

*Al*Castagno

—
RISTORANTE
PIZZERIA
—



Herzlich Willkommen, Benvenuti im Al Castagno!

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst!

Alle unsere Speisen und Gerichte werden für Sie à la minute und frisch zubereitet. Deshalb bitten wir um ein wenig Geduld – unsere Kulinarik wird Sie dafür überraschen! Es erwartet Sie ein Essen voller Spannung – einfach surrealistisch.

Buon Appetito!

Ihre Fragen richten Sie bitte an
unser Al Castagno-Team. Mille Grazie!



Aperitifs

Campari Soda 4cl	€ 5,00
Campari Orange 4cl	€ 6,00
Cynar Soda 4cl	€ 5,00
Pernod 4cl	€ 5,00
Sherry dry, cream 5cl (O)	€ 5,00
Portwein 5cl (O)	€ 5,00
Martini bianco, rosso, dry 4cl (O)	€ 4,00
Glas Prosecco Scandolera (O)	€ 4,00

Drinks

Aperol Prosecco Aperol, Prosecco, Soda (O)	€ 6,00
Aperol Wein Aperol, Soda, Weisswein (O)	€ 6,00
Hugo Holunder, Prosecco, Soda, Minze (O)	€ 6,00
Milano Campari, Prosecco, Soda, Cranberry, Minze (O)	€ 6,50
Zitro-Rosmarin-Spritz Sirup, Prosecco, Soda (O)	€ 6,00
Crodino Vino Crodino, Weisswein, Soda (O)	€ 6,00

Antipasti

Insalata di Tonno weiße Bohnen mit Thunfisch und Zwiebeln (L, M, D)	€ 10,50
Carpaccio rohe Filetscheiben vom orig. Angusrind mit Parmesan, Ruccola, Champignons und Zitronenöl (G)	€ 15,80
Insalata di Mare Fischsalat auf Salatbett (B, D, L, M, R)	€ 16,50
Mozzarella alla Caprese marinierter Büffelmozzarella auf Salatbett (G, L, M)	€ 11,50
Vitello Tonnato dünne Fleischscheiben mit Thunfischmayonnaise (C, D, M, O)	€ 13,80

INKLUSIVPREISE
A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Zuppe

Zuppa di Manzo Rinderbouillon mit Fleisch und Gemüse (A, C, G, L)	€ 6,00
Stracciatella alla Romana Eierflaumsuppe (A, C, G, L)	€ 5,50
Minestrone di Verdura Gemüsesuppe (A, C, G, L)	€ 6,00
Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe (A, G, L)	€ 6,00
Zuppa di Gulasch Gulaschsuppe (A, C, G, L)	€ 6,00
Zuppa di pesce Original französische Fischsuppe (A, B, D, G, L, O, R)	€ 9,80



Pizza



Ciccio Pizza-Brot natur mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern (A)	€ 6,00
Pane Pizza-Brot mit Tomaten und Parmesan (A, G)	€ 6,50
Margherita mit Tomaten und Mozzarella (A, G)	€ 8,50
Napoli mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven (A, D, G)	€ 9,80
Prosciutto mit Tomaten, Mozzarella und Schinken (A, G)	€ 10,50
Salame mit Tomaten, Mozzarella und Salami (A, G)	€ 10,50
Funghi mit Tomaten, Mozzarella und Pilzen (A, G)	€ 10,50
Regina mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilzen (A, G)	€ 11,50
Hawaii mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas (A, G)	€ 11,50
Capricciosa mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken und Oliven (A, G)	€ 12,50
Quattro Formaggi mit Tomaten und 4 Käsesorten (A, G)	€ 12,50
Diavolo mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, Knoblauch und Oliven (A, G)	€ 12,50
Tonno mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Oliven (A, D, G)	€ 12,50
Tirolese mit Tomaten, Mozzarella, Blauschimmelkäse und Speck (A, G)	€ 12,50
Frutti di mare mit Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchten (A, B, D, G, R)	€ 13,00

Pizza Speciale

Vegetariano mit Tomaten, Mozzarella, gegrillten Paprika, Auberginen und Zucchini (A, G)	€ 11,50
Spinaci mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Blauschimmelkäse (A, G)	€ 11,50
Monopoli mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Sardellen (A, D, G)	€ 12,50
Estate mit Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum (A, G)	€ 12,50
Pugliese mit Tomaten, Parmesan, Salami piccante, Zwiebel und Pfefferoni (A, G)	€ 12,50
Calabrese mit Tomaten, Mozzarella, Pfefferoni, scharfe Salami, Blauschimmelkäse (A, G)	€ 12,50
Norvegese mit Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Lachs und Shrimps (A, B, D, G)	€ 13,00
Parma mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesansplitter und Rucola (A, G)	€ 13,00
Hirten-Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Salami piccante, Rucola, Parmesan und Knoblauch (A, G)	€ 13,50
Pulcinella mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Shrimps, Champignons und Parmesan (A, B, G)	€ 13,50



