An aerial photograph of a coastal town, likely Wörgl, Austria, taken during sunset. The sky is a mix of orange, yellow, and blue. The town's buildings are densely packed, with a prominent yellow building in the center-right. A large, dark tree is visible on the right side. A red rectangular box with a white border is superimposed over the middle of the image, containing the text 'ANTONIO PIZZERIA' and 'CAFFÈ RISTORANTE DAL 1982 A WÖRGL'.

**ANTONIO**

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

**CAFFÈ RISTORANTE DAL 1982 A WÖRGL**

***MANGIARE, GUSTARE E AMORE***

Ganz *Campanien* trägt den Duft unserer Kindheit in sich; es riecht nach Meer, nach Rosmarien, nach Tomaten, nach Zitronen und noch vielem mehr. Unsere väterliche *Pizzeria da Vittorio* in einem kleinen Ort im Hinterland von Salerno und Neapel in *Castiglione del Genovesi*, war voll mit diesen Düften und dem typischen italenischen Geschmack, der unser Italien im *Antonio* widerspiegelt. Einfache, ehrliche und typisch italenische Kostbarkeiten in Geschichten und Erinnerungen mit viel Liebe auf den Tisch gebracht.

***Janine & Antonio***



## **APERITIVI**

Antonio's Aperitivo	5,50
Veneziano	5,50
Soda, Aperol, Prosecco, Orange	
Prosecco	3,80
Campari Soda	3,80
Campari Orange	4,30
Martini	3,80
Prosecco Sorbet	5,60
Alkoholfreier Aperitivo	4,50

## **INSALATE**

Verschiedene Salate aus unserem Buffet	5,50	C M O
Rucola, Tomaten & Parmesan	7,50	G
Insalata con Tacchino	13,50	C M O
Gemischter Salat mit Putenstreifen		
Insalata Greca	13,00	C M O G
Gemischter Salat mit Schafskäse		

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>	11,70	GA
kleiner gemischter Vorspeisenteller mit Bruschette		
<b>Bruschette Provola Porcini Pomodoro</b>	10,50	AG
mit geräuchertem Mozzarella, Steinpilzen und Tomaten		
<b>Burrata con Alici</b>	12,90	AG
Burrata mit Sardellen auf Bruschette in Tomatensauce		
<b>Tagliere di Salumi</b>	14,50	AG
gemischte ital. Holzplatte mit Trüffelsalami, Parmaschinken, Büffel Mozzarella, Parmesan, Pecorino und Bruschetta		
<b>Insalata di Polipo caldo</b>	13,50	CAOF
warmer Oktupussalat mit Kartoffel und Staudensellerie		
<b>Vitello Tonnato</b>	13,70	CAOF
mit Pizzabrot		
<b>Rindscarpaccio</b>	13,70	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>	10,50 A G
<b>Penne Arrabbiata</b> mit scharfer Tomatensauce, schwarzen Oliven, Kapern und Pfefferoni	10,50 A
<b>Penne Finanziera</b> mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	10,50 A G
<b>Tris al Antonio</b> grüne, weiße und rote Nudeln mit Schinken, Erbsen Rahmsauce, Tomaten und Parmesan	9,50 A G
<b>Ravioli ai Quattro Formaggi</b> gefüllt mit verschiedenen Käsesorten in Rahmsauce	11,70 A G
<b>Linguine con Scampi</b> flache Spaghetti mit Scampi, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Tomaten	14,90 A B
<b>Gnocchi Ripieni</b> gefüllt mit Tomaten Mozzarella in Pesto-Rucolasauce	11,90 A G
<b>Cannelloni Speciale</b> siehe Tageskarte	11,50 A G

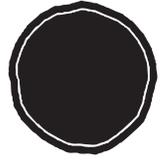
A *Glutenhaltige Getreide*  
B *Krebstiere*  
C *Ei*  
D *Fisch*  
E *Erdnüsse*  
F *Sojabohnen*  
G *Milch*

