



**ANTONIO**

**P I Z Z E R I A**

**CAFFÈ RISTORANTE DAL 1982 A WÖRGL**



Sarai sempre nel  
nostro cuore

Gianna



## **APERITIVI**

Antonio's Aperitivo	7,50
Veneziano	7,50
Soda, Aperol, Prosecco, Orange	
Prosecco	4,40
Campari Soda	6,00
Campari Orange	6,50
Martini	4,80
Prosecco Sorbet	7,60
Alkoholfreier Aperitivo	4,70

## **INSALATE**

Verschiedene Salate aus unserem Buffet	6,90	C M O
Rucola, Tomaten & Parmesan	8,50	G
Insalata con Tacchino	16,50	C M O
Gemischter Salat mit Putenstreifen		
Insalata Gamberetti	16,50	C M O G
Gemischter Salat mit Shrimps		

A *Glutenhaltige Getreide*  
B *Krebstiere*  
C *Ei*  
D *Fisch*  
E *Erdnüsse*  
F *Sojabohnen*  
G *Milch*

H *Schalenfrüchte*  
L *Sellerie*  
M *Senf*  
N *Sesamsamen*  
O *Schwefeldioxid & Sulfite*  
P *Lupine*  
R *Weichtiere*



## **ANTIPASTI**

<b>Piccolo Antipasto</b>	15,70	GA
kleiner gemischter Vorspeisenteller mit Bruschette		
<b>Bruschette Porcini e Provola</b>	15,50	AG
mit geräuchertem Mozzarella und Steinpilzen		
<b>Tris di Mare</b>	19,50	AG
gratinierte Jakobsmuscheln, Oktupussalat, marinierte Sardellen		
<b>Tagliere Grande (2 persone)</b>	34,50	AG
Gemüse Antipasti, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Parmesan Pecorino, Oliven, Artischocken und Bruschette		
<b>Octopus Gröstl</b>	17,50	CAOF
Oktopus mit Kartoffel, Knoblauch aus der Pfanne und Bruschette		
<b>Vitello Tonnato</b>	17,50	CAOFX
mit Pizzabrot		
<b>Rindscarpaccio</b>	17,50	CAOGX
mit Pizzabrot		
<b>Zuppa di Pomodoro</b>	7,80	LG
Tomaten Suppe		
<b>Minestrone</b>	8,80	L
Gemüse Suppe		

## **PESCE**

<b>Cartoccio di Pesce</b>	29,50	DAB
im eigenen Sud gegartes Goldprassenfilet mit Scampi und Octopus mit Kartoffeln, Broccoli und Zucchini		
<b>Scampi in Padello</b>	28,50	BA
in der Pfanne mit Knoblauch, Olivenöl, Paprika und Pizzabrot		



## **PASTE**

<b>Lasagne al Forno</b>	15,50	A G
<b>Cannelloni Speciale</b>	15,00	A G
<b>Penne Arrabbiata</b> mit scharfer Tomatensauce, schwarzen Oliven, Kapern und Pfefferoni	14,50	A G
<b>Penne Finanziara</b> mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	14,50	A G
<b>Tris al Antonio</b> grüne, weiße und rote Nudeln mit Schinken, Erbsen Rahmsauce, Tomaten und Parmesan	13,50	A G
<b>Ravioli ai Quattro Formaggi</b> gefüllt mit verschiedenen Käsesorten in Rahmsauce	15,50	A B
<b>Linguine con Scampi</b> gebügelte Spaghetti mit Scampi, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Tomaten	18,50	A G
<b>Gnocchi Ripieni</b> gefüllt mit Tomaten Mozzarella in Pesto-Rucolasauce	16,50	A G
<b>Pasta al Tatufo e Burrata</b> mit Trüffel-Kartoffelcreme und Burrata	21,50	A G
<b>Pasta con Polipo e Capesante</b> Pasta mit Jakobsmuscheln, Octopus, Zucchini und Cocktailtomaten	21,50	A B
<b>Sapori di Casa</b> Pasta in San Marzano Tomaten Sugo (selbstgemacht) und Pecorino	15,50	A

