessert (ricotta and baileys)*	€ 5,00
Tartufo bianco o nero *Tartufo black or white*	€ 4,00
Tartufo affogato al caffè *Ice coffee Tartufo*	€ 4,50
Tartufo affogato al liquore *Tartufo with liquor*	€ 5,00
Crema catalana *Catalan cream*	€ 4,00
Tiramisù	€ 5,00

Abbiamo sempre nuove torte e dolci fatti in casa, chiedete al nostro personale!
We always have new cakes and homemade desserts, ask our staff!

Si ricorda alla gentile clientela che in assenza di prodotti freschi di stagione si usano prodotti congelati
We would like to remind our customers that frozen products are used in the absence of fresh seasonal products

RISTORANTE PIZZERIA
AGORDINA

Scopri il menù digitale

Il Bar

APERITIVI / APERITIF

Bianco con aperol	€	1,30
Bianco con bitter campari	€	1,30
Bicicletta con prosecco	€	5,00
Triciclo con prosecco	€	6,00
Campari soda	€	2,80

Crodino	€	2,80
Gingerino	€	2,80
Gin Tonic	€	5,00
Spritzone aperol/campari	€	3,50
Prosecco bicc.	€	3,00

I VINI /WINE

AL CALICE / GLASS

BIANCO / WHITE

Bianco della casa (Tocai) *Tocai white wine*	€	1,00
Prosecco frizzante *Sparkling prosecco*	€	3,00
Prosecco Fermo	€	3,00
Pinot grigio	€	3,00
Vermentino	€	3,00
Soave Classico	€	3,00

ROSSO / RED

Rosso della casa (merlot) *Merlot red wine*	€	1,00
Valpolicella	€	3,00
Cabernet Sauvignon	€	3,00
Merlot	€	3,00
Montepulciano d'Abruzzo	€	3,00

ALLA SPINA / ON TAP

Tocai (bianco) *Tocai (white)*	1/4 L.	€	1,80
	1/2 L.	€	3,10
	1 L.	€	6,10
Prosecco	1/4 L.	€	4,50
	1/2 L.	€	8,00
	1 L.	€	16,00
Merlot (rosso) *Merlot (red)*	1/4 L.	€	1,80
	1/2 L.	€	3,10
	1 L.	€	6,10

VINI IN BOTTIGLIA ROSSI
BOTTLED RED WINES

Cabernet IGT (Sutto, Veneto) — € 16,00
Da uve Cabernet. Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo deciso e caratteristico con leggere note vegetali. Sapore armonico e rotondo.
From Cabernet grapes. Ruby red color with garnet reflections. Decisive and characteristic bouquet with light vegetal notes. Harmonious and round flavour.

Merlot IGT (Sutto, Veneto) — € 16,00
Da Merlot. Colore rubino intenso, profumi di frutta rossa in particolare prugna e ciliegia matura.
Giustamente tannico con ricordi di frutta rossa matura.
From Merlot. Intense ruby colour, aromas of red fruit in particular plum and ripe cherry. Properly tannic with hints of ripe red fruit.

Valpolicella Doc Rio Albo (Cà Rugate, Veneto) — € 17,00
Da uve Corvina, Corvinone, Rondinella. Colore rosso rubino, profumi intensi che ricordano mora e ciliegia.
Al palato è morbido e leggermente tannico.
From Corvina, Corvinone, Rondinella grapes. Ruby red colour, intense aromas reminiscent of blackberries and cherries.
On the palate it is soft and slightly tannic.

Pinot Nero Doc (Von Blumen, Trentino Alto Adige) — € 25,00
Da uve Pinot Nero. Rosso rubino scarico dal sapore intenso con sentori di sottobosco. Corpo ben equilibrato.
From Pinot Noir grapes. Pale ruby red with an intense flavor with hints of undergrowth. Well balanced body.

Lagrein (Kossler, Trentino Alto Adige) € 25,00
Da uve Lagrein, colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo di frutti di bosco e cioccolato fondente.
Al gusto secco di giusta sapidità e tannicità.
From Lagrein grapes, intense ruby red color with violet reflections. Scent of wild berries and dark chocolate.
Dry taste with the right sapidity and tannins.

Chianti Classico (Tenuta di Liliano, Toscana) € 25,00
Da uve Sangiovese, Colorino e Canaiolo. Rosso rubino tendente al granato, profumo di frutti rossi e spezie. Gusto pieno e armonico, molto elegante.
From Sangiovese, Colorino and Canaiolo grapes. Ruby red tending to garnet, aroma of red fruits and spices. Full and harmonious taste, very elegant.

