

ANTICA
RESTAURANT



Menu

Insalate (Salads)

Insalata Verde Grüner Salat / Green salad	7,90 € Allergene:
Insalata Mista Gemischter Salat / Mixed salad	8,40 € Allergene:
Insalata di Pomodori e Cipolle Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum / Tomato salad with onions and basil	8,40 € Allergene:
Insalata Rucola Rucolasalat mit Parmesansplitt, Aceto Balsamico und Olivenöl / Rocket salad with parmesan shavings, balsamic vinegar and olive oil	9,40 € Allergene: 7(Milch) 12(Sulfite)
Insalata Caprese Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikum / Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil	11,90 € Allergene: 7(Milch)
Insalata da Antica Großer Salatteller mit Hähnchengeschneitztem und Champignons / Large mixed salad with sliced chicken breast and mushrooms	12,90 € Allergene: 7(Milch) 9(Sellerie) 10(Senf)
Kleiner Beilagensalat Kleiner gemischter Salat / Small side salad Allergene:	6,30 € Allergene:

Zusätzlich (Extra) – 1€ / 2€



Vorspeise (Appetizer)

Carpaccio di Manzo Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan / Beef carpaccio with rocket and parmesan	15,40 €
Bruschetta Pizzabrot, marinierte Tomaten, Basilikum, Krä uterdressing / Toasted bread with marinated tomatoes, basil, herb dressing	8,40 €
Crudo di Parma Parmaschinken auf Pizzateig aus dem Ofen / Parma ham on oven-baked pizza dough	12,40 €
Gebratenes Gemüse Leicht gebratenes, frisches Gemüse der Saison in Olivenöl verfeinert. Lightly pan-fried seasonal vegetables, finished with olive oil.	7,90 €
Hausgemachte Bratkartoffeln Knusprig gebratene Kartoffelscheiben in Olivenöl, verfeinert mit frischen Kräutern. Crispy pan-fried potato slices in olive oil, seasoned with fresh herbs.	6,50 €
Pommes frites / French fries	5,60 €

Zuppe (Soups)

Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Gin / Tomato cream soup with fresh basil and gin	8,40 €
---	--------

Zusätzlich (Extra) – 1€ / 2€



Aperitif & Spirituosen

Campari mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel	4,50 €
Amaretto mit Süßungsmittel	4,50 €
Disaronno mit Süßungsmittel, mit Aromastoff	4,50 €
Williams Birne Ohne obligatorische Zuschläge	4,60 €
Gin Bombay Ohne obligatorische Zuschläge	5,00 €
Jägermeister mit Farbstoff	4,50 €
Jack Daniel's Ohne obligatorische Zuschläge	5,00 €
Tequila Ohne obligatorische Zuschläge	4,50 €
Sambuca mit Aromastoff	4,50 €
Ramazotti mit Antioxidationsmittel	4,50 €
Fernet Branca mit Farbstoff	4,50 €
Vecchia Romagna mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel	5,00 €
Limoncello mit Farbstoff, mit Aromastoff	4,50 €
Baileys mit Milch, mit Aromastoff	4,50 €
Averna mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel	4,50 €
Grappa Ohne obligatorische Zuschläge	4,60 €
Remy Martin mit Farbstoff	5,50 €
Wodka Ohne obligatorische Zuschläge	4,50 €



Bierkarte (Beer Menu)

Herbsthäuser

Gold vom Fass 0,5l Fassbier / Draft beer (ca. 4,8 % vol.)	4,30 €
Gold vom Fass 0,3l Fassbier / Draft beer (ca. 4,8 % vol.)	3,90 €
Hefeweizen vom Fass 0,5l Fassbier / Draft wheat beer (ca. 5,2 % vol.)	4,90 €
Radler 0,5l Bier + Zitronenlimonade / Beer with lemonade (ca. 2,4 % vol.)	4,30 €
Premium Pils, Flasche Pilsner Bier, Flasche / Bottle (ca. 4,9 % vol.)	4,70 €
Hefeweizen Alkoholfrei Alkoholfreies Weizenbier / Alcohol-free wheat beer (0,0 % vol.)	4,60 €