A *Glutenhaltige Getreide*  
B *Krebstiere*  
C *Ei*  
D *Fisch*  
E *Erdnüsse*  
F *Sojabohnen*  
G *Milch*

H *Schalenfrüchte*  
L *Sellerie*  
M *Senf*  
N *Sesamsamen*  
O *Schwefeldioxid & Sulfit*  
P *Lupine*  
R *Weichtiere*



## **PIZZE**

<b>Margherita</b>	10,50	A G
mit Tomaten, Mozzarella und Oregano		
<b>Marinara</b>	13,00	A D G
mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Sardellen, Oliven, Kapern und Basilikum		
<b>Al Prosciutto</b>	13,00	A G L F
mit Tomaten, Mozzarella und Schinken		
<b>Americana</b>	13,00	A G
mit Tomaten, Mozzarella und Salami		
<b>Prosciutto e Funghi</b>	14,00	A G L F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons		
<b>Siciliana</b>	14,00	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons und Knoblauch		
<b>Calzone Originale</b>	14,50	A G L C F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und gekochtem Ei		
<b>Ai Quattro Formaggi</b>	14,50	A G
mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten		
<b>Diavola</b>	14,50	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Letscho und scharfen Pfefferoni		
<b>Capricciosa</b>	14,50	A G F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven		
<b>Tonno</b>	15,00	A G D
mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Petersilie		
<b>Salami Piccante</b>	14,50	A G
mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami		
<b>Pulécenella</b>	14,50	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Spinat und Ricotta		



## **PIZZE**

<b>Gamberetti</b>	15,00	A B G
mit Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Knoblauch und Petersilie		
<b>Pazza</b>	15,00	A B G R F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Shrimps, Muscheln und Knoblauch		
<b>Pizza alle Verdure</b>	15,10	A G
mit Tomaten, Mozzarella, gegrillte Melanzani und Zucchini		
<b>Calzone halboffen</b>	15,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante und Steinpilzen		
<b>Mozzarella e Prosciutto</b>	15,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken und Rucola		
<b>Pizza con Polipo</b>	16,10	A G D
mit Tomaten, Mozzarella, Oktopuss, Knoblauch und Petersilie		
<b>Pizza Burrata</b>	16,50	A G E
mit Tomaten, Mozzarella, Mortadella, Pesto und Burrata		
<b>Pizza Bufalina Pomodoro Rucola</b>	16,50	A G E
mit Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Rucola, Büffelmozzarella		
<b>Pizzabrot</b>	7,00	A
<b>Pizzabrot Bianco</b>	6,50	A
weisses Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarien		

A *Glutenhaltige Getreide*  
B *Krebstiere*  
C *Ei*  
D *Fisch*  
E *Erdnüsse*  
F *Sojabohnen*  
G *Milch*

H *Schalenfrüchte*  
L *Sellerie*  
M *Senf*  
N *Sesamsamen*  
O *Schwefeldioxid & Sulfite*  
P *Lupine*  
R *Weichtiere*



## ***DOLCI***

Tiramisu Classico	9,50	A C G E
Tiramisu alle Fragole	9,50	A C G E
Tiramisu Nutella	9,50	A C G E
Panna Cotta	9,00	G
Profitteroli	10,80	A C E F G
Tris Dessert (2 persone)	17,50	A C E F G O
Gelato per Bambini	3,50	A C F G O
Tartufo Affogato al Caffè oder Baileys	7,50	A C E F G O

A *Glutenhaltige Getreide*  
B *Krebstiere*  
C *Ei*  
D *Fisch*  
E *Erdnüsse*  
F *Sojabohnen*  
G *Milch*

