



AL TRIO

WILLKOMMEN BEI DER PIZZERIA AL TRIO — WO FAMILIE,
LEIDENSCHAFT UND ESSEN ZUSAMMENKOMMEN

Unsere Geschichte begann mit drei Menschen und einem gemeinsamen Traum: Mamma Lusy, Kevin und Valentina – ein echtes Trio – wir eröffneten unsere Pizzeria mit dem Ziel, unseren Gästen nicht nur leckere Pizza, sondern auch ein Stück italienisch-sizilianische Lebensfreude zu servieren.

Von den ersten Tagen bis heute sind wir das Herz unseres Ladens geblieben. Jeder von uns bringt seine eigenen Stärken ein; ob in der Küche, im Service oder in der Organisation und genau dieses Zusammenspiel macht die Pizzeria Al Trio zu dem, was sie ist: ein Ort, an dem man sich willkommen fühlt, an dem mit Liebe gekocht wird und an dem jedes Gericht ein kleines Stück unserer Geschichte erzählt.

Bei uns schmeckt man die Leidenschaft und spürt das familiäre Miteinander.
Willkommen in unserer Welt: Willkommen bei Al Trio.

Sie möchten bei uns eine Familien- oder Firmenfeier veranstalten?
Sprechen Sie uns an, wir machen es möglich.

BUON APPETITO!

 [pizzeria_al.trio](https://www.instagram.com/pizzeria_al.trio)

 [PizzeriaAlTrio22](https://www.facebook.com/PizzeriaAlTrio22)



Bewerten Sie uns
auf Google!

www.pizzeria-al-trio.de

Pizzeria Al Trio, Raiffeisenstraße 2, 63225 Langen

Mo.-Fr. 11-14:30 Uhr & 17-22 Uhr

Samstag 17-23 Uhr

Küche schließt 30 Minuten vor Ladenschluss

Bei allen Antipasti gibt
es ein Körbchen Panini
dazu! (außer 71)

Antipasti



- 70 - Vitello Tonnato** ^{BFI2} € 14,50
Kalbfleisch mit selbstgemachter Thunfischcreme, Sardellen, Kapern
- 71 - Pizza Bruschetta** ^{A6} € 9,50
Cocktailtomaten, Zwiebeln, Oliven, Basilikum, Olivenöl, Oregano
- 72 - Carpaccio di Manzo** ^{EF9} € 16,00
Rindercarpaccio, Rucola, frische Champignons, Sellerie, gehobelter Parmesan, Zitrone, Olivenöl
- 73 - Pecorino** ^{F1,2,4,6} € 15,50
Ziegenkäse überbacken, serviert mit Feigenmarmelade, Balsamicocreme und gegrillten Gemüsehäppchen
- 74 - Stuzzichini per Aperitivo** ^{AF2,6} pro Person € 10,00
Caprese, Oliven, Parmesan, Parmaschinken, Olivenöl, Balsamicocreme
- 75 - Gambas al Ajillo** ^{ACM4,5} € 13,50
Tonschale mit White Tiger Garnelen, Olivenöl, Peperoncino, frische Knoblauchscheiben, Petersilie



Insalate



Hausgemachtes Balsamico⁴-Dressing (Essig/Öl) | ohne Aufpreis.
Joghurt-^{F4} oder hausgemachtes Honig-Senf-^{FK4} Dressing | je € 1,50 Aufpreis.

- 50 - Insalata di contorno** € 5,50
Beilagensalat
- 51 - Insalata di pomodoro** € 8,50
Tomaten, Zwiebel, Olivenöl, Oregano
- 52 - Insalata Mista** ⁶ € 8,50
Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven
- 53 - Insalata Capricciosa** ^{BFI2,3,8,9} € 12,00
Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Zwiebel, Käse, Schinken
- 54 - Insalata Formaggio di Pecora** ^{F3,5,6} € 12,50
Rucola, Schafskäse, Oliven, Apfel, Sonnenblumenkerne
- 55 - Insalata Pollo** € 13,00
Salat, Tomaten, Gurken, gegrillte Hähnchenbrust
- 56 - Insalata ricca e colorata** ^{FI6} € 12,00
Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Ei, Zwiebel, Oliven, Käse, Karotte
- 57 - Caprese** ^F € 13,00
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum

ALLE SALATE WERDEN MIT EINER PORTION PANINI SERVIERT!