Enthält Alkohol Abgabe nur an Personen ab 18 Jahren



Cocktails

Mojito Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda / Rum, lime, mint, sugar, soda	8,50 €
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Minze / Elderflower syrup, prosecco, mint	8,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda / Aperol, prosecco, soda	8,50 €
Lillet	8,80€
Sex on the Beach Vodka, Pfirsichlikör, Orange, Cranberry / Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice	8,50 €
Margarita Tequila, Triple Sec, Limette / Tequila, triple sec, lime	8,50 €
Vodka Sour Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup / Vodka, lemon juice, sugar syrup	8,50 €
Whiskey Sour Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup / Whiskey, lemon juice, sugar syrup	8,50 €
Disaronno Cocktail Disaronno, Orangensaft / Disaronno, orange juice	8,50 €
Gin Tonic Gin Bombay, Tonic Water / Gin Bombay, tonic water	8,50 €
Vodka Mix Vodka, Softdrink nach Wahl / Vodka, soft drink of choice	8,50 €
B52	4,00€
Enthält Alkohol Abgabe nur an Personen ab 18 Jahren	
Virgin Mojito Limette, Minze, Zucker, Soda / Lime, mint, sugar, soda	6,50 €
Fruchtcocktail Fruchtsäfte der Saison / Seasonal fruit juices	6,50 €
Diese Getränke sind alkoholfrei.	



Desserts (Desserts)

Tiramisu Klassisches italienisches Dessert / Classic Italian dessert	6,40 € Allergene: 1(Gluten) 3(Ei) 7(Milch)
Panna Cotta mit Waldbeeren Italienisches Sahnedessert mit Waldbeersauce / Italian cream dessert with wild berrysauce	5,90 € Allergene: 7(Milch)

Heisse Getränke (Hot Beverages)

Espresso Heißes Getränk / Hot beverage	2,50 €
Kaffee (Coffee) Frisch gebrühter Kaffee / Freshly brewed coffee	3,00 €
Cappuccino Mit Milchschaum / With milk foam	3,50 €
Latte Macchiato Espresso mit heißer Milch / Espresso with hot milk	4,00 €
Tee (Tea)	2,50 €

Verschiedene Sorten / Various types Allergene:

Zusätzlich (Extra) – 1€ / 2€



Fleisch (Meat)

Poulebrust-Filet

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse / Chicken breast fillet with vegetables

18,00 €

Alergene:

Rinderfilet (Beef Steak)

Mit Kräuterbutter und Gemüse / Beef steak with herb butter and vegetables

27,80 €

Alergene:

7(Milch)

Medallions vom Rind (Beef Medallions)

Mit Tagliatelle oder Gemüse, serviert mit Kräutersauce / Beef medallions served with tagliatelle or vegetables, herb butter cream sauce

24,80 €

Alergene:

1(Gluten)

7(Milch)

Beilage nach Wahl: Penne, Tagliatelle, Spaghetti, Pommes Frites, Gemüse.
Side dish of your choice: penne, tagliatelle, spaghetti, french fries, vegetables.

