

A vibrant, colorful hillside town, likely Positano, Italy, with a church dome in the foreground. The town is built on a steep cliffside, with buildings in various colors like yellow, orange, and white. The sky is blue with some clouds. A red rectangular box with a white border is overlaid on the image, containing the text.

**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	5,80
Veneziano	5,80
Soda, Aperol, Prosecco, Orange	
Prosecco	3,80
Campari Soda	5,50
Campari Orange	5,90
Martini	4,30
Prosecco Sorbet	5,90
Alkoholfreier Aperitivo	4,50

### **INSALATE**

Verschiedene Salate aus unserem Buffet	5,80	C M O
Rucola, Tomaten & Parmesan	7,50	G
Insalata con Tacchino	14,50	C M O
Gemischter Salat mit Putenstreifen		
Insalata Gamberetti	14,50	C M O G
Gemischter Salat mit Krabben		

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>	12,70	GA
kleiner gemischter Vorspeisenteller mit Bruschette		
<b>Bruschette Burrata</b>	12,50	AG
mit Cocktailtomaten, Burrata und Basilikum Pesto		
<b>Alici marinate</b>	13,50	AG
marinierte Sardellen mit Bruschette		
<b>Tagliere di Salumi</b>	14,50	AG
gemischte ital. Holzplatte mit Trüffelsalami, Parmaschinken, Büffel Mozzarella, Parmesan, Pecorino und Bruschetta		
<b>Octopus Gröstl</b>	15,50	CAOF
Oktopus mit Kartoffel, Knoblauch aus der Pfanne und Bruschetta		
<b>Vitello Tonnato</b>	14,50	CAOF
mit Pizzabrot		
<b>Rindscarpaccio</b>	14,50	CAOG
mit Pizzabrot		
<b>Zuppa di Pomodoro</b>	5,80	LG
Tomaten Suppe		
<b>Minestrone</b>	5,80	L
Gemüse Suppe		

## **PESCE**

<b>Filetto di Orata al Forno</b>	21,50	DAB
Goldbrassenfilet aus dem Steinofen mit Broccoli und Bruschetta oder mit Knoblauch Spaghetti		
<b>Scampi al Forno</b>	23,50	BA
im Holzofen mit Knoblauch, Olivenöl und Pizzabrot		

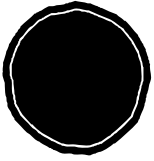


## **PASTE**

<b>Lasagne al Forno</b>	12,50 <sup>A G</sup>
<b>Penne Arrabbiata</b> mit scharfer Tomatensauce, schwarzen Oliven, Kapern und Pfefferoni	11,50 <sup>A</sup>
<b>Penne Finanziera</b> mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	11,50 <sup>A G</sup>
<b>Tris al Antonio</b> grüne, weiße und rote Nudeln mit Schinken, Erbsen Rahmsauce, Tomaten und Parmesan	11,50 <sup>A G</sup>
<b>Ravioli ai Quattro Formaggi</b> gefüllt mit verschiedenen Käsesorten in Rahmsauce	13,50 <sup>A G</sup>
<b>Linguine con Scampi</b> gebügelte Spaghetti mit Scampi, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Tomaten	15,50 <sup>A B</sup>
<b>Gnocchi Ripieni</b> gefüllt mit Tomaten Mozzarella in Pesto-Rucolasauce	13,50 <sup>A G</sup>
<b>Cannelloni Speciale</b> siehe Tageskarte	11,50 <sup>A G</sup>
<b>Pasta Friarielli e Burrata</b> mit ital. Broccoli, Cotailtomaten, Pesto und Burrata	14,50 <sup>A G</sup>

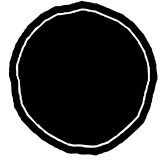
**A** *Glutenhaltige Getreide*  
**B** *Krebstiere*  
**C** *Ei*  
**D** *Fisch*  
**E** *Erdnüsse*  
**F** *Sojabohnen*  
**G** *Milch*