H *Schalenfrüchte*  
L *Sellerie*  
M *Senf*  
N *Sesamsamen*  
O *Schwefeldioxid & Sulfit*  
P *Lupine*  
R *Weichtiere*





## **VINO BIANCO**

<b>Chardonnay</b>	<b>4,90</b>	<b>1/81</b>
Tormaresca, Castel del Monte (Apulien)		
helles Gold mit Grünschimmer, in der Nase vielschichtiges Fruchtbukett, getrocknete Banane, Ananas, Birne, dezente Honig- und Vanillienoten, am Gaumen vollmundig, finessenreich, exotische Fruchtnoten, etwas Zitrus, zartes Karamell, aus- gewogenes Säurespiel, delikates Fruchtfinale, langer Nachhall.		
<b>Chardonnay 0,75l Flasche</b>	<b>27,00</b>	<b>0,75l</b>
<b>Gespritzter süß, bianco</b>	<b>3,80</b>	<b>1/4l</b>
<b>Gespritzter sauer, bianco</b>	<b>3,60</b>	<b>1/4l</b>

## **VINO ROSSO**

<b>Neprica</b>	<b>4,90</b>	<b>1/81</b>
Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon		
Tormaresca, Castel del Monte (Apulien)		
dunkles Purpurrot, in der Nase reich an Duftnoten nach dunklen Beeren und Kirschen, feine Erdbeer- und Preiselbeernote, gut ausgewogen, zart würzige Akzente, am Gaumen saftiger Fruchtschmelz mit Terroirnoten, geschmeidiger Tannine, würzig, gute Länge.		
<b>Neprica, 0,75l Flasche</b>	<b>27,00</b>	<b>0,75l</b>
<b>Lambrusco dell Emilia</b>	<b>9,80</b>	<b>1/4l</b>
fruchtig, süß, kohlenensäurehaltig, frisches Bukett		
<b>Gespritzter süß, rosso</b>	<b>3,80</b>	<b>1/4l</b>
<b>Gespritzter sauer, rosso</b>	<b>3,60</b>	<b>1/4l</b>



### **LIMONATE**

Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	7,00	0,71
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	3,30	0,251
Acqua San Pellegrino	7,00	0,71
Acqua San Pellegrino	3,30	0,251
Sprite	3,50	0,251
Coca-Cola	3,90	0,331
Spezi	3,90	0,331
Almdudler	3,90	0,351
Orangensaft	3,50	0,251
Multivitaminsaft	3,50	0,251
Apfelsaft	3,50	0,251
Johannisbeersaft	3,50	0,251
Bitter Lemon	3,90	0,21
Tonic Water	3,90	0,21
Aranciata	3,90	0,21
Limonata	3,90	0,21

### **CAFFÈ E TÈ**

Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,10
Espresso Corretto	4,10
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,20
Tè (Früchte, Pfefferminz, Schwarz und Grün)	3,00

NO „Verlängerter“ wir machen CAFFÈ nur mit unserer Espresso Hebelmaschine.




### ***BIRRE***

Peroni vom Fass (Pfiff)	3,30	0,21
Peroni vom Fass	3,90	0,31
Peroni vom Fass	4,80	0,51
Erdinger hell	4,90	0,51
Erdinger dunkel	4,90	0,51
Birra senza Alcool	4,90	0,51
Erdinger Weizen Birra senza Alcool	4,90	0,51

### ***LIQUORI DEL SUD***

Limoncello	4,40	2c1
Grappa	5,80	2c1
Averna	5,00	2c1
Fernet Branca	5,00	2c1
Fernet Menta	5,00	4c1
Ramazzotti	5,00	4c1
Amaretto di Saronno	5,00	4c1
Sambuca	5,00	4c1



ANTONIO PIZZERIA  
CAFFÈ RISTORANTE  
DAL 1982 A WÖRGL

Salzburgerstraße 22

+43 5332 74094

[pizzeria-antonio.tirol](http://pizzeria-antonio.tirol)