An aerial photograph of a vibrant, multi-colored hillside town, likely Positano in Italy. The buildings are densely packed and feature a variety of colors including yellow, orange, red, and white. In the foreground, the golden dome of a church is visible. The background shows a steep, rocky hillside under a clear blue sky.

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	5,40
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	17,50	C M O
Gemischter Salat mit Putenstreifen		
Insalata Gamberetti	17,50	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

Piccolo Antipasto	16,70	GA
kleiner gemischter Vorspeisenteller mit Bruschette		
Bruschette Porcini e Provola	16,50	AG
mit geräuchertem Mozzarella und Steinpilzen		
Tris di Mare	19,50	AG
gratinierte Jakobsmuscheln, Oktupussalat, marinierte Sardellen		
Tagliere Grande (2 persone)	34,50	AG
Gemüse Antipasti, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Parmesan Pecorino, Oliven, Artischocken und Bruschette		
Octopus Gröstl	18,50	CAOF
Oktopus mit Kartoffel, Knoblauch aus der Pfanne und Bruschette		
Vitello Tonnato	18,50	CAOFX
mit Pizzabrot		
Rindscarpaccio	18,50	CAOGX
mit Pizzabrot		
Zuppa di Pomodoro	7,80	LG
Tomaten Suppe		
Minestrone	8,80	L
Gemüse Suppe		

PESCE

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



PASTE

Lasagne al Forno	15,50	A G
Cannelloni Speciale	15,50	A G
Penne Arrabbiata mit scharfer Tomatensauce, schwarzen Oliven, Kapern und Pfefferoni	14,50	A G
Penne Finanziara mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	14,50	A G
Tris al Antonio grüne, weiße und rote Nudeln mit Schinken, Erbsen Rahmsauce, Tomaten und Parmesan	14,50	A G
Ravioli ai Quattro Formaggi gefüllt mit verschiedenen Käsesorten in Rahmsauce	16,50	A B
Linguine con Scampi gebügelte Spaghetti mit Scampi, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Tomaten	18,50	A G
Gnocchi Ripieni gefüllt mit Tomaten Mozzarella in Pesto-Rucolasauce	16,50	A G
Pasta al Tatufo e Burrata mit Trüffel-Kartoffelcreme und Burrata	21,50	A G
Pasta con Polipo e Capesante Pasta mit Jakobsmuscheln, Octopus, Zucchini und Cocktailtomaten	21,50	A B
Sapori di Casa 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 & Sulfite*
P *Lupine*
R *Weichtiere*



PIZZE

Margherita	11,00	A G
mit Tomaten, Mozzarella und Oregano		
Marinara	13,00	A D G
mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Sardellen, Oliven, Kapern und Basilikum		
Al Prosciutto	14,00	A G L F
mit Tomaten, Mozzarella und Schinken		
Americana	14,00	A G
mit Tomaten, Mozzarella und Salami		
Prosciutto e Funghi	14,50	A G L F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons		
Siciliana	15,00	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons und Knoblauch		
Calzone Originale	15,50	A G L C F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und gekochtem Ei		
Ai Quattro Formaggi	15,00	A G
mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten		
Diavola	15,50	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Letscho und scharfen Pfefferoni		
Capricciosa	15,50	A G F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven		
Tonno	16,00	A G D
mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Petersilie		
Salami Piccante	15,50	A G
mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami		
Pulécenella	15,50	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Spinat und Ricotta		



PIZZE

Gamberetti	16,00	A B G
mit Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Knoblauch und Petersilie		
Pazza	16,00	A B G R F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Shrimps, Muscheln und Knoblauch		
Pizza alle Verdure	16,10	A G
mit Tomaten, Mozzarella, gegrillte Melanzani und Zucchini		
Calzone halboffen	16,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante und Steinpilzen		
Mozzarella e Prosciutto	16,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken und Rucola		
Pizza con Polipo	17,10	A G D
mit Tomaten, Mozzarella, Oktopuss, Knoblauch und Petersilie		
Pizza Burrata	17,50	A G E
mit Tomaten, Mozzarella, Mortadella, Pesto und Burrata		
Pizza Bufalina Pomodoro Rucola	17,50	A G E
mit Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Rucola, Büffelmozzarella		
Pizzabrot	7,00	A
Pizzabrot Bianco	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

Chardonnay	4,90	1/81
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.		
Chardonnay 0,75l Flasche	27,00	0,75l
Gespritzter süß, bianco	3,80	1/4l
Gespritzter sauer, bianco	3,60	1/4l

VINO ROSSO

Neprica	4,90	1/81
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.		
Neprica, 0,75l Flasche	27,00	0,75l
Lambrusco dell Emilia	9,80	1/4l
fruchtig, süß, kohlenensäurehaltig, frisches Bukett		
Gespritzter süß, rosso	3,80	1/4l
Gespritzter sauer, rosso	3,60	1/4l



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.