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



## **PIZZE**

<b>Margherita</b>	9,00	A G
mit Tomaten, Mozzarella und Oregano		
<b>Marinara</b>	9,00	A D G
mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Sardellen, Oliven, Kapern und Basilikum		
<b>Al Prosciutto</b>	11,00	A G L F
mit Tomaten, Mozzarella und Schinken		
<b>Americana</b>	11,00	A G
mit Tomaten, Mozzarella und Salami		
<b>Prosciutto e Funghi</b>	12,00	A G L F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons		
<b>Siciliana</b>	12,00	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons und Knoblauch		
<b>Calzone Originale</b>	12,00	A G L C F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und gekochtem Ei		
<b>Ai Quattro Formaggi</b>	12,00	A G
mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten		
<b>Diavola</b>	12,50	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Letscho und scharfen Pfefferoni		
<b>Capricciosa</b>	12,50	A G F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven		
<b>Tonno</b>	12,50	A G D
mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Petersilie		
<b>Salami Piccante</b>	12,00	A G
mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami		
<b>Pulécenella</b>	12,00	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Spinat und Ricotta		



## **PIZZE**

<b>Gamberetti</b>	12,50	A B G
mit Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Knoblauch und Petersilie		
<b>Pazza</b>	12,50	A B G R F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Shrimps, Muscheln und Knoblauch		
<b>Pizza alle Verdure</b>	13,10	A G
mit Tomaten, Mozzarella, gegrillte Melanzani und Zucchini		
<b>Calzone halboffen</b>	13,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante und Steinpilzen		
<b>Mozzarella e Prosciutto</b>	13,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken und Ruccola		
<b>Pizza con Polipo</b>	14,10	A G D
mit Tomaten, Mozzarella, Oktopuss, Knoblauch und Petersilie		
<b>Pizzabrot</b>	5,70	A
<b>Pizzabrot Bianco</b>	5,50	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	6,90	A C G E
Tiramisu alle Fragole	6,90	A C G E
Panna Cotta	6,50	G
Profitteroli	6,60	A C E F G
Tris Dessert	9,50	A C E F G O
Gelato per Bambini	3,50	A C F G O
Tartufo Affogato al Caffè oder Baileys	6,80	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>4,50</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>25,50</b>	<b>0,75l</b>
<b>Gespritzter süß, bianco</b>	<b>3,30</b>	<b>1/4l</b>
<b>Gespritzter sauer, bianco</b>	<b>3,10</b>	<b>1/4l</b>

## **VINO ROSSO**

<b>Neprica</b>	<b>4,50</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>25,50</b>	<b>0,75l</b>
<b>Lambrusco dell Emilia</b>	<b>7,20</b>	<b>1/4l</b>
fruchtig, süß, kohlenensäurehaltig, frisches Bukett		
<b>Gespritzter süß, rosso</b>	<b>3,30</b>	<b>1/4l</b>
<b>Gespritzter sauer, rosso</b>	<b>3,10</b>	<b>1/4l</b>



### **LIMONATE**

Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	5,50	0,71
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	2,60	0,251
Acqua San Pellegrino	5,50	0,71
Acqua San Pellegrino	2,60	0,251
Sprite	2,60	0,251
Coca-Cola	3,50	0,331
Spezi	3,50	0,331
Almdudler	3,50	0,351
Orangensaft	3,10	0,251
Multivitaminsaft	3,10	0,251
Apfelsaft	3,10	0,251
Johannisbeersaft	3,10	0,251
Bitter Lemon	3,50	0,21
Tonic Water	3,50	0,21
Aranciata	3,50	0,21
Limonata	3,50	0,21

### **CAFFÈ E TÈ**

Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,70
Espresso Corretto	3,70
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,80
Tè (Früchte, Pfefferminz, Schwarz und Grün)	2,50

