

Unsere Geschichte



Herzlich Willkommen in unserer authentisch, traditionell italienischen Holzofenpizzeria.
Eine wahre Erfolgsgeschichte, die vor über 50 Jahren begann, als unser Uropa als Gastarbeiter nach Deutschland kam.

Seine Leidenschaft für die italienische Küche hat die Grundlage gelegt, die wir heute mit Stolz weiterführen.

Seit 45 Jahren prägt die Erfahrung unseres Opas die älteste Holzofenpizzeria in Augsburg, und seit 18 Jahren eigener Hingabe setzen wir diese Pizzakunst in Göggingen und dem Dragone Pizzaservice bereits fort.

Heute, in der vierten Generation, ist unser jüngstes 20-jähriges Familienmitglied mit Begeisterung dabei und trägt zur Fortsetzung dieser Tradition bei.

Mit jahrelanger Erfahrung und einem festen Blick auf Qualität laden wir Sie ein, unsere Pizzen zu entdecken, die im Holzofen nach den überlieferten Rezepten unserer Familie gebacken werden. Jeder Biss ist eine Reise durch die authentischen Geschmacksrichtungen, die unsere Wurzeln in Kalabrien repräsentieren

In unserem Familienbetrieb legen wir besonderen Wert auf Qualität und den traditionellen Geschmack, den nur der Holzofen verleihen kann. Hier wird jede Mahlzeit mit Sorgfalt zubereitet, und die Rezepte wurden über Jahrzehnte hinweg verfeinert.

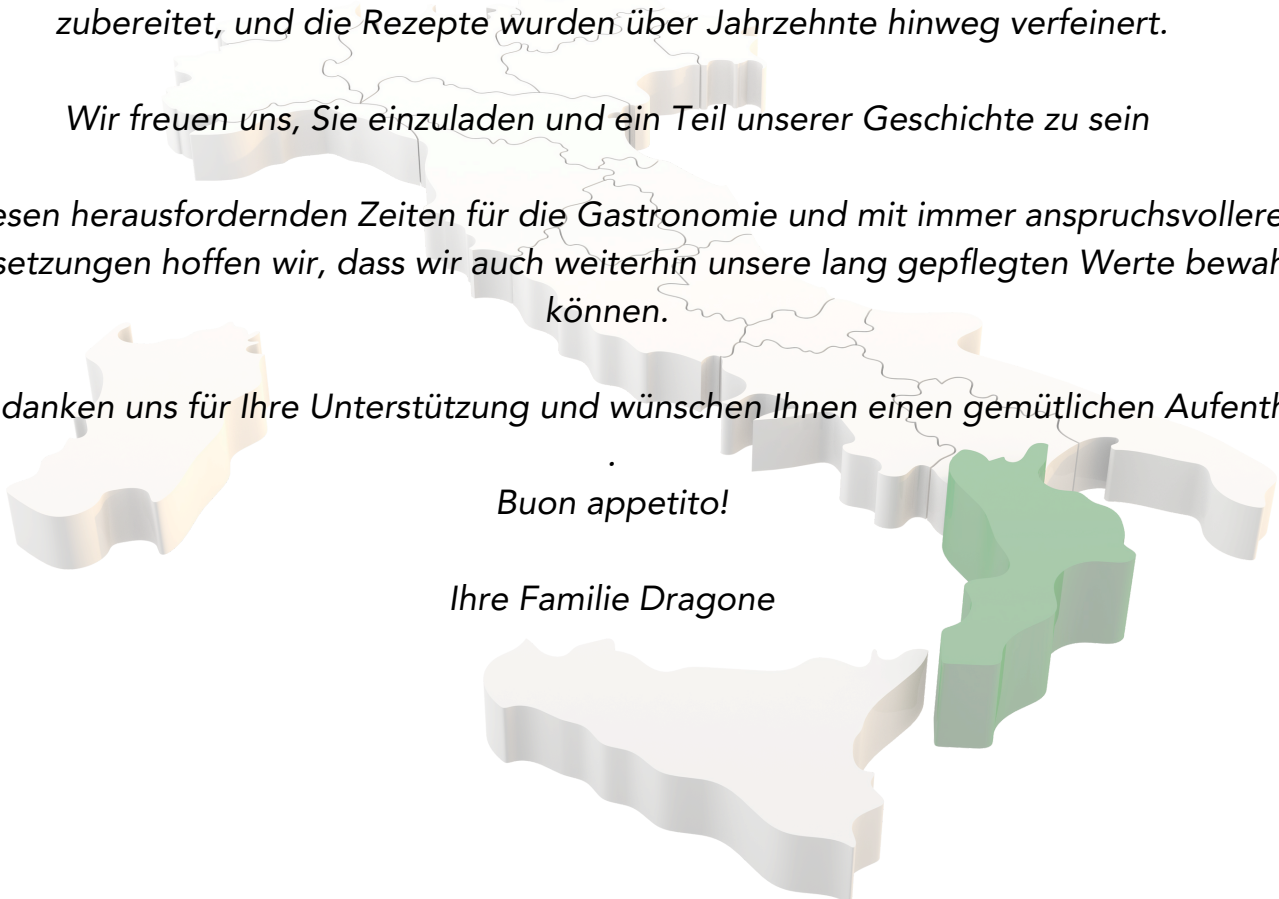
Wir freuen uns, Sie einzuladen und ein Teil unserer Geschichte zu sein