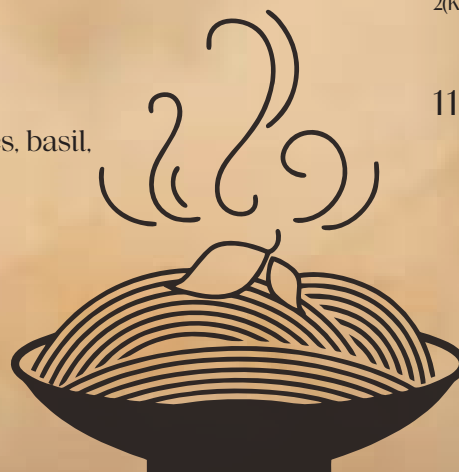
Zusätzlich (Extra) – 1€ / 2€



Pasta

<p>Tagliatelle Gamberoni / Tagliatelle with King Prawns Riesengarnelen, Tomatenwürfel, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie / King prawns, diced tomatoes, onion, garlic, parsley</p>	<p>16,90 € Allergene: 1 (Gluten) 2 (Krebstiere) 7 (Milch)</p>
<p>Tagliatelle Antica / Tagliatelle Antica Rindsfiletstreifen, Blattspinat, Steinpilze, Sahne / Beef fillet strips, spinach, porcini mushrooms, cream</p>	<p>17,90 € Allergene: 1 (Gluten) 7 (Milch)</p>
<p>Tagliatelle al Ragù / Tagliatelle with Ragù Bolognesesauce vom Rind / Beef bolognese sauce</p>	<p>11,90 € Allergene: 1 (Gluten) 7 (Milch)</p>
<p>Tagliatelle al Salmone / Tagliatelle with Salmon Lachs, Knoblauch, Cherrytomaten, Zwiebeln, Tomaten-Sahne-Sauce / Salmon, garlic, cherry tomatoes, onion, tomato-cream sauce</p>	<p>15,90 € Allergene: 1 (Gluten) 4 (Fisch) 7 (Milch)</p>
<p>Tagliatelle Tacchino e Funghi / Tagliatelle with Turkey and Mushrooms Putenbrust, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln, Sahne / Turkey breast, mushrooms, garlic, onion, cream</p>	<p>14,40 € Allergene: 1 (Gluten) 7 (Milch)</p>
<p>Tagliatelle Porcini / Tagliatelle with Porcini Mushrooms Steinpilze, rote Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie, Parmigiano / Porcini mushrooms, red onions, olive oil, parsley, Parmigiano</p>	<p>14,20 € Allergene: 1 (Gluten) 7 (Milch) 9 (Pilzen)</p>
<p>Tortellini alla Panna / Tortellini with Cream Schinken, Zwiebel, Petersilie, Sahneseauce / Ham, onion, parsley, cream sauce</p>	<p>12,40 € Allergene: 1 (Gluten) 7 (Milch)</p>
<p>Gnocchi Gorgonzola / Gnocchi with Gorgonzola Gorgonzola, Sahne / Gorgonzola, cream</p>	<p>11,90 € Allergene: 1 (Gluten) 7 (Milch)</p>
<p>Gnocchi alla Pepe / Gnocchi alla Pepe Lachs, Garnelen, Tomaten-Sahne-Sauce / Salmon, prawns, tomato-cream sauce</p>	<p>14,90 € Allergene: 1 (Gluten) 2 (Krebstiere) 4 (Fisch) 7 (Milch)</p>
<p>Gnocchi al Forno / Baked Gnocchi Tomaten, Basilikum, mit Mozzarella überbacken / Tomatoes, basil, gratinated with mozzarella</p>	<p>11,90 € Allergene: 1 (Gluten) 7 (Milch)</p>

Zusätzlich (Extra) – 1€ / 2€



Pasta

Lasagne al Forno / Lasagna al Forno Frische Lasagne, Bolognesesauce vom Rind, Sahne, mit Mozzarella überbacken / Fresh lasagna, beef bolognese sauce, cream, gratinated with mozzarella	12,90 € Alergene: 1(Gluten) 3(Ei) 7(Milch)
Cannelloni Vegetariana / Vegetarian Cannelloni Ricotta-Spinatfüllung, Tomaten-Sahne-Sauce, mit Mozzarella überbacken / Ricotta-spinach filling, tomato-cream sauce, gratinated with mozzarella	12,40 € Alergene 1(Gluten) 7(Milch)
Spaghetti Carbonara / Spaghetti Carbonara Speckwürfel, Knoblauch, Parmesan, Sahne, Ei / Bacon cubes, garlic, parmesan, cream, egg	11,40 € Alergene: 1(Gluten) 3(Ei) 7(Milch)
Spaghetti Aglio Olio Peperoncino / Spaghetti Aglio Olio Peperoncino Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino / Garlic, olive oil, chili peppers	10,40 € Alergene: 1 (Gluten)
Spaghetti Pomodoro e Basilico / Spaghetti with Tomato and Basil Tomatensauce, frischer Basilikum / Tomato sauce, fresh basil	10,40 € Alergene: 1 (Gluten)
Spaghetti al Pesto / Spaghetti with Pesto Pestosauce / Pesto sauce	12,40 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch), 8(Schalenfrüchte)
Penne all' Arrabbiata / Penne Arrabbiata Scharfe Tomaten-Knoblauch-Sauce / Spicy tomato-garlic sauce	11,90 € Alergene: 1(Gluten)
Penne al Tonno / Penne with Tuna Mit Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch, leichte Tomatensauce / Tuna, onion, garlic, light tomato sauce	11,90 € Alergene: 1(Gluten) 4(Fisch)
Penne Loriana / Penne Loriana Hähnchenstreifen, Paprika, Peperoni, Knoblauch / Chicken strips, bell pepper, chili, garlic	13,40 € Alergene: 1 (Gluten)
Penne al Forno / Baked Penne Schinken, Champignons, Hackfleisch, Sahne, mit Mozzarella überbacken / Ham, mushrooms, minced meat, cream, gratinated with mozzarella	12,40 € Alergene: 1(Gluten), 7(Milch)
Penne alle Cinque Pi / Penne Cinque Pi Mit Tomatensauce, Parmesan, Sahne, Petersilie und Pfeffer / Tomato sauce, parmesan, cream, parsley, pepper	12,40 € Alergene: 1(Gluten), 7(Milch)
Spaghetti Puttanesca / Spaghetti Puttanesca Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven / Tomato sauce, garlic, anchovies, capers, black olives	12,40 € Alergene: 1(Gluten) 4(Fisch)
Zusätzlich (Extra) – 1€ / 2€	