Montepulciano d'Abruzzo Doc (Terra d'Aligi, Abruzzo) € 19,00
Da uve Montepulciano. Colore rosso rubino intenso, al naso profumi di frutta rossa matura, note floreali di violetta e rose.
Di ottima struttura e caldo.
From Montepulciano grapes. Intense ruby red color, aromas of ripe red fruit, floral notes of violet and roses on the nose.
Excellent structure and warm.

VINI IN BOTTIGLIA BIANCHI
BOTTLED WHITE WINES

Prosecco Brut Doc Treviso (Le Colture Fagher , Veneto) € 16,00
Da uve Glera. Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo di mela, sambuco si accompagna a fresche note agrumate.
From Glera grapes. Brilliant straw yellow color with greenish reflections. Scent of apple, elderberry is accompanied by fresh citrus notes.

Prosecco Fermo Doc Treviso (Biasiotto, Veneto) € 16,00
Da uve Glera. Colore giallo paglierino scarico. Olfatto intensi profumi di mele e leggero sentore di pesca. Gusto leggermente abboccato, fresco, abbastanza sapido, morbido ed equilibrato.
From Glera grapes. Pale straw yellow colour. Smell intense aromas of apples and light hints of peach. Slightly sweetish, fresh, quite savory, soft and balanced taste.

Pinot Grigio IGT (Sutto, Veneto) € 16,00
Da uve Pinot Grigio. Colore giallo paglierino, profumo spiccato caratterizzato da un sentore di pesca matura, leggermente balsamico, ricorda le erbe aromatiche. Sapore elegante, importante asciutto e vivace.
From Pinot Grigio grapes. Straw yellow colour, strong bouquet characterized by a hint of ripe peach, slightly balsamic, reminiscent of aromatic herbs. Elegant, important, dry and lively flavour.

Soave Classico "San Michele" Doc (Ca' Rugate, Veneto) € 16,00
Da uve Garganega. Colore giallo paglierino, profumo fine e delicato di fiori dolci di campo, camomilla, sambuco, iris. Sapore gradevole con retrogusto di mandorla dolce.
From Garganega grapes. Straw yellow colour, fine and delicate bouquet of sweet wild flowers, chamomile, elderberry, iris. Pleasant flavor with sweet almond aftertaste.

Vermentino Doc (Audarya, Sardegna) € 17,00
Da uve Vermentino. Giallo paglierino, fruttato al naso con delicate note agrumate. Fresco, dalle sensazioni minerali.
From Vermentino grapes. Straw yellow, fruity on the nose with delicate citrus notes. Fresh, with mineral sensations.

VINO IN BOTTIGLIA BIANCO DOLCE
SWEET WHITE WINE BOTTLE

Moscato d'Asti Docg (Gianni Doglia, Piemonte) € 17,00
Da uve Moscato. Giallo paglierino con riflessi verdi, profumo fruttato e floreale di pesca, ananas, gelsomino, salvia e menta.
Gusto dolce e aromatico accompagnato da un finale agrumato di lunga persistenza.
From Moscato grapes. Straw yellow with green reflections, fruity and floral bouquet of peach, pineapple, jasmine, sage and mint.
Sweet and aromatic taste accompanied by a long-lasting citrus finish.

BOLLICINE / BUBBLES

Franciacorta Brut Docg (San Cristoforo, Lombardia) € 30,00
Da uve Chardonnay. Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo delicato di frutta matura, frutta secca e miele.
Sapore piacevolmente fresco e sapido con buona acidità..
From Chardonnay grapes. Straw yellow color with green reflections. Delicate aroma of ripe fruit, dried fruit and honey.
Pleasantly fresh and savory flavor with good acidity.

RISTORANTE PIZZERIA
AGORDINA

Scopri il menù digitale

Il Bar

LE BIRRE / BEER

ALLA SPINA / ON TAP

Krombacher	0,2 L. 0,4 L.	€ 2,50 € 5,00
Moretti la Rossa	0,2 L. 0,4 L.	€ 3,00 € 6,00
Birra del Mese	0,2 L. 0,4 L.	€ 3,50 € 7,00
Radler	0,2 L. 0,4 L.	€ 2,50 € 5,00
Caraffa Krombacher	1,5 L.	€ 20,00
Caraffa Ichnusa	1,5 L.	€ 24,00
Caraffa Moretti la rossa	1,5 L.	€ 24,00
Caraffa Birra del mese	1,5 L.	€ 28,00
Caraffa Krombacher	1,5 L.	€ 20,00