In diesen herausfordernden Zeiten für die Gastronomie und mit immer anspruchsvolleren Voraussetzungen hoffen wir, dass wir auch weiterhin unsere lang gepflegten Werte bewahren können.

Wir bedanken uns für Ihre Unterstützung und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt

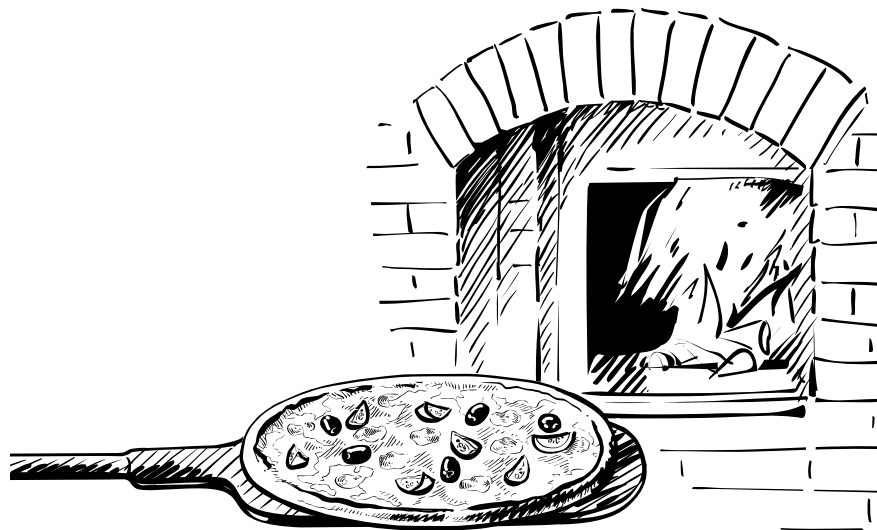
Buon appetito!

Ihre Familie Dragone





Pizza

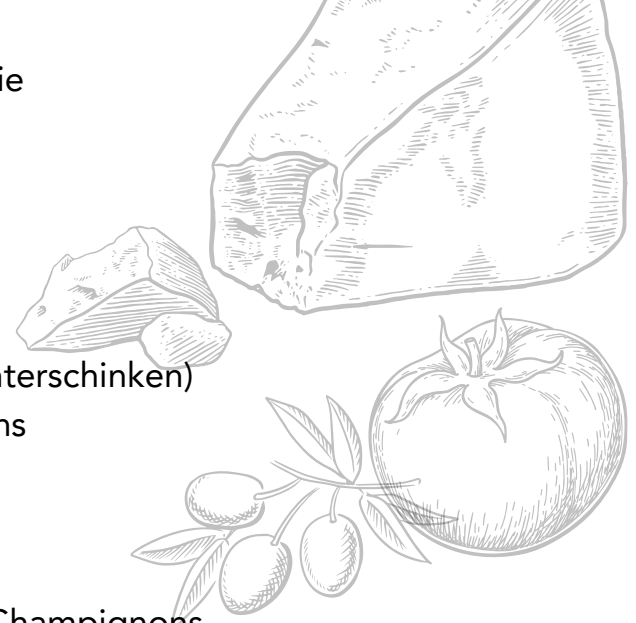


(*Pizza mit Weizenmehl, Edamer-Käse mit Milch)