Pasta

Spaghetti Frutti di Mare / Spaghetti with Seafood
Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie, leichte Tomatensauce / Mixed
seafood, garlic, parsley, light tomato sauce

15,90 €

Alergene:
1(Gluten)
2(Krebstiere)
14(Weichtiere)

Spaghetti Vongole / Spaghetti with Clams
Herzmuscheln, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie / Clams, garlic,
olive oil, parsley

15,40 €

Alergene:
1(Gluten)
14(Weichtiere)

Spaghetti alla Pepe / Spaghetti alla Pepe
Garnelen, Zucchini, Knoblauch, leichte Tomatensauce/ Prawns, zucchini,
garlic, light tomato sauce

14,90 €

Alergene: 1
(Gluten), 2
(Krebstiere), 7
(Milch)

Spaghetti al Parmigiano / Spaghetti Parmesan
Parmesan, Butter, Pfeffer / Parmesan, butter, pepper

11,90 €

Alergene:
1(Gluten)
7(Milch)

Tagliatelle con Manzo, Pomodori Secchi e Pesto /
Tagliatelle with Beef, Sundried Tomatoes and Pesto
Rindsfiletstreifen, getrocknete Tomaten, Pesto, Zucchini / Beef fillet strips,
sundried tomatoes, pesto, zucchini

15,90 €

Alergene:
1(Gluten)
7(Milch),
8(Schalenfrüchte)

Tagliatelle Doa
Mit Paprika, Rindfleisch, Weißsoße und Champignons.
With peppers, beef, white sauce and mushrooms.

15,40 €

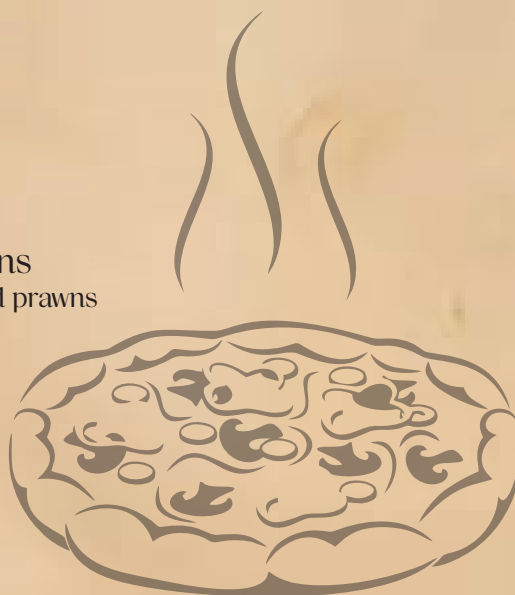
Alergene:
1(Gluten)
7(Milch),
(Pilze)

