

PIZZERIA
ANTIGO
DRINK FOOD PANORAMA

T +39 0471 1341719

www.pizzeria-antigo.eu

 antigoritten

 Antigo Ritten

*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.

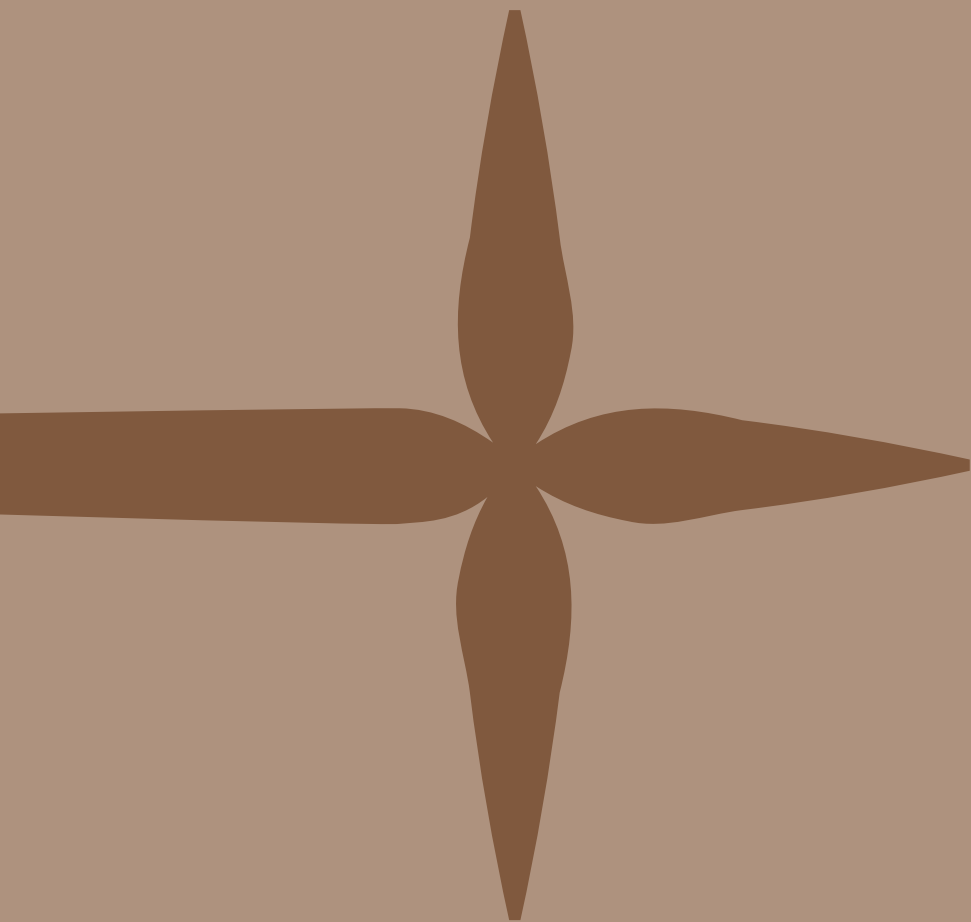
We wish you a pleasant stay with unique flavour experiences.
Thank you for your visit.

Fam. Cvetkovi

ÖFFNUNGSZEITEN
Dienstag bis Sonntag
von 10.00 bis 23.00 Uhr
Montag Ruhetag

ORARI DI APERTURA
Martedì a Domenica
dalle 10.00 alle 23.00
Lunedì chiuso

OPENING HOURS
Tuesday to Sunday
from 10 am to 11 pm
Monday day off



PIZZERIA
ANTIGO
DRINK FOOD PANORAMA

Pizza



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

MARINARA.....€ 7,00

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.....€ 8,00

San Marzano Tomaten, Mozzarella, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico
 San Marzano tomatoes, mozzarella, basil

NAPOLI€ 12,00

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

PROSCIUTTO & FUNGHI.....€ 11,00

San Marzano Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico
 San Marzano tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, basil

CAPRICCIOSA.....€ 12,00

San Marzano Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, basilico
 San Marzano tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, basil

SALAMINO PICCANTE.....€ 10,00

San Marzano Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, mozzarella, salamino piccante, basilico
 San Marzano tomatoes, mozzarella, spicy salamino, basil

DIAVOLA.....€ 13,00

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

SAN DANIELE.....€ 14,00

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

VERDURE GRIGLIATE.....€ 11,00

San Marzano Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Basilikum
 Pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure grigliate, basilico
 San Marzano tomatoes, mozzarella, grilled vegetables, basil