Pizza



1 - Pizza Pane ^A € 5,00

Olivenöl, Oregano

optional: Tomatensoße +1,50€ / Knoblauch +1,50€

2 - Pizza Margherita ^{AF} € 7,50

Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum

3 - Pizza Salami ^{AF2,3,9} € 9,00

Tomatensoße, Mozzarella, Salami

3a - Pizza Prosciutto ^{AF2,3,8,9} € 9,00

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken

4 - Pizza Peperoniwurst ^{AF2,3,9} € 9,00

Tomatensoße, Mozzarella, Peperoniwurst

5 - Pizza Salami Funghi ^{AF2,3,9} € 9,50

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Champignons

6 - Pizza Prosciutto Funghi ^{AF2,3,8,9} € 9,50

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons

7 - Pizza Speciale ^{AF2,3,8,9} €10,00

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons

8 - Pizza Calabrese ^{AF2,3,6,9} € 11,50

Tomatensoße, Mozzarella, sorrentinische Spianata (scharf), Oliven, Zwiebeln

9 - Pizza Aglio e Cipolla ^{AF} € 8,50

Tomatensoße, Mozzarella, Knoblauch, Zwiebeln

10 - Pizza Mista ^{AF2,3,6,8,9} € 12,50

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Oliven

11 - Pizza Tonno e Cipolla ^{ABF2} .. €10,50

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

12 - Pizza Siciliana ^{ABF2,3,6,8} € 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen

13 - Pizza Capricciosa ^{AF2,3,6,8,9} € 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Artischocke, Champignons, Oliven, Erbsen

14 - Pizza Hawaii ^{AF2,3,8,9} € 9,50

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ananas

15 - Pizza Crudo e Rucola ^{AF2,3,6,9} € 14,00

Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan

16 - Pizza Verduce ^{AF3} € 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Spinat, Cockailtomaten, Champignons

17 - Pizza Calzone ^{AF2,3,8,9} € 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoniwurst

17a - Panzerotto Prosciutto ^{AF2,3,8,9} € 9,50

Frittierte Calzone mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken

17b - Panzerotto Tonno ^{ABF2} € 11,00

Frittierte Calzone mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch

18 - Pizza allo Scoglio ^{ABCFM5} € 15,00

Tomatensoße, Mozzarella, Frutti di Mare, Petersilie

19 - Pizza quattro Formaggi ^{AF2,5} € 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Parmesan

20 - Pizza Diavola ^{AF2,3,6,9} € 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Peperoniwurst, Champignons, Zwiebeln, Oliven, Jalapeños

21 - Pizza alla Norma ^{AF2,3,6,9} € 13,50

Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, geriebener Ricotta, sorrentinische Spianata (scharf)

22 - Pizza Salmone ^{AB3} € 15,00

Tomatensoße, Mozzarella, frischer Lachs, Spinat

23 - Pizza Tricolore ^{AF} € 11,00

Olivenöl, Mozzarella, Spinat, Feta, Cockailtomaten

24 - Pizza Mediterranea ^{ABF} € 10,50

Olivenöl, Mozzarella, frische Tomaten, Sardellen

25 - Pizza del Sud ^{AF1,2,3,9} € 14,00

Tomatensoße, Mozzarella, italienische Fenchelsalami, Basilikum, Cockailtomaten und Büffelmozzarella werden frisch aufgelegt

> wahlweise mit frischer Salsiccia (ohne Aufpreis)

HAUSGEMACHTE GLUTENFREIE PIZZA + 3,50€

Party-Pizza Ø 50 cm / 32,50€
Belag nach Wahl



Pasta

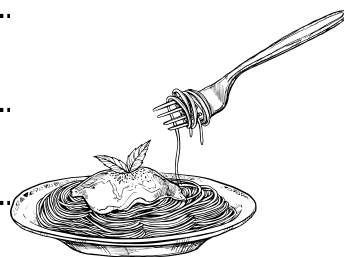
AUFPREISE NUDELN:

TORTELLINI + 1,00€

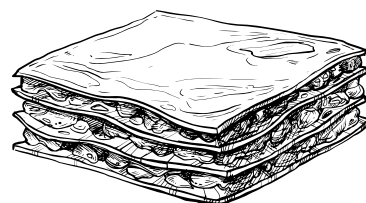
TORTELLONI / TAGLIATELLE / PACCHERI + 1,50€