INKLUSIVPREISE

A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Pasta



Spaghetti al Pomodoro Spaghetti mit Tomatensauce (A, C, L)	€ 8,50
Spaghetti alla Bolognese Spaghetti mit Fleischsauce (A, C, L)	€ 10,50
Spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck und Ei (A, C, G, L)	€ 11,50
Spaghetti all'aglio e olio Spaghetti mit Peperoncino, Knoblauch und Olivenöl (A, C, L)	€ 8,50
Spaghetti all'amatriciana Spaghetti mit Speck, Zwiebel, Tomaten, leicht pikant (A, C, L)	€ 12,50
Spaghetti ai Frutti di Mare Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten (A, B, C, D, L, R)	€ 16,50
Tagliatelle al Salmone Tagliatelle mit Lachs, Zucchini, in leichter Rahmsauce (A, C, D, G, L)	€ 15,50
Tagliatelle con punte di filetto Bandnudeln mit Rinder-Filetspitzen (A, C, G, L)	€ 16,50
Penne all'arrabbiata Penne mit pikanter Tomatensauce (A, C, G, L)	€ 11,50
Penne „Al Castagno“ Penne nach Art des Hauses, Zwiebel, Speck, Tomatenrahmsauce (A, C, G, L)	€ 12,50
Gnocchi Radicchio e gorgonzola Gnocchi in Gorgonzolarahm mit Radicchio und Walnüsse (A, C, H, E, G, L)	€ 11,50
Lasagne al forno Teigblätter mit Hackfleisch gefüllt und im Holzofen überbacken (A, C, G, L)	€ 11,00
Fusilli alla Norma Fusilli mit Auberginen, Ricotta und Kirschtomaten (A, C, G, L)	€ 11,50
Fusilli al tonno Fusilli mit frischen Thunfischstücken, Kapern, Oliven und Kirschtomaten, leicht scharf (A, C, L)	€ 15,50
Linguine Gamberi e Pesto Linguine mit Rucola Pesto, sizilianische Gambas, Kirschtomaten (A, B, C, D, L)	€ 16,50

Glutenfreie
Pasta
Aufpreis € 1,00

INKLUSIVPREISE

A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Piatti di Carne

Cotoletta alla Milanese Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites (A, C, G)	€ 15,80
Scaloppine al Gorgonzola Medaillons in Gorgonzolasauce (A, G, L)	€ 15,80
Saltimbocca alla Romana Medaillons mit Schinken und Salbei (A, L)	€ 15,80
Costata alla Griglia Orig. argentinisches Rumpsteak vom Grill (A, G)	€ 27,00
Tagliata di Manzo con parmigiano e rucola Orig. arg. Rumpsteak mit Parmesan, Rucola und Balsamicocreme (A, G, O)	€ 28,50
Filetto alla Griglia (ca. 220 g) Orig. argentinisches Angus Filet vom Grill (A)	€ 32,00
Filetto al Pepe (ca. 220 g) Orig. argentinisches Angus Filet in Pfeffersauce (A, L, M)	€ 34,00
Châteaubriand per 2 persone (für 2 Personen) Orig. argentinisches Angus Filet (ca. 600 g) mit verschiedenen Gemüsesorten, Pommes frites und Rosmarinkartoffeln (A, G)	€ 84,00

Für jede Extra-Beilage berechnen wir € 3,00.

Bitte beachten Sie auch unsere Tageskarte!

Diese
Gerichte servieren
wir mit Rosmarin-
kartoffeln und
Gemüse der
Saison.



AlCastagno

Risotti

Risotto alla Pescatora* Risotto mit Meeresfrüchten (B, D, G, L, R)	€ 15,80
Risotto ai Gamberoni* Risotto mit Gambas (B, D, G, L, R)	€ 15,80
Risotto al Quattro Formaggi Risotto mit 4 Käse Sorten und Radicchio (G, L, O)	€ 13,50

* Wartezeit ca. 20 Minuten

Insalate

Insalata verde grüner Salat (M, O)	€ 6,00
Insalata Mista gemischter Salat (M,O)	€ 6,50
Insalata di pomodori Tomatensalat (M, O)	€ 6,50
Insalata Rucola con Parmigiano Rucolasalat mit Parmesanspänen (G, M, O)	€ 7,50
Insalata Nizzarda gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln (D, M, O)	€ 12,00
Insalata della casa gemischter Salat mit geg. Gambas, Avocado und Mangodressing (B, M, O)	€ 15,50
Insalata Campagnola gemischter Salat mit frischem Ziegenkäse, Apfel, Walnüsse und Honig (G, H, M, O)	€ 12,50
Insalata Fantasia gemischter Salat mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen (M, O)	€ 15,50