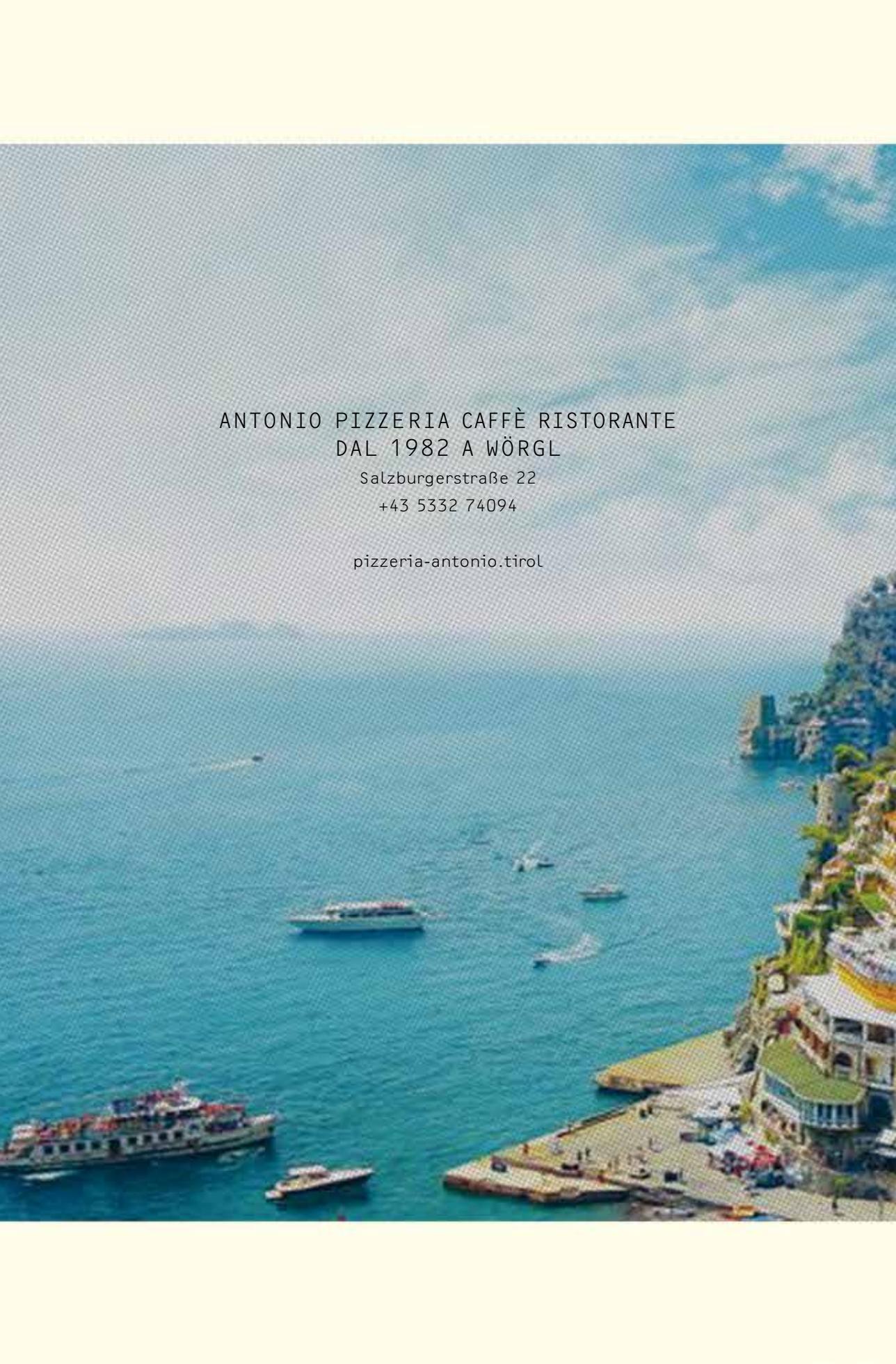


BIRRE

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