SPAGHETTI / PENNE GLUTENFREI + 3,50€

- 27 - Penne al Pesto** ^{AF2} € 10,50
Pesto Genovese (grün), Olivenöl, Knoblauch, Parmesan
- 28 - Spaghetti Parma** ^{AFK2,3,6,9} € 14,00
Sahne-Senfsoße, Rucola, Parmaschinken, Parmesan
- 29 - Spaghetti Carbonara** ^{AI2,3,8,9} € 10,50
Olivenöl, Tiroler Speck, geschlagene Eier, Parmesan
- 30 - Spaghetti Napoli** ^A € 8,50
Tomatensoße, Basilikum, Parmesan
- 31 - Spaghetti Aglio e Olio** ^A € 8,50
Frische Knoblauchscheiben, Peperoncino (feurig), Cocktailtomaten, Olivenöl, Petersilie
- 32 - Tortellini Bolognese** ^{A2,9} € 10,50
Tomaten-Hackfleischsoße (Rind), Parmesan
- 33 - Penne all'Amatriciana** ^{A2,3,8,9} € 11,50
Tomatensoße, Speck, Zwiebel, Cocktailtomaten, Parmesan, Petersilie
- 34 - Rigatoni quattro Formaggi** ^{AF2,5} € 12,00
Vier verschiedene Käsesorten: Gorgonzola, Emmentaler, Parmesan, Mozzarella in Sahnesoße
- 35 - Gnocchi Gorgonzola** ^{AF2,5} € 10,50
Gorgonzola-Sahnesoße, Parmesan
- 36 - Farfalle al Salmone** ^{ABF2} € 14,00
Tomaten-Sahnesoße, frischer Lachs, Cocktailtomaten, Lauchzwiebel, Parmesan, Petersilie
- 37 - Spaghetti Frutti di Mare** ^{ABCFM5} € 15,00
Tomatensoße, Frutti di Mare, Cocktailtomaten, Lauchzwiebel, Petersilie
- 37a - Spaghetti Vongole** ^{AB2} € 14,50
Weißweinssoße, Venusmuscheln, Petersilie
- 38 - Tagliatelle tipi di Funghi** ^{AF2} € 12,00
Sahnesoße, Austernpilze, Champignons, Cocktailtomaten, Lauchzwiebel, Parmesan
- 39 - Pasta alla Chef** ^{ACFM2,5} € 14,00
Spaghetti, Gorgonzola-Sahnesoße, White Tiger Garnelen, Rucola, Lauchzwiebeln, Parmesan
- 40 - Pasta alla Cheffina** ^{A9} € 16,50
Paccheri, Tomatensoße, Rinderfiletstreifen, Cocktailtomaten, Rosmarin, Petersilie, Parmesan
- 41 - Rigatoni Broccoli** ^{AF2} € 10,50
Sahnesoße, Brokkoli, Lauchzwiebel, Parmesan
- 42 - Penne vegetariane** ^A € 13,00
Tomatensoße, verschiedene frische Gemüse, Parmesan
- 43 - Penne all'arrabbiata** ^{A6} € 10,00
Tomatensoße, Oliven, Knoblauch, Cocktailtomaten, Petersilie, Peperoncino (feurig)
- 44 - Tortellini alla Panna** ^{AF2,3,8,9} € 10,50
Sahnesoße, Schinken, Parmesan
- 49 - Rigatoni Pescatore** ^{AB6} € 12,50
Olivenöl, Cocktailtomaten, Thunfisch, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln



Pasta al Forno (überbacken)



45 - Lasagna (selbstgemacht) ^{AF2,9} € 10,50

Tomaten-Hackfleischsoße (Rind), Béchamelsauce, Sahnesoße, Parmesan, überbacken

46 - Rigatoni al Forno ^{AF2,3,8,9} € 11,50

Sahnesoße, Tomaten-Hackfleischsoße (Rind), Schinken, Erbsen

47 - Tortelloni Ricotta e Spinaci ^{AF2} € 14,00

Gefüllte Teigware mit Ricotta und Spinat, Sahnesoße, Spinat, überbacken

48 - Gnocchi Mozzarella ^{AF2} € 10,50

Tomaten-Sahnesoße, mit Mozzarella überbacken



Carne (Spezialitäten vom Kalb)

60 - Scaloppina al Vino Bianco ^{ADI2,4,8,9} € 22,50

Kalbschnitzel (unpaniert), Weißweinsauce, Zitrone, Knoblauch, Bratkartoffeln, Gemüse

61 - Fettina panata di Bérnaise ^{AFI2,4,9} € 23,50

Panierte Kalbschnitzel, überbacken mit Mozzarella, Bérnaisesauce, Parmesan, Bratkartoffeln, Gemüse

62 - Fettina panata con Funghi ^{AFI2,4,9} € 21,50

Panierte Kalbschnitzel, Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln, Gemüse

63 - Saltimbocca alla Romana ^{ADI2,3,4,6,9} € 25,50

Kalbschnitzel (unpaniert), Weißweinsauce, Parmaschinken, Salbei, Bratkartoffeln, Gemüse