INKLUSIVPREISE

A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Dolce

Tiramisu hausgemacht (A, C, G)	€ 5,20
Tartufo Eistrüffel (A, C, G, H)	€ 5,20
Strudel di mele Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (A, C, G, O)	€ 5,20
Espresso Eis Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis (A, C, G)	€ 4,80



Vino Sfuso Bianco

Grüner Veltliner 1/4 l trockener, leichter, österreichischer Weißwein I.G.T. (O)	€ 6,40
Pinot Grigio D.O.C. 1/4 l kräftig, trocken, aromatisch im Geschmack Marano, Lago di Garda (O)	€ 7,00
Lambrusco bianco – Frizzante 1/4 l leichter, lieblicher, perlender Schaumwein Cantina Ina Maria Pellerano, Modena (O)	€ 6,50
Weiß gespritzt 1/4 l (O)	€ 3,20

Vino Sfuso Rosso

Blaifränkisch 1/4 l trockener, leichter, österreichischer Rotwein I.G.T. (O)	€ 6,40
Merlot del Veneto 1/4 l sehr fruchtiger, gehaltvoller italienischer Tafelwein Weinkellerei Platter, Lago di Garda (O)	€ 7,00
Lambrusco rosso – Frizzante 1/4 l leichter, lieblicher, perlender Schaumwein Cantina Ina Maria Pellerano, Modena (O)	€ 6,50
Rot gespritzt 1/4 l (O)	€ 3,20

Vino Sfuso Rosato

Rosé exclusiv 1/4 l trockener, fruchtiger, bekömmlicher italienischer Rosé Marano Lago di Garda (O)	€ 7,00
Rosé gespritzt 1/4 l (O)	€ 3,50

INKLUSIVPREISE
A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Minerali e Succhi di frutta

Silberquelle 1 l	€ 5,00
Römerquelle prickelnd 0,3 l	€ 2,80
Römerquelle still 0,3 l	€ 2,50
Ehrwalder Tafelwasser 0,5 l / 1 l	€ 2,50 / € 3,00
Ehrwalder Sodawasser prickelnd 0,5 l / 1 l	€ 3,00 / € 4,00
Cola, Fanta, Spezi, Sprite 0,2 l / 0,5 l	€ 2,50 / € 4,20
Cola zero, Coca Cola 0,3 l Flasche	€ 3,70
Almdudler 0,3 l	€ 3,70
Schweppes Bitter Lemon / Tonic 0,2 l	€ 3,20
Fruchtsäfte 0,2 l Apfel / Pfirsich / Ananas / Johannisbeere Mango / Vitamin / Orange / Maracuja	€ 3,00
Fruchtsäfte gespritzt 0,2 l / 0,5 l	€ 2,50 / € 4,20
Fruchtsäfte mit Wasser 0,2 l / 0,5 l	€ 2,30 / € 3,50
Schiwasser 0,2 l / 0,5 l	€ 2,00 / € 3,00
Soda Zitron 0,2 l / 0,5 l	€ 2,00 / € 3,00



Birre

Zipfer Urtyp vom Fass 0,3 l (A)	€ 3,40
Zipfer Urtyp vom Fass 0,5 l (A)	€ 4,50
Franziskaner Hefeweizen vom Fass 0,3 l (A)	€ 3,40
Franziskaner Hefeweizen vom Fass 0,5 l (A)	€ 4,70
Franziskaner Hefeweizen dunkel 0,5 l (A)	€ 4,70
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l (A)	€ 4,50
Radler 0,3 l (A)	€ 3,20
Radler 0,5 l (A)	€ 4,20
Clausthaler alkoholfrei 0,5 l (A)	€ 4,00

Distillati

Grappa 2cl	€ 3,00
Marillenbrand 2cl	€ 3,00
Williamsbrand 2cl	€ 3,00
Obstbrand 2cl	€ 3,00
Limoncello hausgemacht 2cl	€ 3,00
Wodka Eristoff 2cl	€ 3,00
Gordons Dry Gin 2cl	€ 3,00



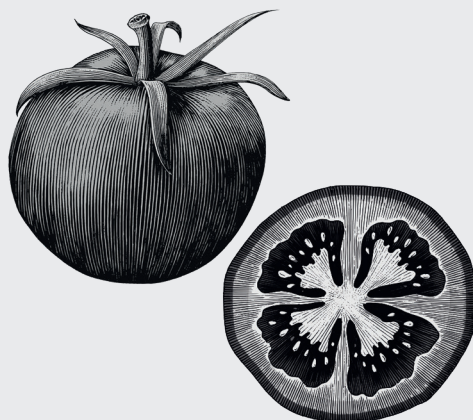
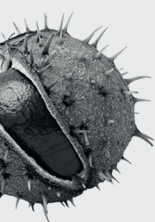
Buon appetito!



INKLUSIVPREISE

A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere





AlCastagno

RISTORANTE
PIZZERIA



Familie Mizio · Kirchplatz 22 · 6632 Ehrwald
T: +43 5673 2303 · E: info@alcastagno.at
www.alcastagno.at