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

QUATTRO FORMAGGI € 12,00

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

PRIMAVERA € 11,50

San Marzano Tomaten, Mozzarella, Rauke, Brie-Käse, Datteltomaten
Pomodoro San Marzano, mozzarella, rucola, formaggio Brie, pomodorini datterino
San Marzano tomatoes, mozzarella, rocket salad, Brie cheese, date tomatoes

CALZONE € 11,00

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

BUFALA € 11,00

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 € 14,00

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

THUNFISCH UND ZWIEBEL • TONNO E CIPOLLA € 11,50

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

DISCO € 12,00

San Marzano Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, salami, funghi
San Marzano tomatoes, mozzarella, ham, salami, mushrooms

KAISERAU € 14,00

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

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

TONNO E TROPEA € 12,50

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

MARGHERITA DOP € 10,00

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

REGINA DI CAPRI € 13,00

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 € 14,00

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

4 SPECIAL € 16,00

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

VALTELLINA € 16,00

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

RITTNER € 15,00

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

PORCINI E PROFUMO € 15,50

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

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

ANTOANETA..... € 17,00

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 € 16,00

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 € 12,50

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

PUGLIESE € 18,00

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

GORGONZOLA G.U. MIT NÜSSEN • GORGONZOLA DOP CON NOCI € 17,50

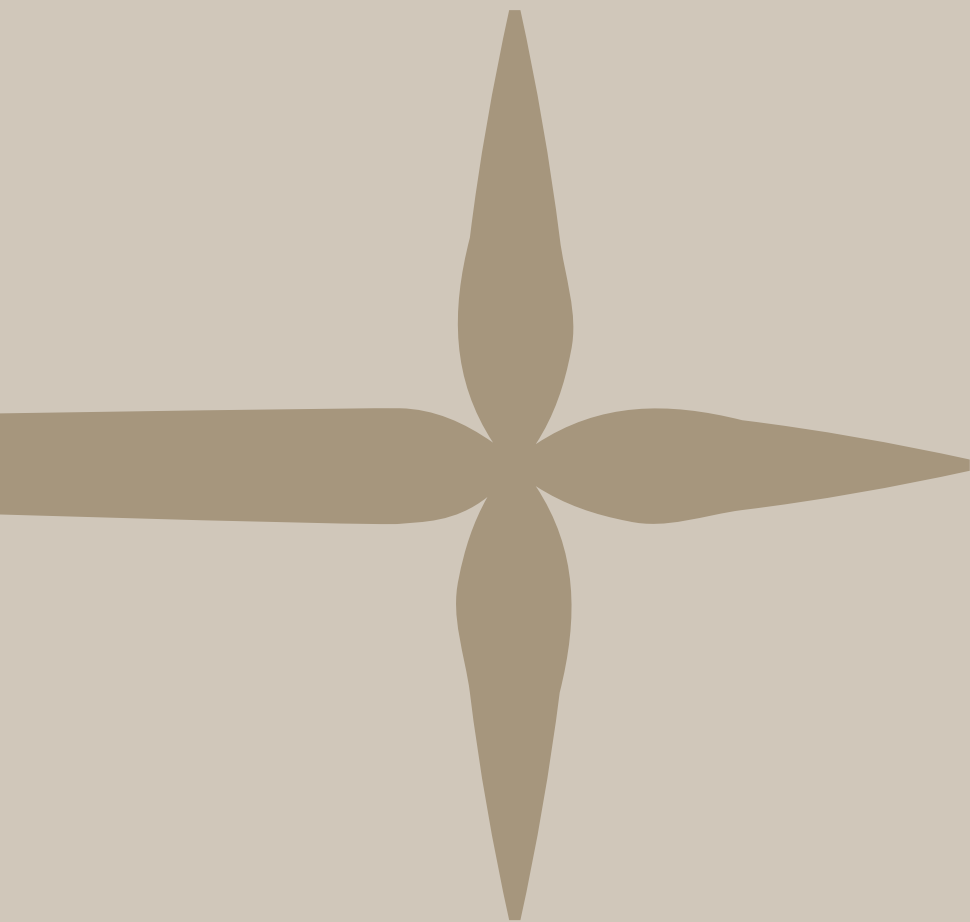
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola dolce g.U., Nüsse, natives Olivenöl extra, Basilikum
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola dolce DOP, noci, olio extravergine di oliva, basilico
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola dolce DOP, nuts, extra virgin olive oil, basil



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€ 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“€ 17,00