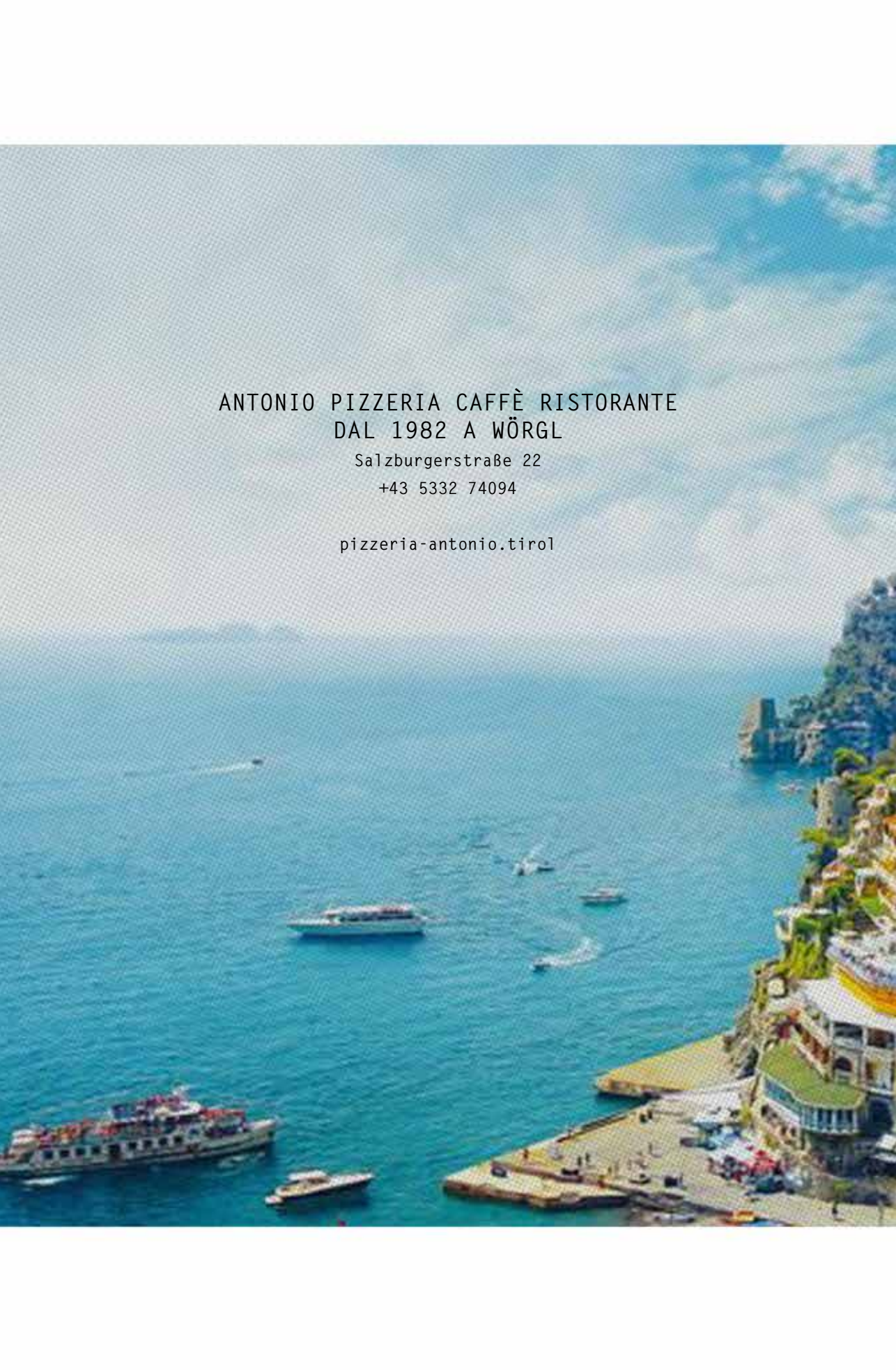


### **BIRRE**

Peroni vom Fass (Pfiff)	2,90	0,21
Peroni vom Fass	3,40	0,31
Peroni vom Fass	4,30	0,51
Erdinger hell	4,50	0,51
Erdinger dunkel	4,50	0,51
Birra senza Alcool	4,50	0,51
Erdinger Weizen Birra senza Alcool	4,50	0,51

### **LIQUORI DEL SUD**

Limoncello	4,00	2c1
Crema di Limoncello	4,00	2c1
Crema di Melone	4,00	2c1
Grappa	4,90	2c1
Averna	4,60	4c1
Fernet Branca	4,60	4c1
Fernet Menta	4,60	4c1
Ramazzotti	4,60	4c1
Amaretto di Saronno	4,60	4c1
Sambuca	4,60	4c1



ANTONIO PIZZERIA CAFFÈ RISTORANTE  
DAL 1982 A WÖRGL

Salzburgerstraße 22

+43 5332 74094

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