Die echte Pizza, gesund und natürlich stammt aus Süditalien und dem Holzofen.
Bei uns täglich mit frischen Zutaten vor Ihren Augen zubereitet!

alle Pizzas mit Tomatensoße und Käse (echter Edamer) Größe: 32cm

(*Pizza mit Weizenmehl, Edamer-Käse mit Milch)



	Euro
01 Margherita mit Käse *g	9,90
02 Campagnola mit Knoblauch und Petersilie	10,90
03 Napoletana mit Sardellen	12,90
04 Peperoni mit Peperoni	12,90
05 Carciofini mit Artischockenherzen	12,90
06 Funghi mit frischen Champignons	12,90
07 Salame mit Salami*1,3	12,90
08 Prosciutto mit Schinken*1,2,3 (original Hinterschinken)	12,90
09 Sofia mit Schinken *1,2,3 und Champignons	14,10
10 Hawaii mit Schinken*1,2,3 und Ananas	14,10
11 O Sole Mio mit Schinken *1,2,3 und Ei	14,10
12 Piccante mit Salami*1,3 und Peperoni	14,10
13 Americana mit Salami *1,3Peperoni und Champignons	14,70
14 Diavola mit Salsiccia *1,3 (pikante kalabresische Salami)	14,90
15 Siciliana mit Kapern, Oliven *9 und Sardellen	14,90
16 Cipolla mit Thunfisch *f und Zwiebeln	15,50
17 Zola mit Gorgonzola *g und Zwiebeln	15,50
18 Rosetta mit Schinken *1,2,3 Salami *1,3 Champignons, Peperoni	15,70
19 Regina mit Schinken*1,2,3 Artischocken, Oliven *9 und Paprika	15,70

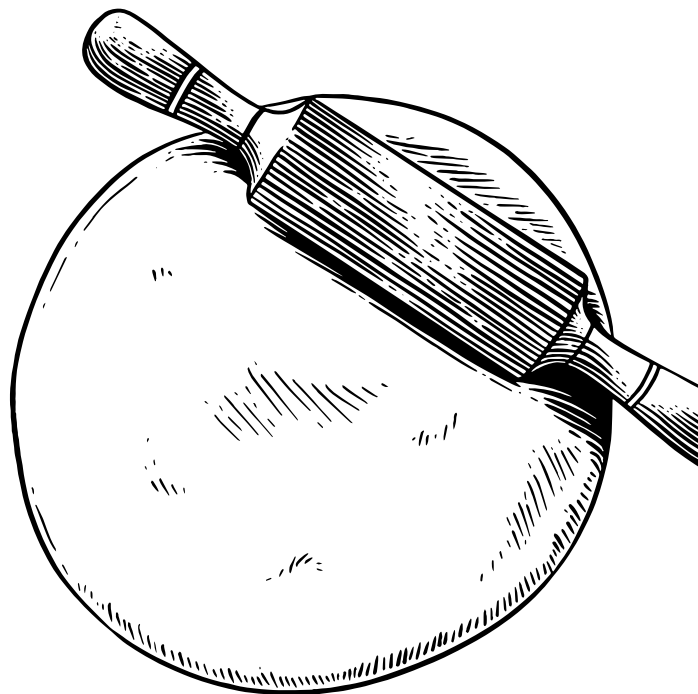


 **al Drago**





Pizza



	Euro
20 Amalfi mit Salami * _{1,3} Sardellen, Peperoni und Kapern	15,70
21 4 Formaggi mit 4 Käse * _g	16,10
22 Tropea mit Kapern, Knoblauch, Sardellen und Thunfisch	16,10
23 Paradiso mit Schinken* _{1,2,3} Salami * _{1,3} Peperoni, Champignons und Oliven * _g	16,90
24 Calabrese mit Salami* _{1,3} Sardellen, Oliven* _g , Kapern und Artischocken	16,90
25 Vegetaria mit frischem Gemüse	16,90
26 Antica mit allem (ohne Fisch)	17,20
27 Pescatora mit Meeresfrüchten und Knoblauch	18,90
28 Calzone gefüllt mit allem* _{1,2,3,4} (ohne Fisch)	17,20
29 Pizzabrot mit Tomatensoße (auf Wunsch mit Knoblauch)	7,50
30 Vegana ohne Käse mit Tomatensoße, Spinat, Mais, Bohnen, Avocado und Röstzwiebeln	16,90