Contorno (Beilagen)

90 - Pommes ^{2,4}

4,00€

91 - Panini ^A

3,00€



Extras

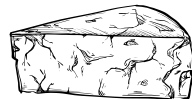
Je € 0,50 Ketchup, Mayonnaise

Je € 1,00 Pasta-Tomatensoße



Je € 1,50 Ei, Gurken, Rispentomaten, Champignons, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Mais, Oliven, Apfel, Artischocke, Ananas, Spinat, Erbsen, Karotte, frischer Knoblauch, selbstgemachtes Knoblauchöl, Kapern, Sonnenblumenkerne, Jalapeños, Brokkoli, Bolognese, Sahnesoße, Pesto, Sauce Béarnaise, Nutella, Vanilleeis

Je € 2,00 Cocktailtomaten, Austernpilze, Zucchini, Auberginen, Paprika, Basilikum, Schafskäse, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Emmentaler, geriebener Ricotta, Schinken, Salami, Peperoniwurst, Speck, Champignonrahmsoße



Je € 2,50 Fenchelsalami, Rindersalami, Spianata, Rucola, Ziegenkäse (Pecorino)

Je € 3,00 Frutti di Mare, Lachs, Shrimps, Sardellen, Thunfisch, Parmaschinken, Venusmuscheln, Hähnchenbrust, Büffelmozzarella, frische Salsiccia, frischer Ricotta

Je € 3,50 Argentinisches Rinderfilet

Dolce (Nachspeise)



- 80 - Tiramisu (selbstgemacht)** ^{AF17} € 8,50
- 81 - Panna Cotta (selbstgemacht)** ^{F4} € 8,00
- 82 - Tartufo Gelato** ^{FH2,4} € 8,00
- 83 - Pizza con Nutella** ^{AFH4} (Pizza mit Kochsahne, Nutellastreifen und Puderzucker) € 8,50
- 84 - Schoko Soufflé (selbstgemacht) mit Vanilleeis und Sahne** ^{AFH4} € 10,50

Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide - **B** = Fisch - **C** = Krebstiere **D** = Schwefeldioxid und Sulfite - **E** = Sellerie
F = Milch und Laktose - **H** = Nüsse - **I** = Eier - **K** = Senf - **L** = Soja - **M** = Weichtiere

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff - **2** = mit Konservierungsstoff - **3** = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker - **5** = geschwefelt - **6** = geschwärzt - **7** = Koffein - **8** = mit Phosphat
9 = Nitritpökelsalz - **10** = mit Süßungsmittel(n) - **11** = enthält eine Phenylalaninquelle - **12** = chininhaltig

Haben Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten?
Bitte sprechen Sie uns an - Wir beraten Sie gerne!

Alle Preise in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Änderungen, Satzfehler und Irrtümer vorbehalten.

GETRÄNKEKARTE



AL TRIO

Alle Preise in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Änderungen, Satzfehler und Irrtümer vorbehalten.

GETRÄNKE



WASSER

Sprudelwasser / Stilles Wasser <i>KLEIN - Selters, Glasflasche</i>	€3,00 0,25 L
Sprudelwasser / Stilles Wasser <i>GROß - Selters, Glasflasche</i>	€6,20 0,75 L

SOFTDRINKS

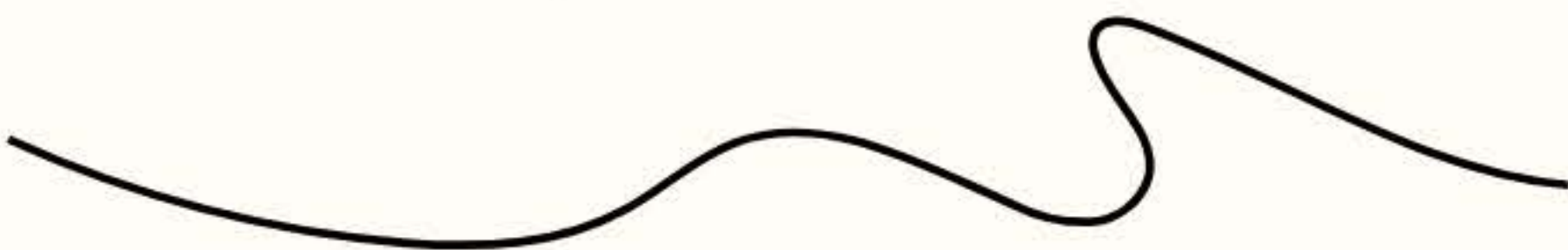
Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7UP, Schwip Schwap	€3,90 0,33 L
Eistee Pfirsich <i>Richards Sun Iced Tea</i>	€4,20 0,33 L
Ginger Ale, Bitter Lemon <i>Thomas Henry</i>	€3,50 0,20 L