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



## **PIZZE**

<b>Margherita</b>	8,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella und Oregano		
<b>Marinara</b>	8,70	A D G
mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Sardellen, Oliven, Kapern und Basilikum		
<b>Al Prosciutto</b>	9,70	A G L F
mit Tomaten, Mozzarella und Schinken		
<b>Americana</b>	9,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella und Salami		
<b>Prosciutto e Funghi</b>	10,00	A G L F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons		
<b>Siciliana</b>	10,10	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons und Knoblauch		
<b>Calzone Originale</b>	10,10	A G L C F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und gekochtem Ei		
<b>Ai Quattro Formaggi</b>	10,10	A G
mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten		
<b>Diavola</b>	10,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Letscho und scharfen Pfefferoni		
<b>Capricciosa</b>	10,70	A G F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven		
<b>Tonno</b>	10,70	A G D
mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Petersilie		
<b>Salami Piccante</b>	10,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami		
<b>Pulécenella</b>	10,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Spinat und Ricotta		



## **PIZZE**

<b>Gamberetti</b>	10,70	A B G
mit Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Knoblauch und Petersilie		
<b>Pazza</b>	11,10	A B G R F
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Shrimps, Muscheln und Knoblauch		
<b>Pizza alle Verdure</b>	12,10	A G
mit Tomaten, Mozzarella, gegrillte Melanzani und Zucchini		
<b>Calzone halboffen</b>	12,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante und Steinpilzen		
<b>Mozzarella e Prosciutto</b>	12,70	A G
mit Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken und Ruccola		
<b>Pizza con Polipo</b>	13,10	A G D
mit Tomaten, Mozzarella, Oktopuss, Knoblauch und Petersilie		
<b>Pizzabrot</b>	4,70	A
<b>Pizzabrot Bianco</b>	4,50	A
weisses Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarien		
<b>Extra Zutaten</b>	1,70	
<b>Mezzo - Mezzo</b>		
kombinieren Sie zwei Pizze (außer Calzone Originale und Calzone halboffen)		

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	5,90	A C G E
Tiramisu alle Fragole	5,90	A C G E
Panna Cotta	5,50	G
Profitteroli	5,60	A C E F G
Tris Dessert	8,50	A C E F G O
Gelato per Bambini	3,50	A C F G O
Tartufo Affogato al Caffè oder Baileys	5,80	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>4,20</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>23,50</b>	<b>0,75l</b>
<b>Gespritzter süß, bianco</b>	<b>3,10</b>	<b>1/4l</b>
<b>Gespritzter sauer, bianco</b>	<b>2,90</b>	<b>1/4l</b>

## **VINO ROSSO**

<b>Neprica</b>	<b>4,20</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>23,50</b>	<b>0,75l</b>
<b>Lambrusco dell Emilia</b>	<b>6,80</b>	<b>1/4l</b>
fruchtig, süß, kohlenensäurehaltig, frisches Bukett		
<b>Gespritzter süß, rosso</b>	<b>3,10</b>	<b>1/4l</b>
<b>Gespritzter sauer, rosso</b>	<b>2,90</b>	<b>1/4l</b>



### **LIMONATE**

Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	4,00	0,71
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	2,20	0,251
Acqua San Pellegrino	4,70	0,71
Acqua San Pellegrino	2,50	0,251
Sprite	2,60	0,251
Coca-Cola	3,50	0,331
Spezi	3,50	0,331
Almdudler	3,50	0,351
Orangensaft	2,80	0,251
Multivitaminsaft	2,80	0,251
Apfelsaft	2,80	0,251
Johannisbeersaft	2,80	0,251
Bitter Lemon	3,00	0,21
Tonic Water	3,00	0,21
Aranciata	3,50	0,21
Limonata	3,50	0,21

### **CAFFÈ E TÈ**

Espresso	2,30
Espresso Macchiato	2,50
Espresso Corretto	3,50
Caffè lungo	2,60
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,60
Tè Lemone	2,50
Tè Rum	3,50

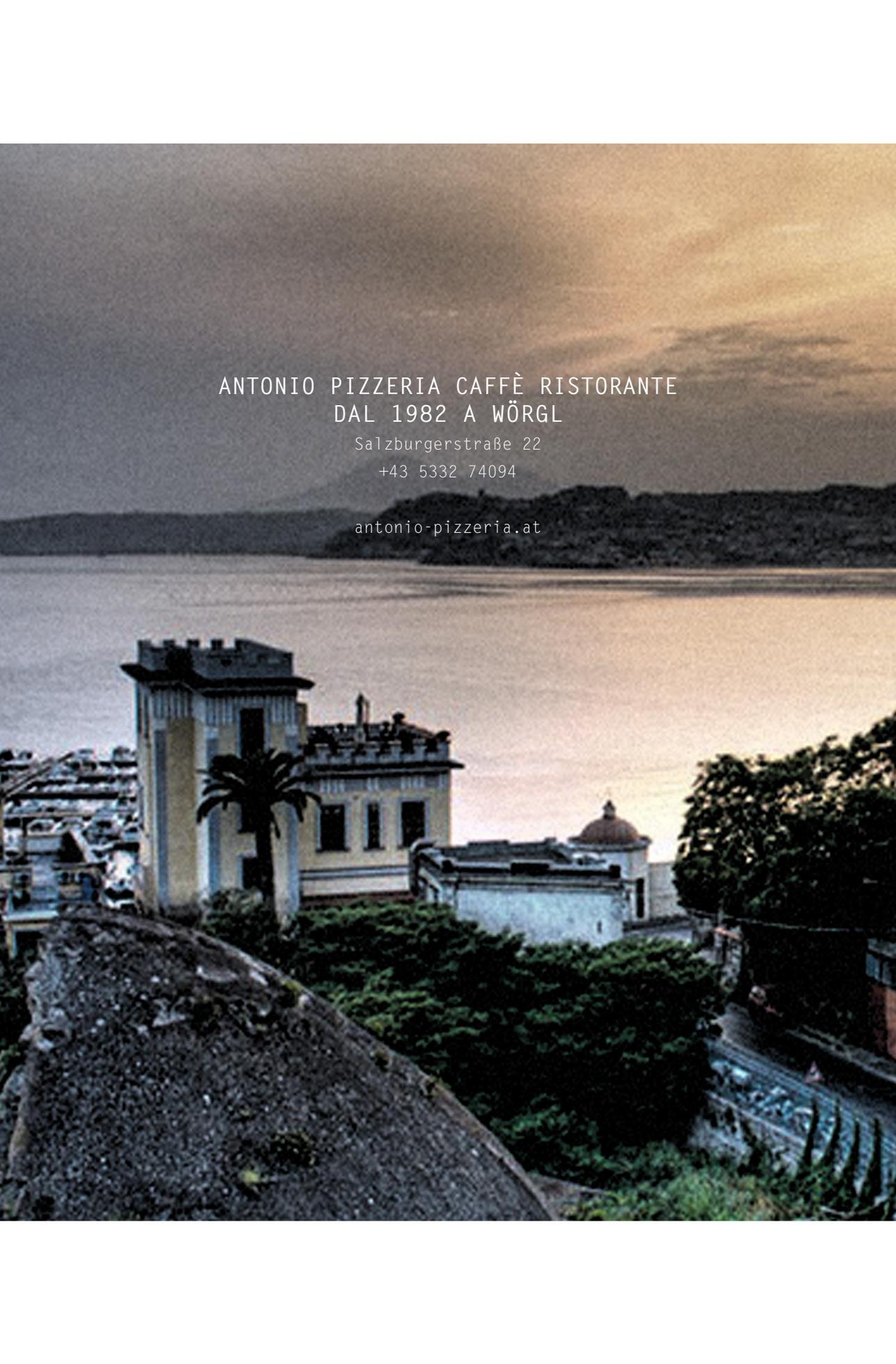


### ***BIRRE***

Peroni vom Fass (Pfiff)	2,60	0,21
Peroni vom Fass	3,10	0,31
Peroni vom Fass	4,00	0,51
Erdinger hell vom Fass	4,20	0,51
Weizen Birra	4,20	0,51
Birra senza Alcool	4,20	0,51
Weizen Birra senza Alcool	4,20	0,51

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

Limoncello	3,80	2c1
Crema di Limoncello	3,80	2c1
Crema di Melone	3,80	2c1
Grappa	4,50	2c1
Averna	4,50	4c1
Fernet Branca	4,30	4c1
Fernet Menta	4,30	4c1
Ramazzotti	4,30	4c1
Amaretto di Saronno	4,30	4c1
Sambuca	4,30	4c1



ANTONIO PIZZERIA CAFFÈ RISTORANTE  
DAL 1982 A WÖRGL

Salzburgerstraße 22

+43 5332 74094

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