Käseauswahl

Selezione di formaggi

Cheese selection

SCHINKEN & MELONE€ 16,00

PROSCIUTTO & MELONE

RAW HAM AND MELON

Salate

INSALATE • SALADS

TONNO E UOVA€ 16,00

Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

Insalata mista con tonno e uova

Mixed salad with tuna and egg

MOZZARELLA€ 16,00

Gemischter Salat mit Mozzarella

Insalata mista con mozzarella

Mixed salad with mozzarella

CAPRESE€ 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

ANTIGØ BURGER	€ 19,50
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	€ 14,50
Huhnpatty (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	€ 15,00
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	€ 17,00
Wiener schnitzel mit Pommes Frites	
Cotoletta alla milanese con patatine fritte	
Wiener schnitzel 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	€ 26,00
Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rauke und Parmesan	
Tagliata di manzo con rucola e grana	
Sliced beef with rocket salad and parmesan	
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.....€ 5,00
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
TOMATOE SALAD WITH ONION



AUS DER KÜCHE • DALLA CUCINA • FROM THE KITCHEN

Nachspeisen

DOLCI • DESSERTS

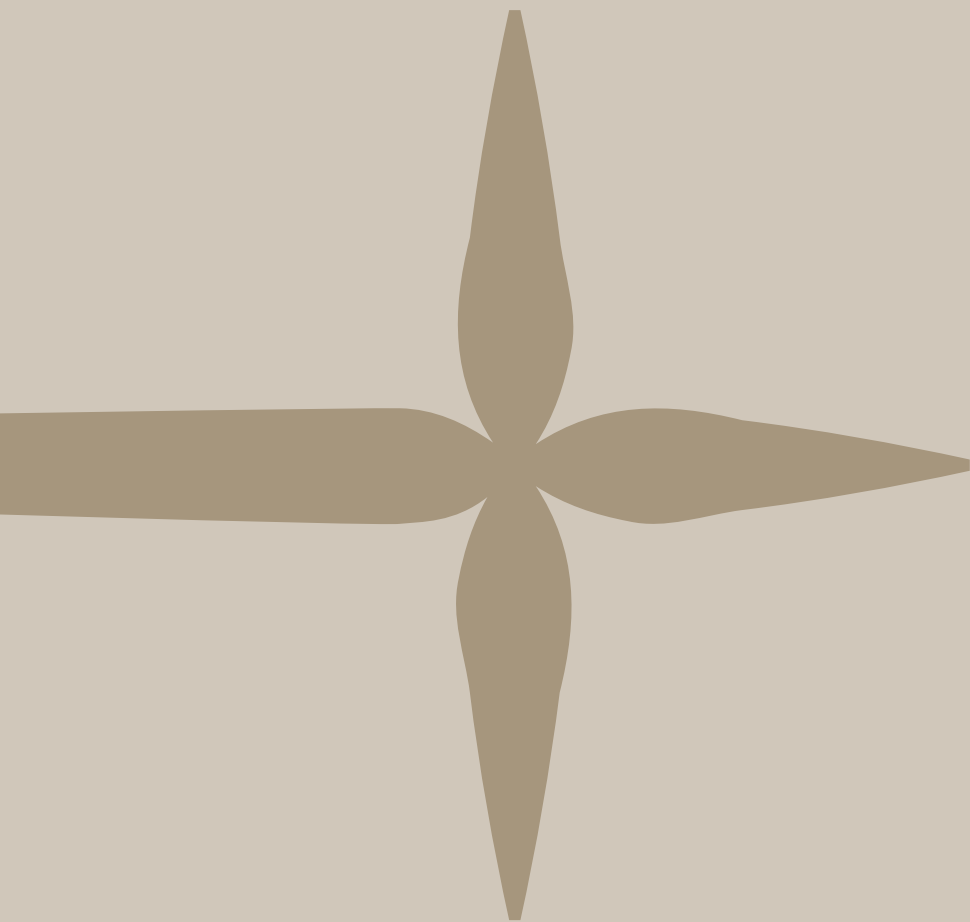
SACHERTORTE€ 5,00
TORTA SACHER
SACHER CHOCOLATE CAKE

HAUSGEMACHER APFELSTRUDEL€ 5,20
STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA
HOMEMADE APPLE STRUDEL
Sahne • Panna montata • Whipped cream + € 0,50

TIRAMISÙ€ 5,00

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

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



PIZZERIA
ANTIGEO
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€ 2,50
1/4 l€ 6,00
1/2 l€ 10,00
1 l€ 20,00