Flammkuchen vom Holzofen *enthält Weizen, Milch *_g
(Pizzakreation mit Sauerrahm, ohne Tomatensoße)

32C mit Champignons und Zwiebeln	13,90
33D mit Speck * _{1,3} und Zwiebeln	15,90

Aufpreis für Pizza auf 2 Tellern **50 Cent**-kleine Pizza minus **1,- Euro**-
Kinderpizza (nur für Kinder in Mickey Mouse Form, 2 Zutaten)

4,90 Euro





Pizza Speciale



(Pizza aus Weizenmehl , Käse aus Milch)

(alle Pizzen mit frischen Tomaten und Mozzarella gebacken; Größe: 32cm)

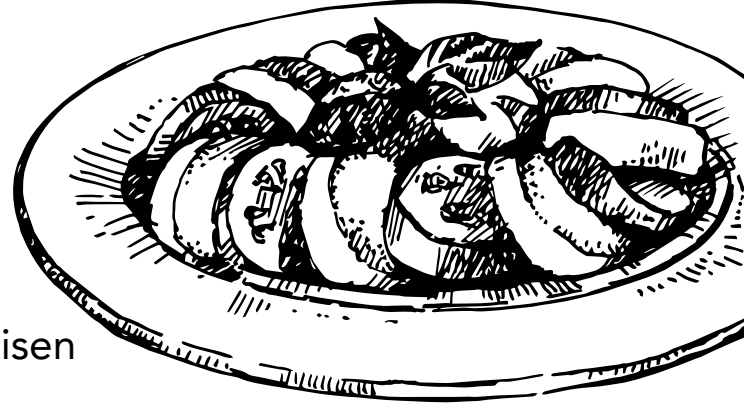
Euro

36	Caprese mit Basilikum	13,50
37	Claudius Romanus mit Mozzarella *g, Schafskäse *g , italienischem Speck* _{1,3} Zwiebeln und Rucola (ohne Tomatensoße)	17,90
38	Mamma Luisa mit Brokkoli, Hackfleisch, Knoblauch, Parmesan* _{1,g} , Zwiebeln und Rucola	18,70
39	Rusticana mit Parmaschinken * ₁ , Rucola und Parmesan *g	18,70
40	Garibaldi mit Coppa * _{1,3} (ital. Salamischinken), Radicchio, Rucola und Parmesan	18,70
41	Pesto mit Speck * _{1,3} Rucola, Radicchio, Parmesan * _{1,g} und Pesto	18,70
42	Sila mit Ricotta *g, Salsiccia * _{1,3} Spinat und Zucchini	18,70
43	Messicana mit Bohnen, Hackfleisch, Knoblauch, Mais und Peperoncini (scharf)	18,70
44	Al Drago Kirschtomaten, Rucola und Büffelmozzarella* _g	18,70
45	4 Salumi mit 4 verschiedenen Salami * _{1,3} und Schinken * _{1,3} Spezialitäten	18,70
46	Pavarotti mit Sauerrahm *g Rucola, Pilzen, Salsiccia * _{1,3} und Zucchini	18,70
47	Gamberetti mit Schrimps, Gorgonzola* _g und Spinat	18,70
48	Mare e Monte mit Steinpilzen, argentinischen Rot-Garnelen, Rucola und Parmesan *g	20,90



 **al Drago**





Zuppe e Antipasti

Zuppe e Antipasti/ Suppen und Vorspeisen

57	Minestrone frische italienische Gemüsesuppe	8,50
60	Bufala Caprese Tomaten und Büffel Mozzarella *g mit Basilikum	16,90
61	Verdura Mista alla Griglia gegrillter Gemüseteller	15,20
62	Antipasto Dragone gemischter Süditalienischer Vorspeisenteller*1,3,d,g	16,90
63	Insalata di Mare Frischer Meeresfrüchtesalat *d	18,90
64	Bruschetta	7,90

Insalate/ Salate

Haus - Dressing enthält Spuren von Senf

108	Insalata Calabrese Tomatensalat mit Zwiebeln, grünen Oliven, Oregano und Peperoncino	9,90
109	Piccola Mista kleiner gemischter Salat	6,90
110	Insalata Mista großer gemischter Salat	9,90
111	Insalata Italia großer gemischter Salat mit Ei, Mozzarella *g Thunfisch *f und Zwiebeln	15,50
112	Insalata dello Chef großer Salat mit Mozzarella *g , Oliven*9 , Thunfisch *f , Tomaten, Paprika und Zwiebeln	15,50
115	Insalata Monte Carlo Salat mit argentischen Rot-Garnelen, Rucola, Cocktailtomaten, Oliven *9 , Gorgonzola *g und Parmesanstreifen*1,g	18,90



 **al Drago**





Pasta

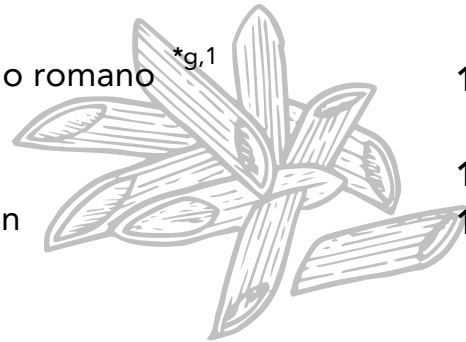


Pasta/ Nudeln

*a glutenhaltiges Getreide, Weizen c

Euro

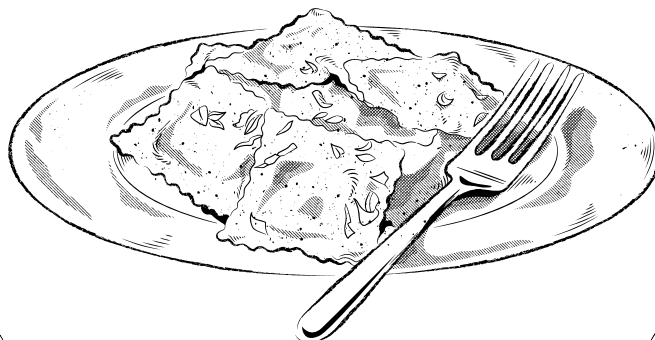
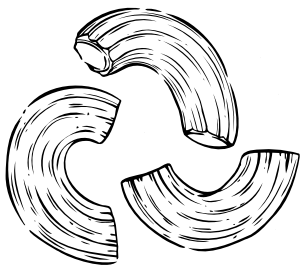
- | | | |
|----|---|---------------|
| 65 | Casareccie alla Nonna Hausgemachte Tomatensoße nach Omas Art mit Basilikum + Büffelmozzarella * ^g | 8,90
14,90 |
| 66 | Spaghetti Bolognese Hausgemachte Fleischtomatensoße* ⁱ | 11,70 |
| 67 | Spaghetti Carbonara mit Speck * ^{1,3} und Ei | 12,90 |
| 68 | Rigatoni all'Arrabiata in scharfer Tomatensoße mit Auberginen, Oliven, Knoblauch | 12,90 |
| 69 | Scialatelli Cacio e Pepe Frische Pasta mit Pecorino romano * ^{g,1} und Pfeffer | 16,90 |
| 70 | Spaghetti Mare mit Meeresfrüchten * ^{g,1} | 18,90 |
| 71 | Scialatelli al Drago Frische Pasta mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Rucola und Parmesan * ^{g,1} | 16,90 |



Tagliatelle

*a glutenhaltiges Getreide, Weizen c

- | | | |
|----|--|-------|
| 72 | Dragone in Tomaten - Sahnesoße* ^g , Schinken ^{1,2,3} , Erbsen, Pilzen | 15,90 |
| 73 | Bosco in Lachssoße * ^g mit Steinpilzen | 18,90 |

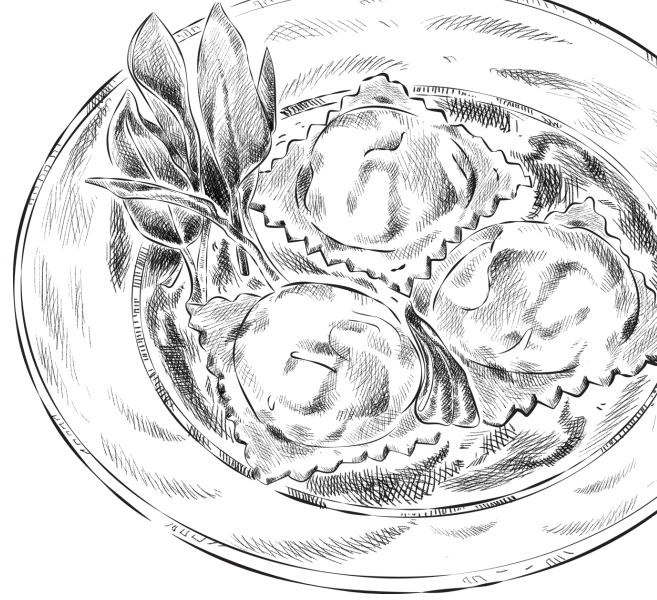
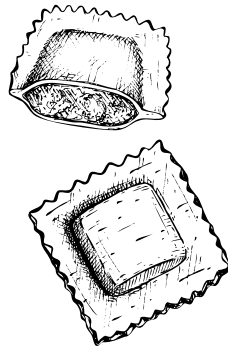


 **al Drago**





Pasta



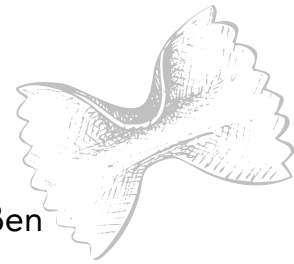
Al Forno im Holzofen mit Käse überbacken

*a glutenhaltiges Getreide, c

- | | Euro |
|---|-------|
| 74 Lasagne al Forno mit Hackfleischsoße * _i und Beschamell * _g | 15,20 |
| 75 Calabrese al forno mit Tomatensoße, Sahne * _g Salsiccia * _{1,3}
Ei, Erbsen und Mozzarella * _g im Ofen mit Käse* _g überbacken | 15,20 |
| 76 Tortellini (Fleischfüllung) dello Chef al Forno
in Tomaten - Sahnesoße * _g mit Champignons, Erbsen,
Schinken, mit Käse überbacken * _g | 15,50 |

Für Unentschlossene

- | | |
|---|-------|
| 77 Tris di Pasta drei verschiedenen Nudeln in drei Soßen
nach Wahl der Küche * _g | 17,80 |
|---|-------|

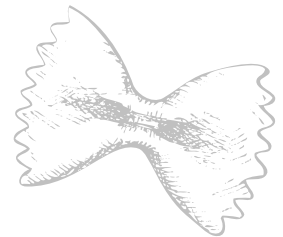


Gnocchi

(aus Kartoffelteig)

*a glutenhaltiges Getreide, 1

- | | |
|--|-------|
| 78 le Castella mit Ricotta * _g , Spinat und Salsiccia
(pikante Salami) * _{1,3} | 16,90 |
| 79 al Napoleone in Cognacsoße mit Steinpilzen
und Hüftsteakstreifen* _g | 18,70 |



- kleine Portion Nudeln minus 1,-- Euro

Kinderportion (nur für Kinder)

Penne Napoli

Spaghetti Bolognese

5,50

5,90

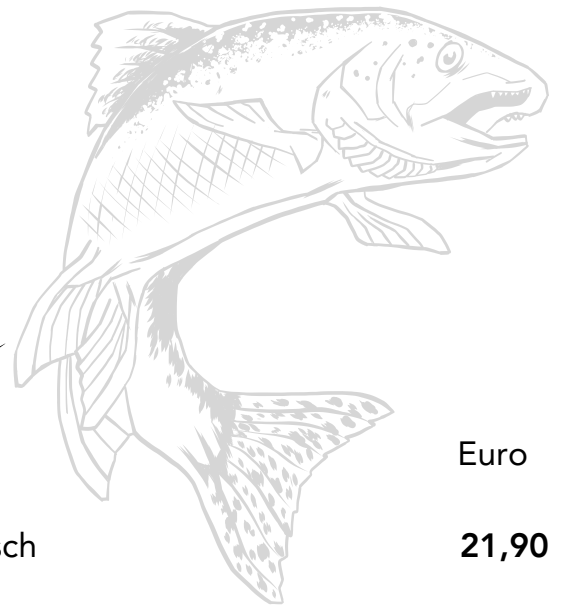


 **al Drago**





Pesce/Carne



Pesce/ Fisch Preise inkl. Beilagen

Euro

101 **Babycalamari fritti o alla griglia** Baby Tintenfisch
frittiert oder gegrillt

21,90

102 **Salmone al Drago** Lachsfilet in Weißweinsöße
mit getrockneten Tomaten, Kapern und Rosmarin

24,90

104 **Frittura Mista** Babycalamari und argentinische Rotgarnelen
frittiert

24,90



Fleisch / Carne

105 **Cotoletta Milanese** Paniertes Schweineschnitzel
auf Wunsch auch mit Pommes
für Kinder : Bambini Schnitzel

15,90

106 **Saltimbocca Romana** Schweinemedallions
mit Parmaschinken in Salbeisöße

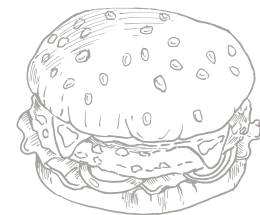
6,90



21,50

107 **Bistecca al Pepe Verde** Rinder Hüftsteak
in grüner Pfeffer Soße serviert mit
frischen Tagesgemüse und Röst- Kartoffeln oder
gemischtem Salat

25,50



90 **Rustico Dragone Burger** *a glutenhaltiges Getreide, c
mit hausgemachten Rindfleisch Patty, Salat, Gurke,
Mozzarella und getrockneten Tomaten (hausgemachte Soße)
Beilage: Pommes, Süßkartoffelpommes oder Salat

15,90

+3,00

- serviert mit frischen Tagesgemüse und Röstkartoffeln oder
gemischtem Salat -



 **al Drago**





Vegan



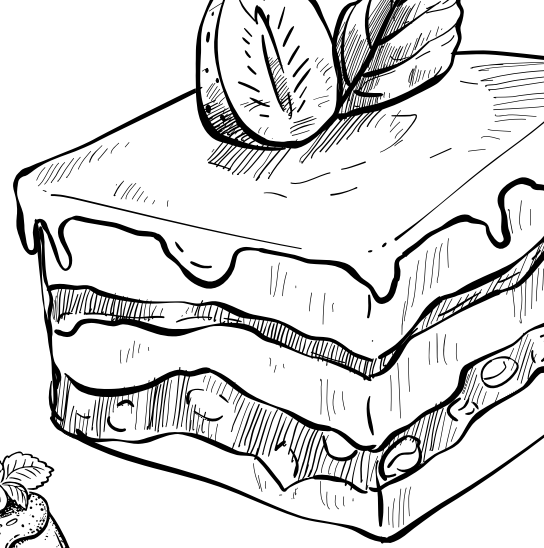
- | | | |
|----|---|----------------|
| 91 | Vegano Burger *a enthält Weizen, c
veganer Beyond Meat Erbsenprotein Patty mit Avocado,
Salat, gegrillten Zucchini und Paprika (hausgemachte Soße)
Beilage: Pommes, Süßkartoffelpommes oder Salat | 15,90
+3,00 |
| 92 | Pommes | 4,90 |
| 93 | Süßkartoffelpommes | 5,90 |
| 94 | Pizza Vegana *a enthält Weizen, c
mit Tomatensoße, Röstzwiebeln, Bohnen, Mais, Spinat
und Avocado | 16,90 |
| 95 | Power Salat
gemischter Salat mit Tomaten, Mais, Paprika, Pistazien
und Avocado | 13,80 |
| 96 | Salat Paradiso
gemischter Salat mit Nüssen, Rucola, Äpfeln, Ananas
(auf Wunsch mit Parmesan) | 14,80 |



Alle Pizzen oder Pastagerichte natürlich ohne Käse oder fleischlos möglich!

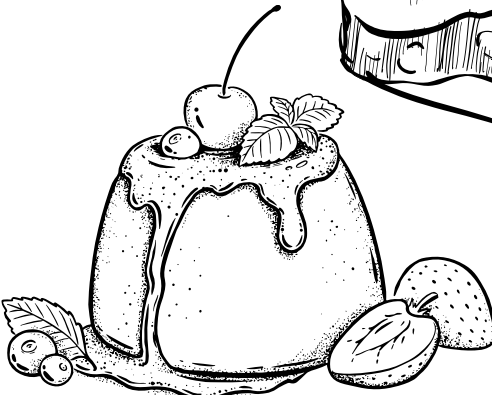
Auf unserer Tafel finden sie immer vegetarische oder vegane durchwechselnde Gerichte