SÄFTE

	€3,50 0,20 L
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Cranberrysaft, Maracujasaft <i>Rapps / auch als Schorle erhältlich</i>	€4,90 0,40 L

HEIßE GETRÄNKE

Espresso	€2,20
Espresso doppio	€3,40
Espresso macchiato	€2,60
Espresso corretto	€3,80
Kaffee Creme	€3,40
Milchkaffee	€4,20
Affogato al caffè	€4,20
Cappuccino	€3,80
Latte macchiato	€4,20
Heiße Schokolade <i>mit Sahne +0,50€</i>	€4,20
Frischer Tee <i>Ingwer-Minze-Zitrone</i>	€4,40
Beuteltee <i>Pfefferminze, Kamille, Grüner Tee, Früchtetee, Schwarzer Tee</i>	€3,00



€6,90 0,50 L

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Zitrus | Himbeer | Wassermelone | Pfirsich-Wilde Beeren | Maracuja

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



BIER

Pils	€3,70	€4,90
<i>Binding</i>	0,33 L	0,50 L
Pils (alkoholfrei)	€3,30	
<i>Radeberger</i>	0,33 L	
Weizen		€4,90
<i>Schöffelhofer</i>		0,50 L
Weizen (alkoholfrei)		€4,40
<i>Schöffelhofer</i>		
Radler	€3,70	€4,90
<i>Binding</i>	0,33 L	0,50 L
Radler (alkoholfrei)		€4,40
<i>Radeberger</i>		

APFELWEIN

Possmann	€3,70	€4,90
	0,25 L	0,50 L

APERITIVI

Aperol	
Hugo	
Lillet Wildberry	Je
Limoncello Spritz	€8,00
Campari Spritz	
Martini Spritz *alkoholfrei	€6,90

DIGESTIVI

Amaretto	
Limoncello	€3,80
Sambuca	2cl
Grappa	€4,20
	2cl
Averna	
Fernet	€5,00
Ramazotti	4cl
Campari	

PROSECCO

Spumante DOC, Tenuta San Giorgio *Treviso*	€6,00	€29,90
<i>Fein fruchtiges Bukett mit Noten von Birne und weißen Blüten.</i>	0,1 L	0,7 L

WEINKARTE



ROT

Lambrusco, Due Colli *Emilia*	€6,50
<i>Frisch und fruchtiges Bukett mit Noten von Kirschen.</i>	0,2 L
Nero D'Avola D.O.C., Conte di Mata rocco *Sicilia*	€6,50
<i>Stark fruchtiger Duft mit Noten von Kirschen.</i>	0,2 L
Montepulciano, Casal Thaulero *Teramo*	€6,90
<i>Vollmundig, fruchtig und harmonisch.</i>	0,2 L
Primitivo, San Dele *Puglia*	€7,50
<i>Intensives und sortentypisches Bukett. Elegant mit persistentem Nachhall.</i>	0,2 L
Nero D'avola, Baronie Coraldo *Sicilia*	€24,50
<i>Intensiv und aromatisch, mit Noten von Granatapfel und Walderdbeere.</i>	0,7 L
Primitivo, Casato di Melzi *Salento*	€24,90
<i>Leicht würzig, südlicher Erdgeruch.</i>	0,7 L

WEIß

Chardonnay IGT, Villa Cornaro *Veneto*	€6,50
<i>Frisches Bukett mit Noten von exotischen Früchten und Melone.</i>	0,2 L
> auch als Weinschorle möglich	€6,00
Pinot Grigio, Villa Cornaro *Veneto*	€6,90
<i>Elegantes Bukett mit fruchtigen Noten.</i>	0,2 L
Lugana D.O.C., Pozzo Rosso *Lombardia*	€7,90
<i>Ein Ausdruck von Frische und Frucht, mit Noten von Zitrus und exotischen Früchten.</i>	0,2 L
Pinot Grigio, Tenuta San Giorgio *Venezia*	€23,90
<i>Blumiger und fruchtiger Duft.</i>	0,7 L
Lugana D.O.C., Ilenia *Lombardia*	€26,90
<i>Ein Ausdruck von Frische und Frucht, mit Noten von Zitrus und exotischen Früchten.</i>	0,7 L

ROSÉ

Cavinel rosati, Ca'Vini *Veneto*	€6,00
<i>Junger, frischer und fröhlicher Wein mit einem leicht fruchtigen Bukett.</i>	0,2 L