Rotweine

VINI ROSSI • RED WINES

Glas • bicchiere • glass€ 5,00

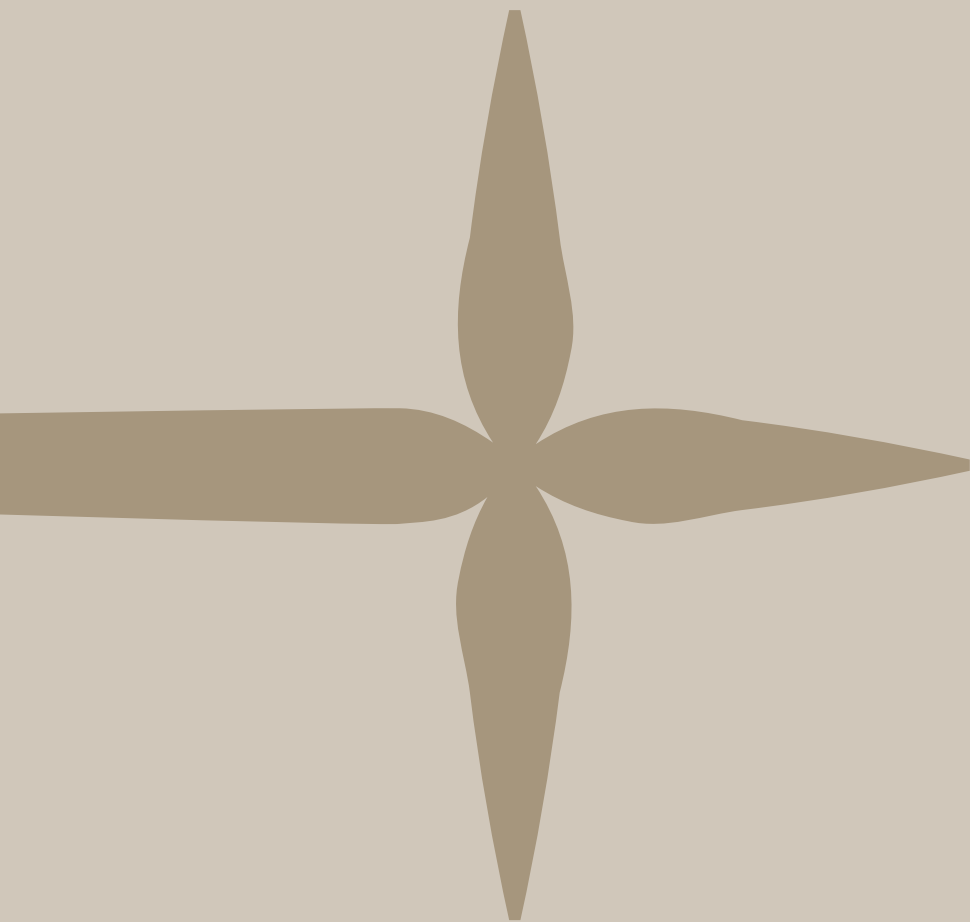
ST. MAGDALENER | WEINGUT UNTERMOSERHOF, SÜDTIROL
S. MADDALENA | TENUTA UNTERMOSERHOF, ALTO ADIGE
0,75 L€ 36,00

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
ANTIGO
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

APFELSAFT • SUCCO DI MELA • APPLE JUICE

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.....	€	2,50
0,4 l.....	€	5,00

DOSE • LATTINA • CAN

Coca Cola Zero, Sprite, Lemonsoda, Oransoda

0,33 l.....	€	3,50
-------------	---	------

TONIC

SCHWEPPES LEMON

0,2 l.....	€	3,50
------------	---	------

EISTEE • TÈ FREDDO • ICE TEA

0,2 l.....	€	2,80
0,4.....	€	5,50



Kaffee & Tee

CAFFÈ & TÈ • COFFEE & TEA

ESPRESSO € 1,80

MACCHIATO € 1,80

CAPPUCCINO € 3,00

LATTE MACCHIATO € 4,00

AMERICANO € 4,00

AFFOGATO AL CAFFÈ € 4,00

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

Biere

BIRRE • BEERS

BIER • BIRRA • BEER FORST

0,3 l	€	3,90
0,5 l	€	6,50

BIER • BIRRA • BEER CORONA

0,3 l	€	5,00
-------------	---	------

HEFE • BIRRA AL LIEVITO • YEAST BEER WEIHENSTEPHAN

0,3 l	€	4,00
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	€	3,50
--------------	---	------

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

0,33 l	€	4,00
--------------	---	------

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 € 6,00

HUGO € 6,00

CAMPARI SPRITZ € 7,00

ANTIGØ SPRITZ € 7,50

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 € 7,00

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 € 6,00

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 € 3,00

GINGERINO € 3,00

SANBITTER WEISS • BIANCO • WHITE € 3,00

CRODINO € 3,00