IN BOTTIGLIA / BOTTLE

Heineken	0,33 cl.	€ 3,00
Heineken 00	0,33 cl.	€ 3,00
Hefe - weizen	0,50 cl.	€ 5,0
Ipa Lagunitas	0,35 cl.	€ 4,50
Messina Cristalli di sale	0,33 cl.	€ 4,00
Ioi Senza glutine	0,33 cl.	€ 4,00
Moretti	0,33 cl.	€ 3,00
Ichnusa	0,33 cl.	€ 4,00

BIBITE / DRINK

Aqua minerale naturale Pejo *Natural mineral water Pejo*	0,75	€ 2,00
Acqua gasata Pejo *Pejo sparkling water*	0,2 L. 0,4 L.	€ 2,20 € 4,00
Pepsi bicchiere / *glass*	0,2 L. 0,4 L.	€ 2,20 € 4,00
Fanta bicchiere / *glass*	0,2 L. 0,4 L.	€ 2,20 € 4,00
Apfelshole	0,2 L. 0,4 L.	€ 2,50 € 4,00
Acqua gasata *sparkling water*	0,5 L.	€ 1,20
Acqua minerale naturale *Natural mineral water*	0,5 L.	€ 1,20

Coca cola lattina /*can*	€ 2,50
Fanta lattina /*can*	€ 2,50
Lemonsoda lattina /*can*	€ 2,50
Sprite lattina /*can*	€ 2,50
Succhi di frutta	€ 2,50
The freddo pesca o limone lattina /*Ice tea peach or lemon can*	€ 2,50
Acqua e sciroppi a scelta: Menta, lampone, sambuco, papaia *Choice of water and syrups: mint, raspberry, elderberry, papaya*	€ 1,50
Acqua tonica	€ 2,50

RISTORANTE PIZZERIA
AGORDINA

Scopri il menù digitale

Il Bar

CAFFETTERIA / COFFEE BAR

Caffè espresso	€	1,30
Caffè macchiato caldo /freddo *Hot/cold coffee with milk*	€	1,30
Macchiatone *Big coffee with milk*	€	1,40
Macchiatone decaffeinato *Big decaffeinated coffee with milk*		1,60
Caffè doppio *Double coffee*	€	2,60
Caffè americano *American coffee*	€	1,30
Caffè corretto *Coffee with liquor*	€	1,60
Caffè decaffeinato *Decaffeinated Coffee*	€	1,50
Caffè decaf. macchiato caldo/freddo *Hot/cold decaffeinated coffee with milk*	€	1,50
Caffè decaffeinato corretto *Decaffeinated coffee with liquor*	€	1,70
Caffè d'orzo *Barley coffee*	€	1,50
Cappuccino d'orzo *Barley cappuccino*	€	1,70
Caffè d'orzo corretto *Barley coffee with liquor*	€	1,70
Caffè ginseng	€	1,70
Cappuccino	€	1,80
Cappuccinno decaffeinato *Decaffeinated cappuccino*	€	1,90
Cioccolata *Hot chocolate*	€	2,50
Camomilla *Chamomile*	€	1,50
Latte macchiato *Milk with coffee*	€	1,70
Punch	€	2,00
The caldo / Hot the	€	1,50
Vin brulè	€	2,00

SUPERALCOLICI
HARD LIQUOR

Amaro Lucano	€	3,50
Averna	€	3,50
Baileys	€	3,50
Branca Menta	€	3,50
Fernet Branca	€	3,50
Braulio	€	3,50
Cynar	€	3,50
Jagermaister	€	3,50
Montenegro	€	3,50
Ramazzotti	€	3,50
Amaro del capo	€	3,50
Stravecchio	€	3,50
Disaronno	€	3,50
Sambuca Molinari	€	3,50
Prugna	€	3,50
China Martini	€	3,50
Gran Marnier	€	4,00
Cointreau	€	4,00

GRAPPE

Castagner Amarone della Valpolicella	€	4,50
Castager morbida Prosecco	€	4,50
Castagner torba rossa 3 anni	€	4,50
Castaner torba nera 3 anni	€	4,50
903 Barrique	€	4,00
Nardini Bianca	€	3,00
Prime Uve Bianca	€	3,50
Grappa Bianca Trentina	€	3,0
Grappe della casa	€	2,50

RISTORANTE PIZZERIA
AGORDINA

Scopri il menù digitale

Il Bar

WHISKEY

Jack Daniel's	€	4,50
Jameson Ipa Editions	€	5,00

GIN

Bombay Saphire	€	4,00
Gin Mare	€	4,00
Regiment Club	€	4,00

VODKA

Keglevich	€	4,00
Prazska	€	4,00

In questa tabella trovi la lista degli ingredienti che possono provocare allergie nelle persone predisposte, se hai dei delle allergie e dei dubbi su qualche ingrediente che c'è nel piatto che vorresti ordinare controlla questa lista.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011-"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, di peccai, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi