

PIZZERIA
ANTIGO
DRINK FOOD PANORAMA

T +39 0471 1431719

www.pizzeria-antigo.eu

 antigoritten

 Antigo Ritten

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo., Di., Mi., Fr., Sa., So.:
10.00-14.30 & 17.00-22.00 Uhr
Mittags: 12.00-14.30 Uhr
Abends: 17.00-22.00 Uhr
Donnerstag Ruhetag

ORARI DI APERTURA

Lun., mar., mer., ven., sab., dom.:
10.00-14.30 & 17.00-22.00
Mezzogiorno: 12.00-14.30
Sera: 17.00-22.00
Giovedì chiuso

OPENING HOURS

Mon., Tue., Wed., Fri., Sat., Sun.:
10 am to 14.30 pm & 17 pm to 22 pm
Lunchtime: 12 am to 14.30 pm
Evenings: 17 pm to 22 pm
Thursday closed

*H*erzlich willkommen im Antigo.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
mit einzigartigen Geschmackserlebnissen.
Vielen Dank für Ihren Besuch.

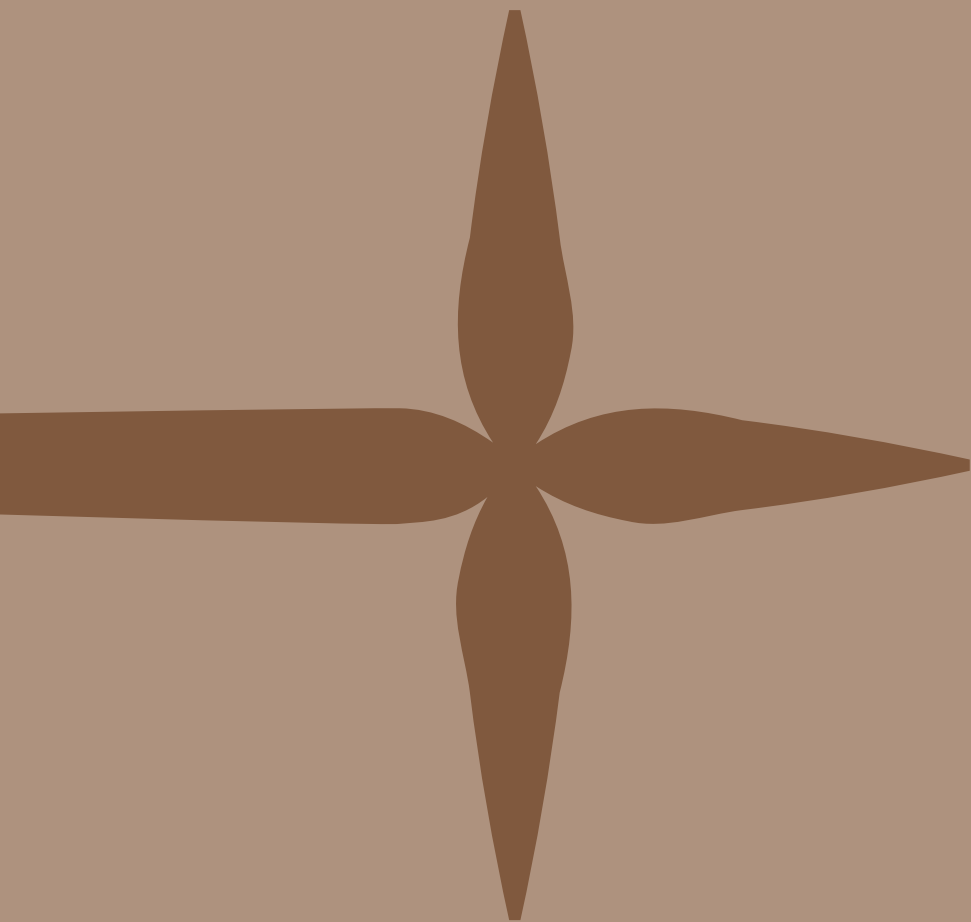
*B*envenuti all'Antigo.

Vi auguriamo un piacevole soggiorno con esperienze dal sapore unico.
Grazie per la vostra visita.

*W*elcome to the Antigo.

We wish you a pleasant stay with unique flavour experiences.
Thank you for your visit.

Fam. Cvetkovi



PIZZERIA
ANTIGO
DRINK FOOD PANORAMA

Pizza



UNSERE KLASSISCHEN PIZZEN • LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE • OUR CLASSIC PIZZAS

MARINARA ⁽¹⁾ € 8,00

San Marzano Tomaten, roter Sulmona-Knoblauch, natives Olivenöl extra, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, aglio rosso di Sulmona, olio extravergine di oliva, basilico
 San Marzano tomatoes, red garlic from Sulmona, extra virgin olive oil, basil

MARGHERITA ^(1,7) € 9,50

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico
 San Marzano tomatoes, fior di latte, basil

NAPOLI ^(1,4,7) € 13,50

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Sardellen aus Kantabrien, Kapern aus Pantelleria g.g.A., Basilikum
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP, basilico
 San Marzano tomatoes, fior di latte, cantabrian anchovies, Pantelleria capers IGP, basil

PROSCIUTTO & FUNGHI ^(1,7) € 12,50

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Schinken, Pilze, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, basilico
 San Marzano tomatoes, fior di latte, ham, mushrooms, basil

CAPRICCIOSA ^(1,7) € 13,50

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Schinken, Pilze, Artischocken, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, basilico
 San Marzano tomatoes, fior di latte, ham, mushrooms, artichokes, basil



SALAMINO PICCANTE ^(1,7) € 11,00

San Marzano Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, salamino piccante, basilico
 San Marzano tomatoes, fior di latte, spicy salamino, basil



DIAVOLA ^(1,7) € 14,50

San Marzano Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami, Paprika, Oliven, Kapern aus Pantelleria g.g.A.
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, salamino piccante, peperoni, olive, capperi di Pantelleria IGP
 San Marzano tomatoes, fior di latte, spicy salamino, bell peppers, olives, Pantelleria capers IGP

SAN DANIELE ^(1,7) € 15,50

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Rohschinken, Grana Padano g.U., natives Olivenöl extra, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto crudo, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, basilico
 San Marzano tomatoes, fior di latte, raw ham, Grana Padano DOP, extra virgin olive oil, basil

VERDURE GRIGLIATE ^(1,7) € 14,00

San Marzano Tomaten, Fior di latte, gegrilltes Gemüse, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, verdure grigliate, basilico
 San Marzano tomatoes, fior di latte, grilled vegetables, basil

QUATTRO FORMAGGI ^(1,7) € 14,00

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Käse, Gorgonzola dolce g.U., Brie-Käse, Grana Padano g.U., Basilikum
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, formaggi, Gorgonzola dolce DOP, formaggio brie, Grana Padano DOP, basilico
 San Marzano tomatoes, fior di latte, cheese, Gorgonzola dolce DOP, Brie cheese, Grana Padano DOP, basil

UNSERE KLASSISCHEN PIZZEN • LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE • OUR CLASSIC PIZZAS

PRIMAVERA (1, 7).....€ 13,50

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Rauke, Brie-Käse, Datteltomaten
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, rucola, formaggio Brie, pomodorini datterino
 San Marzano tomatoes, fior di latte, rocket salad, Brie cheese, date tomatoes

CALZONE (1, 7).....€ 13,50

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Schinken, Pilze, kalte San Marzano Tomatensauce, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, salsa di pomodoro San Marzano fredda, basilico
 San Marzano tomatoes, fior di latte, ham, mushrooms, cold San Marzano tomato sauce, basil

BUFALA (1, 7).....€ 12,50

San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio extravergine di oliva, basilico
 San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil, basil

BAUERN (1, 7).....€ 16,00

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Südtiroler Speck g.g.A.,
 Tropea rote Zwiebel g.g.A., Paprika, eingelegter roter Knoblauch aus Sulmona
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, Speck dell'Alto Adige IGP,
 cipolla rossa di Tropea IGP, peperoni freschi, aglio rosso di Sulmona Confit
 San Marzano tomatoes, fior di latte, South Tyrolean Speck IGP, Tropea red onion,
 bell pepper, pickled red garlic from Sulmona

THUNFISCH UND ZWIEBEL • TONNO E CIPOLLA (1, 4, 7).....€ 13,50

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Thunfisch, Tropea rote Zwiebel g.g.A.
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno, cipolla rossa di Tropea IGP
 San Marzano tomatoes, fior di latte, tuna, Tropea red onion

DISCO (1, 7).....€ 14,00

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Schinken, Salami, Pilze
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto, salami, funghi
 San Marzano tomatoes, fior di latte, ham, salami, mushrooms

KAISERAU (1, 7).....€ 16,00

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Schinken, Salami, Pilze, Tropea rote Zwiebel g.g.A.,
 eingelegter roter Knoblauch aus Sulmona, Paprika
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto, salami, funghi, cipolla rossa di Tropea IGP,
 aglio rosso di Sulmona Confit, peperoni
 San Marzano tomatoes, fior di latte, ham, salami, mushrooms, Tropea red onion,
 pickled red garlic from Sulmona, bell pepper

JEDER ZUSÄTZLICHE BELAG AB.....+€ 2,00

OGNI INGREDIENTE EXTRA DA
 EACH ADDITIONAL TOPPING FROM

KNOBLAUCHMAYONNAISE.....€ 2,00

MAIONESE ALL'AGLIO
 GARLIC MAYONNAISE



UNSERE SPEZIELLEN PIZZEN • LE NOSTRE PIZZE SPECIALI • OUR SPECIAL PIZZAS

TONNO E TROPEA ^(1, 4, 7) € 14,50

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Thunfisch, Tropea rote Zwiebel g.g.A.,
Pantelleria Kapern g.g.A.
Pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno, cipolla rossa di Tropea IGP,
Capperi di Pantelleria IGP
San Marzano tomatoes, fior di latte, tuna, red Tropea onion IGP, Pantelleria capers IGP

MARGHERITA DOP ^(1, 7) € 11,50

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Grana Padano g.U., natives Olivenöl extra, Basilikum
Pomodoro San Marzano, fior di latte, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, basilico
San Marzano tomatoes, fior di latte, Grana Padano DOP, extra virgin olive oil, basil

REGINA DI CAPRI ^(1, 7) € 15,00

San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Rauke, Datteltomaten, Grana Padano g.U.,
natives Olivenöl extra
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini datterino,
Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva
San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, rocket salad, date tomatoes,
Grana Padano DOP, extra virgin olive oil

TIROLESE ^(1, 7) € 16,00

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Südtiroler Speck g.g.A.,
Tropea rote Zwiebel g.g.A., Grana Padano g.U., natives Olivenöl extra
Pomodoro San Marzano, fior di latte, Speck dell'Alto Adige IGP,
cipolla rossa di Tropea IGP, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva
San Marzano tomatoes, fior di latte, South Tyrolean Speck IGP,
Tropea red onion IGP, Grana Padano DOP, extra virgin olive oil

4 SPECIAL ^(1, 7) € 17,00

Fior di latte, Brie-Käse, Gorgonzola dolce g.U., Grana Padano G.U., Steinpilze, Trüffelöl
Fior di latte, formaggio brie, Gorgonzola dolce DOP, Grana Padano DOP, funghi porcini, olio al tartufo
Fior di latte, brie cheese, Gorgonzola dolce DOP, Grana Padano DOP, porcini mushrooms, truffle oil

VALTELLINA ^(1, 7) € 17,00

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Rauke, Bresaola aus Valtellina g.g.A.,
Grana Padano g.U., natives Olivenöl extra
Pomodoro San Marzano, fior di latte, rucola, Bresaola della Valtellina IGP,
Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva
San Marzano tomatoes, fior di latte, rocket salad, Bresaola from Valtellina IGP,
Grana Padano DOP, extra virgin olive oil

RITTNER ^(1, 7) € 16,50

San Marzano Tomaten, Fior di latte, roter Radicchio aus Chioggia,
Südtiroler Speck g.g.A., Gorgonzola dolce g.U., natives Olivenöl extra
Pomodoro San Marzano, fior di latte, radicchio rosso di Chioggia,
Speck dell'Alto Adige IGP, Gorgonzola dolce DOP, olio extravergine di oliva
San Marzano Tomato, fior di latte, red radicchio from Chioggia,
South Tyrolean Speck IGP, Gorgonzola dolce DOP, extra virgin olive oil

PORCINI E PROFUMO ^(1, 7) € 17,00

San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien (g.U.), Steinpilze,
eingelegter roter Knoblauch aus Sulmona, natives Olivenöl extra, Basilikum
Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala Campana (DOP), funghi porcini,
aglio rosso di Sulmona Confit, olio extravergine di oliva, basilico
San Marzano tomatoes, mozzarella di Bufala Campana (DOP), porcini mushrooms,
pickled red garlic from Sulmona, extra virgin olive oil, basil

UNSERE SPEZIELLEN PIZZEN • LE NOSTRE PIZZE SPECIALI • OUR SPECIAL PIZZAS

ANTOANETA (1, 7) € 19,00

Gelbe Vesuv-Kirschtomaten, Mozzarella di Bufala Campana, Burrata pugliese, Sardellen aus Kantabrien, Kapern aus Pantelleria g.g.A., natives Olivenöl extra, Basilikum
Pomodorini gialli del Vesuvio, mozzarella di Bufala Campana, burrata pugliese, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP, olio extravergine di oliva, basilico
Yellow Vesuvius cherry tomatoes, mozzarella di Bufala Campana, burrata pugliese, Cantabrian anchovies, Pantelleria capers IGP, extra virgin olive oil, basil

ANTICO (1, 7) € 18,00

Gelbe Vesuv-Kirschtomaten, Mozzarella di Bufala Campana, scharfe Salami, Sardellen aus Kantabrien, Kapern aus Pantelleria g.g.A., natives Olivenöl extra, Basilikum
Pomodorini gialli del Vesuvio, mozzarella di Bufala Campana, salamino piccante, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP, olio extravergine di oliva, basilico
Yellow Vesuvius cherry tomatoes, mozzarella di Bufala Campana, spicy salamino, Cantabrian anchovies, Pantelleria capers IGP, extra virgin olive oil, basil

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (1, 7) € 14,50

Fior di latte, eingelegter roter Knoblauch aus Sulmona, frische Chili, Grana Padano g.U., natives Olivenöl extra, Basilikum
Fior di latte, aglio rosso di Sulmona Confit, peperoncino fresco, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, basilico
Fior di latte, pickled red garlic from Sulmona, fresh chili peppers, Grana Padano DOP, extra virgin olive oil, basil

PUGLIESE (1, 7) € 19,00

San Marzano Tomaten, Fior di latte, Rohschinken, Burrata pugliese, Grana Padano g.U., natives Olivenöl extra, Basilikum
Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto crudo, burrata pugliese, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, basilico
San Marzano tomatoes, fior di latte, raw ham, burrata pugliese, Grana Padano DOP, extra virgin olive oil, basil

GORGONZOLA G.U. MIT NÜSSEN • GORGONZOLA DOP CON NOCI (1, 7, 8) € 18,50

Fior di latte, Gorgonzola dolce g.U., Nüsse, natives Olivenöl extra, Basilikum
Fior di latte, Gorgonzola dolce DOP, noci, olio extravergine di oliva, basilico
Fior di latte, Gorgonzola dolce DOP, nuts, extra virgin olive oil, basil

GLUTENFREI • SENZA GLUTINE • GLUTENFREE € 5,00

Glutenfreie Pizza-Basis, alle Beläge möglich, im separaten Ofen gebacken.
Base per pizza senza glutine, con tutti i condimenti possibili, cotta in forno separato.
Gluten-free pizza base, all toppings available, baked in a separate oven.

ALLERGENE • ALLERGENI • ALLERGENS

1 Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof

7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

Milk and products thereof (including lactose)

8 Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio

Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof

g.U. steht für alle Käsesorten, die EU-weit als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) geschützt sind.

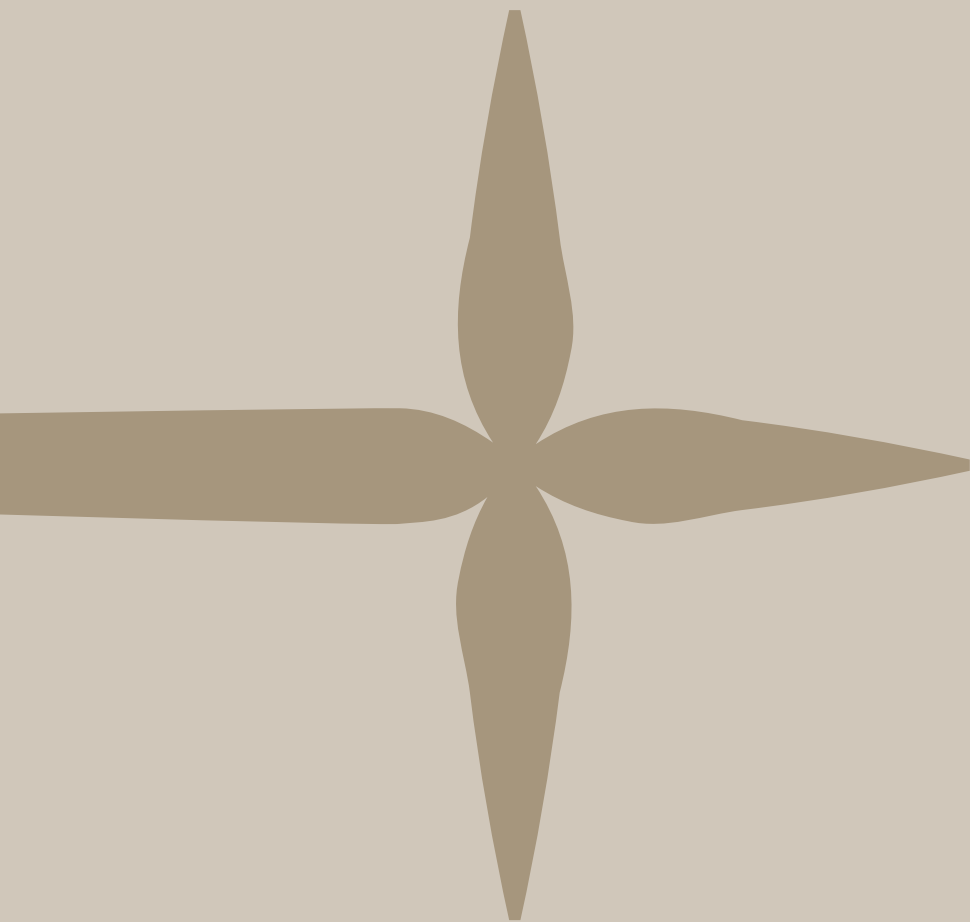
g.g.A. ist die Abkürzung für „geschützte geografische Angabe“.

La sigla **DOP** indica tutti i tipi di formaggio che sono protetti in tutta l'UE come denominazione di origine protetta.

IGP è l'abbreviazione di „indicazione geografica protetta“.

DOP stands for all types of cheese that are protected throughout the EU as a protected designation of origin.

IGP is the abbreviation for „protected geographical indication“.



PIZZERIA
ANTIGO
DRINK FOOD PANORAMA



Füche
CUCINA • KITCHEN

Fatte Ratten

TAGLIERI • COLD PLATES

TAGLIERE ANTICO[®] (7).....€ 18,00

Speck, Kaminwürzen, gekochter Schinken, ungarische Salami, Käse, Gurken

Speck, „Kaminwürzen“ salsicce affumicate, prosciutto cotto, salame ungherese, formaggio e cetriolini

Speck, „Kaminwürzen“ smoked sausages, cooked ham, Hungarian salami, cheese, gherkins

TAGLIERE „BAUER“€ 16,00

Speck, Kaminwürzen

Speck, „Kaminwürzen“ salsicce affumicate

Speck, „Kaminwürzen“ smoked sausages

TAGLIERE „LATTERIA“ (7).....€ 17,00

Käseauswahl

Selezione di formaggi

Cheese selection

SCHINKEN & MELONE€ 16,00

PROSCIUTTO & MELONE

RAW HAM AND MELON

Salate

INSALATE • SALADS

TONNO E UOVA (3,4).....€ 16,00

Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

Insalata mista con tonno e uova

Mixed salad with tuna and egg

MOZZARELLA (7).....€ 16,00

Gemischter Salat mit Mozzarella

Insalata mista con mozzarella

Mixed salad with mozzarella

CAPRESE (7).....€ 16,00

Frische Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Pomodori freschi con mozzarella di bufala e basilico

Fresh tomatoes with buffalo mozzarella and basil



Burger

HAMBURGER • BURGERS

ANTIGO BURGER (1, 7, 11) € 20,50

2x Rindspatty (200 gr.), Speck, frischer Salat, Zwiebel, Cheddar Käse, Burger-Sauce, BBQ-Sauce
2x patty di manzo (200 gr.), bacon, insalata fresca, cipolla, formaggio cheddar, salsa per hamburger, salsa BBQ
2x beef patty (200 gr.), bacon, fresh salad, onion, cheddar cheese, burger sauce, BBQ sauce



CHICKEN BURGER (1, 11) € 15,50

Huhnspatty (200 gr.), frischer Salat, Tomaten, Sweet-Chili-Sauce, Burger-Sauce
Patty di pollo (200 gr.), insalata fresca, pomodori, salsa Sweet-Chili, salsa per hamburger
Chicken patty (200 gr.), fresh salad, tomatoe, Sweet-Chili sauce, burger sauce

TEXAS BURGER (1, 7, 11) € 16,00

Rindspatty (200 gr.), Speck, frischer Salat, Zwiebel, Cheddar Käse, Burger-Sauce, BBQ-Sauce
Patty di manzo (200 gr.), bacon, insalata fresca, cipolla, formaggio cheddar, salsa per hamburger, salsa BBQ
Beef patty (200 gr.), bacon, fresh salad, onion, cheddar cheese, burger sauce, BBQ sauce

Fleischgerichte

PIATTI DI CARNE • MEAT DISHES

WIENERSCHNITZEL • COTOLETTA ALLA MILANESE (1, 7) € 17,00

Wienerschnitzel mit Pommes Frites
Cotoletta alla milanese con patatine fritte
Wienerschnitzel with french fries

TRUTHAHNSTEAK • BISTECCA DI TACCHINO € 18,00

Truthahnsteak mit Pommes Frites
Bistecca di tacchino con patatine fritte
Turkey steak with french fries

RINDFLEISCHSTEAK • BISTECCA DI MANZO € 22,00

Rindfleischsteak mit Pommes Frites
Bistecca di manzo con patatine fritte
Beef steak with french fries

GESCHNETZELTES RINDFLEISCH • TAGLIATA DI MANZO (7) € 26,00

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rauke und Grana Padano g.U.
Tagliata di manzo con rucola e Grana Padano DOP
Sliced beef with rocket salad and Grana Padano DOP

ENTRECÔTE € 28,00

Entrecôte mit Grillgemüse
Entrecôte con verdure alla griglia
Entrecôte with grilled vegetables

AUS DER KÜCHE • DALLA CUCINA • FROM THE KITCHEN

Beilagen

CONTORNI • SUPPLEMENTS

POMMES FRITES.....€ 6,00
PATATINE FRITTE
FRENCH FRIES

KLEINER GEMISCHTER SALAT.....€ 6,00
INSALATA MISTA PICCOLA
SMALL MIXED SALAD

TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN€ 6,00
INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLA
TOMATO SALAD WITH ONION

GRILLGEMÜSE€ 9,00
VERDURE GRIGLIATE
GRILLED VEGETABLES

KETCHUP & MAYONNAISE.....€ 0,50

BROT€ 3,00
PANE
BREAD



Nachspeisen

DOLCI • DESSERTS

SACHERTORTE ⁽¹⁾ € 4,80
TORTA SACHER
SACHER CHOCOLATE CAKE

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL ⁽¹⁾ € 5,20
STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA
HOMEMADE APPLE STRUDEL

Sahne • Panna montata • Whipped cream ⁽⁷⁾ € 0,50

TIRAMISÙ ^(1, 3, 7) € 4,80

HEISSE LIEBE ^(1, 7) € 8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis
Lamponi caldi con gelato alla vaniglia
Hot raspberries with vanilla ice cream

AFFOGATO ⁽⁷⁾ € 4,00
Espresso mit Vanille-Eis
Affogato al caffè con gelato alla vaniglia
Espresso with vanilla ice cream

SOUFFLÉ ⁽⁷⁾ € 7,50
mit Vanille-Eis
con gelato alla vaniglia
with vanilla ice cream

ALLERGENE • ALLERGENI • ALLERGENS

1 Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof

3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Uova e prodotti a base di uova

Eggs and products thereof

4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and products thereof

7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

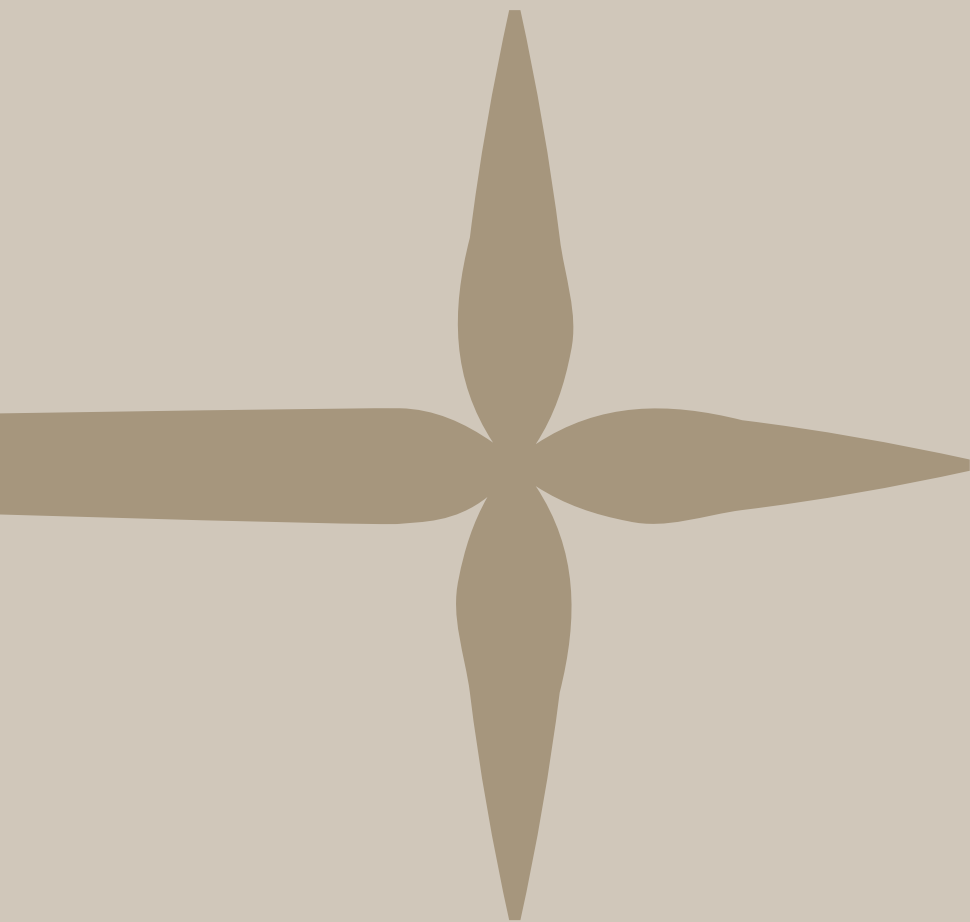
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

Milk and products thereof (including lactose)

11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and products thereof



PIZZERIA
ANTIGO
DRINK FOOD PANORAMA

Weine
VINI • WINES



Weissweine

VINI BIANCHI • WHITE WINES

Glas • bicchiere • glass€ 5,00

WEISSBURGUNDER VOM RITTEN | KELLEREI BOZEN, SÜDTIROL
PINOT BIANCO DEL RENON DOC | CANTINA DI BOLZANO, ALTO ADIGE
0,75 L€ 34,00

CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC TERLAN, SÜDTIROL
CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC TERLANO, ALTO ADIGE
0,75 L€ 36,00

SAUVIGNON BLANC "COSMAS" | WEINGUT KORNEILL, SÜDTIROL
SAUVIGNON BLANC "COSMAS" | TENUTA KORNEILL, ALTO ADIGE
0,75 L€ 36,00

GEWÜRZTRAMINER "SELIDA" | KELLEREI TRAMIN, SÜDTIROL
GEWÜRZTRAMINER "SELIDA" | CANTINA TRAMIN, ALTO ADIGE
0,75 L€ 40,00

GOLDMUSKALTeller "PFEFFERER" | KELLEREI SCHRECKBICHL, SÜDTIROL
MOSCATO GIALLO "PFEFFERER" | CANTINA COLTERENZIO, ALTO ADIGE
0,75 L€ 32,00

KERNER | KELLEREI EISACKTAL DOC, SÜDTIROL
KERNER | CANTINA VALLE ISARCO DOC, ALTO ADIGE
0,75 L€ 36,00

Haushwein

VINO DI CASA • HOUSE WINE

Glas • bicchiere • glass€ 2,80
1/4 l€ 8,00
1/2 l€ 14,00
1 l€ 28,00

Rotweine

VINI ROSSI • RED WINES

Glas • bicchiere • glass€ 5,00

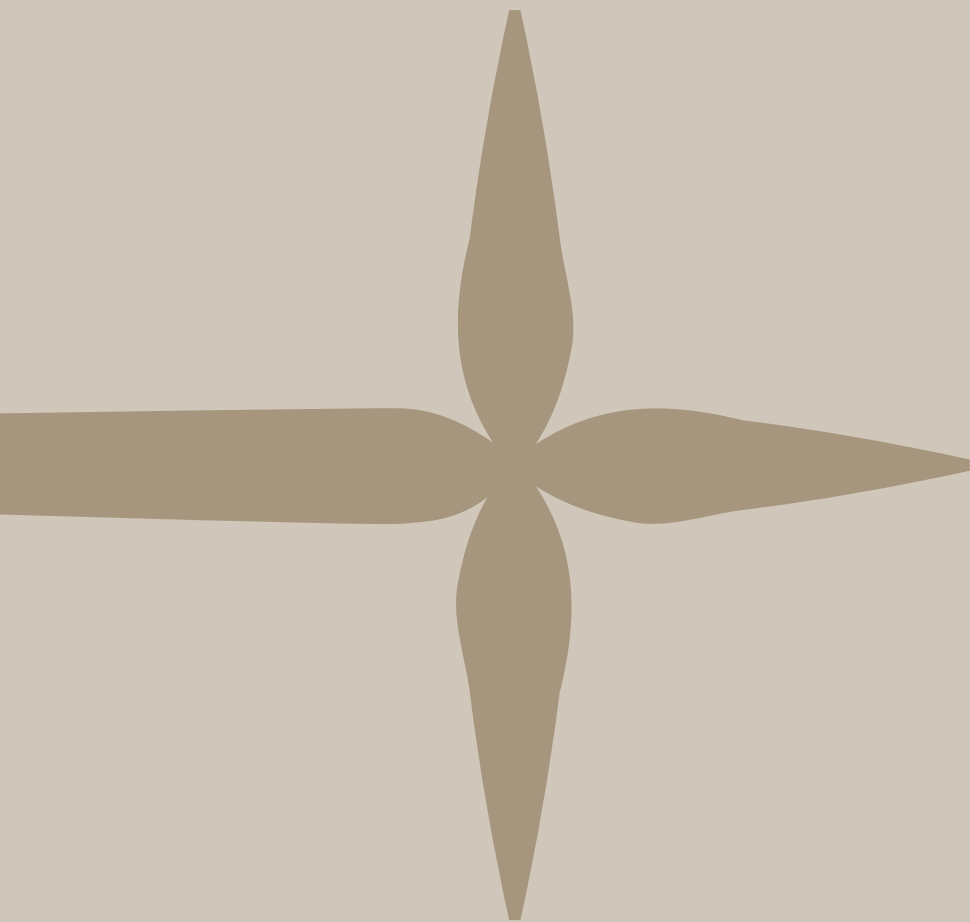
ST. MAGDALENER | WEINGUT UNTERMOSERHOF, SÜDTIROL
S. MADDALENA | TENUTA UNTERMOSERHOF, ALTO ADIGE
0,75 L€ 36,00

BLAUBURGUNDER "MECZAN" DOC | WEINGUT HOFSTÄTTER, SÜDTIROL
PINOT NERO "MECZAN" DOC | TENUTA HOFSTÄTTER, ALTO ADIGE
0,75 L€ 40,00

LAGREIN DUNKEL "BARON EYRL" DOC | KELLEREI BOZEN, SÜDTIROL
LAGREIN SCURO "BARON EYRL" DOC | CANTINA BOLZANO, ALTO ADIGE
0,75 L€ 40,00

CABERNET "CAMPANER" | KELLEREI KALTERN, SÜDTIROL
CABERNET "CAMPANER" | CANTINA CALDARO, ALTO ADIGE
0,75 L€ 40,00





PIZZERIA
ANTIGEO
DRINK FOOD PANORAMA



Getränke
BIBITE • DRINKS

Getränke

BIBITE • DRINKS

MINERALWASSER mit/ohne Kohlensäure

ACQUA MINERALE frizzante/naturale

MINERAL WATER sparkling/still

Glas • bicchiere • glass € 1,50
0,75 l € 4,50

COCA COLA

FANTA

LIMONADE • LIMONATA • LEMONADE

0,2 l € 2,80
0,4 l € 5,50

SIRUP (Holunder, Johannisbeere, Himbeere)

SCIROPPO (sambuco, ribes nero, lampone)

SYRUP (elderberry, blackcurrant, raspberry)

0,2 l € 2,80
0,4 l € 5,50

EISTEE • TÈ FREDDO • ICE TEA

0,2 l € 2,80
0,4 € 5,50

APFELSAFT • SUCCO DI MELA • APPLE JUICE

0,2 l € 2,80
0,4 l € 5,50

ORANGENSAFT • SUCCO D'ARANCIA • ORANGE JUICE

0,2 l € 2,80
0,4 l € 5,50

YOGA € 4,00

TONIC

SCHWEPPES LEMON

0,2 l € 3,50

RED BULL € 5,00

DOSE • LATTINA • CAN

Coca Cola Zero, Sprite, Lemonsoda, Oransoda

0,33 l € 3,50



Kaffee & Tee

CAFFÈ & TÈ • COFFEE & TEA

ESPRESSO € 2,00

ENTKOFFEINIERT UND GERSTE € 2,50
DECAFFEINATO E ORZO
DECAFFEINATED AND BARLEY COFFEE

MACCHIATO (7) € 2,00

CAPPUCCINO (7) € 3,50

LATTE MACCHIATO (7) € 4,50

AMERICANO € 4,00

AFFOGATO AL CAFFÈ (7) € 4,50
Espresso mit Vanille-Eis
Affogato al caffè con gelato alla vaniglia
Espresso with vanilla ice cream

TEE • TÈ • TEA € 3,00
Verschiedene Geschmacksrichtungen
Vari gusti
Different flavours

ALLERGENE • ALLERGENI • ALLERGENS

7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

Milk and products thereof (including lactose)

Biere

BIRRE • BEERS

BIER • BIRRA • BEER FORST

0,3 l	€	4,00
0,5 l	€	6,50

BIER • BIRRA • BEER CORONA

0,3 l	€	5,00
-------------	---	------

HEFE • BIRRA AL LIEVITO • YEAST BEER WEIHENSTEPHAN

0,3 l	€	4,20
0,4 l	€	6,90

FLASCHENBIERE • BIRRE IN BOTTIGLIA • BOTTLED BEERS

FORST Felsenkeller 0,33 l	€	4,50
Augustiner 0,5 l	€	6,00

ALKOHOLFREIES BIER • BIRRA ANALCOLICA • NON-ALCOHOLIC BEER

0,33 l	€	4,50
--------------	---	------

ALKOHOLFREIES HEFEBIER • BIRRA ANALCOLICA AL LIEVITO • NON-ALCOHOLIC YEAST BEER

0,33 l	€	5,00
--------------	---	------

Spirituosen

SPIRITI • LIQOURS

AMARO	€	4,00
-------------	---	------

BAILEYS	€	5,00
---------------	---	------

GRAPPA	€	4,00
--------------	---	------

BRANDY	€	5,00
--------------	---	------

VODKA	€	5,00
-------------	---	------

GIN	€	5,00
-----------	---	------

COGNAC HENNESSY	€	8,00
-----------------------	---	------

WHISKEY verschiedene Sorten • diverse varietà • different varieties

AB/DA/FROM	€	6,00
------------------	---	------

Aperitifs mit Alkohol

APERITIVI CON ALCOOL • APERITIFS WITH ALCOHOL

PROSECCO

Glas • bicchiere • glass	€ 5,00
Flasche • bottiglia • bottle	€ 32,00

APEROL SPRITZ	€ 6,50
---------------------	--------

HUGO	€ 6,50
------------	--------

CAMPARI SPRITZ	€ 7,50
----------------------	--------

ANTIGØ SPRITZ	€ 8,50
---------------------	--------

Limuncello, Prosecco, frischer Zitronensaft, Minze, Mineralwasser
Limuncello, Prosecco, succo di limone fresco, menta, acqua minerale
Limuncello, Prosecco, fresh lemon juice, menta, mineral water

Aperitifs ohne Alkohol

APERITIVI SENZA ALCOOL • APERITIFS WITHOUT ALCOHOL

ANTIGØ VIRGIN	€ 7,50
---------------------	--------

Sanbitter, Apfelsaft, frischer Zitronensaft, Minze, Mineralwasser
Sanbitter, succo di mela, succo di limone fresco, menta, acqua minerale
Sanbitter, apple juice, fresh lemon juice, menta, sparkling water

RASPBERRY MOJITO	€ 7,00
------------------------	--------

Sanbitter, Himbeersirup, frischer Zitronensaft, Minze, Mineralwasser
Sanbitter, sciroppo di lampone, succo di limone fresco, menta, acqua minerale
Sanbitter, raspberry syrup, fresh lemon juice, menta, sparkling water

CAMPARI SODA	€ 3,50
--------------------	--------

GINGERINO	€ 3,50
-----------------	--------

SANBITTER WEISS • BIANCO • WHITE	€ 3,50
--	--------

CRODINO	€ 3,50
---------------	--------