Dolci


Dolci/ Nachspeisen

120	Tiramisú	*7,g hausgemacht		Euro	8,90
121	Panna Cotta	*g hausgemacht			8,90
122	Mousse au chocolat	*g hausgemacht			8,90
123	Crema di pistacchio	*g,h hausgemacht			8,90
124	Dessert Misto	(reicht auch für 2 Personen) gemischter Dessertteller* ^{g,7}			14,90

Aperitivi/ Aperitifs

50	Martini weiß o. rot	5cl *enthält Farbstoffe		4,70
53	Campari Orange o. Soda			6,90
51	Prosecco Spumante	0,1l		5,90
52	Aperitivo Casa	0,1l		6,10

Digestivi/ Digestifs

167	Grappa	40%		4,40
168	Williams Birne	40%		4,70
169	Fernet Branca	35%		4,40
170	Sambuca	35%		4,40
171	Ramazotti/ Averna	35%		4,40
172	Limoncello	35 %		4,40
173	Vecchio Amaro del Capo	35%		4,40





Bevande

Aqua/ Wasser

- 201 San Pellegrino 0,25l
- 202 San Pellegrino 0,5 l
- 203 San Pellgrino 0,75l



Euro

3,20
4,10
6,50

- 200 Vera (ohne Kohlensäure)
- 204 Tafelwasser

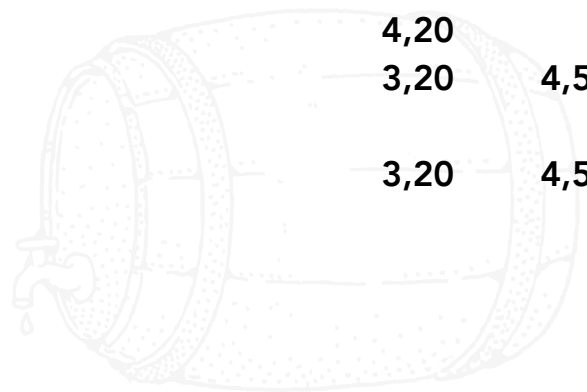


0,2l 0,4l
2,40 3,40
2,90 3,60

Bevande analcoliche/ Alkoholfreie Getränke

- 210 Zitronenlimonade
- 211 Cola o. Fanta *
- 222 Mezzo Mix *
- 230 Apfelsaft
- 231 Orangensaft o. Kirschsafft
- 233 Bitter Lemon
- 234 Apfelsaftschorle
- 236 Orangen-, Kirschsafft-,Johannis-,
Maracuja-, Mangosaftschorle

2,90 3,90
3,20 4,30
3,20 4,30
3,30 4,60
3,40 4,70
4,20
3,20 4,50
3,20 4,50



Birre/ Biere von der Brauerei Autenrieder

*enthält Gerste

- 301 Helles vom Fass 0,5l
- 302 Pils 0,3l
- 303 Weizen vom Fass 0,5l
- 304 dunkles Weizen 0,5 l
- 305 leichtes Weizen 0,5l
- 306 dunkles Bier 0,5l
- 307 alkoholfreies Bier 0,5l
- 308 Colaweizen 0,5l
- 309 Russ 0,5l
- 310 Radler 0,5l



4,50
4,30
4,70
4,70
4,70
4,70
4,70
4,70
4,70
4,50
4,50



 al Drago





Vino



Offene Weine Vini Rossi

*enthalten Sulfite

- 410 Hauswein (trocken)
- 411 Chianti (sehr trocken)
- 412 Lambrusco (süß)
- 413 Nero d'Avola (gehaltvoll, würzig)

0,25l

6,20

7,40

5,40

8,10

Vini bianchi/ Weißweine

*enthalten Sulfite

- 420 Hauswein (trocken)
- 421 Pinot Grigio (trocken, leichte Säure)
- 422 Frizzantino (lieblich)
- 430 Rosé (halbtrocken)

- 440 Aperol Spritz ca. 0,4l *enthält Farbstoffe
- 441 Limoncello Spritz ca. 0,4l

6,20

7,30

5,40

6,10

8,50

8,50

Bevande calde/ warme Getränke

- 501 Espresso *
- 502 Espresso coretto *
- 503 Cappuccino *
- 504 Tasse Kaffee *
- 505 Glas Tee
- 506 Latte Macchiato *
- 507 doppelter Espresso *

*koffeinhaltig

2,50

5,40

4,30

2,90

3,90

4,90

3,50



 **al Drago**