Zusätzlich (Extra) – 1€ / 2€



Pizza

Focaccia / Focaccia Pizzabrot mit Öl, Salz, Knoblauch / Pizza bread with oil, salt, garlic	7,90 € Alergene: 1(Gluten)
Focaccia Rossa / Focaccia Rossa Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch / Pizza bread with tomatoes, garlic	8,90 € Alergene: 1(Gluten)
Pizza Antica / Pizza Antica Schinken, scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini / Ham, spicy salami, onions, garlic, chili	14,90 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Rustica / Rustica Schinken, Salami, Champignons / Ham, salami, mushrooms	11,90 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Pizza della Chef / Chef's Pizza Tomatensauce, Käse, Cherry Tomaten, Rucola, Buffalo, Balsamico / Tomato sauce, cheese, cherry tomatoes, rocket, buffalo mozzarella, balsamic	15,90 € Alergene: 1(Gluten) 7 (Milch) 12 (Sulfite)
Salame / Salami Salami / Salami	10,90 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Pizza Pompay / Pizza Pompay Mit Spinat und Ei / With spinach and egg	13,40 € Alergene: 1(Gluten) 3(Ei) 7(Milch)
Pizza Gamberone / Pizza with Prawns Mit Spinat und Garnelen / With spinach and prawns	15,40 € Alergene: 1(Gluten) 2(Krebstiere) 7(Milch)
Margherita / Margherita Tomaten, Mozzarella / Tomato, mozzarella	10,40 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Prosciutto / Ham Schinken / Ham	10,90 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Calzone Classico / Calzone Classico Gefüllt mit Schinken, Salami, Champignons / Filled with ham, salami, mushrooms	13,40 € Alergene: 1(Gluten) 7 (Milch)
Montanara / Montanara Salami, Schinken / Salami, ham	11,40 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Capricciosa / Capricciosa Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Ei / Mushrooms, ham, artichokes, olives, egg	12,40 € Alergene: 1(Gluten) 3(Ei) 7(Milch)
Quattro Stagioni / Four Seasons Artischocken, Champignons, Schinken, Salami / Artichokes, mushrooms, ham, salami	11,40 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)



Zusätzlich (Extra) – 1€ / 2€

Pizza

Hawaii / Hawaii Schinken, Ananas / Ham, pineapple	11,40 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Diavolo / Diavolo Scharfe Salami / Spicy salami	11,90 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Prosciutto e Funghi / Ham & Mushrooms Schinken, Champignons / Ham, mushrooms	11,90 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Tonno e Cipolla / Tuna & Onion Thunfisch, Zwiebel / Tuna, onion	12,40 € Alergene: 1(Gluten) 4(Fisch), 7(Milch)
Siciliana / Siciliana Kapern, Sardellen, Oliven / Capers, anchovies, olives	12,90 € Alergene: 1(Gluten) 4(Fisch)
Etna / Etna Salami, Paprika, Gorgonzola / Salami, bell pepper, gorgonzola	11,90 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Ai Formaggi / Four Cheese Verschiedene Käsesorten / Mixed cheese	11,90 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Vegetariana / Vegetarian Frisches Gemüse / Fresh vegetables	11,90 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Pizza ai Funghi / Mushroom Pizza Mit Champignons / With mushrooms	10,90 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Gamberetti e Spinaci / Shrimps & Spinach Spinat, Garnelen / Spinach, shrimps	15,90 € Alergene: 1(Gluten) 2(Krebstiere) 7(Milch)
Frutti di Mare / Seafood Pizza Meeresfrüchte / Mixed seafood	14,40 € Alergene: 1(Gluten) 2(Krebstiere) 14(Weichtiere) 7(Milch)
Parma / Parma Parmaschinken, Rucola, Parmesan, frische Tomaten / Parma ham, rocket, parmesan, fresh tomatoes	13,90 € Alergene: 1(Gluten) 7(Milch)
Mare e Monti / Sea & Mountain Lachs, Spinat / Salmon, spinach	14,90 € Alergene: 1(Gluten) 4(Fisch), 7(Milch)
Zusätzlich (Extra) – 1€ / 2€	



Meeresfrüchte (Seafood)

- Lachssteak vom Grill (Grilled Salmon)** 17,50 €
Mit Gemüse und Zitronensauce / Grilled salmon steak with vegetables and lemon sauce
Allergene:
- Zanderfilet vom Grill (Grilled Pike-Perch)** 19,50 €
Mit Weißweinsauce und Gemüse / Grilled pike-perch fillet with white wine sauce and vegetables
Allergene:
4(Fisch)
7(Milch)
12(Sulfite)
- Frittierte Calamari** 13,90 €
Fried calamari with aioli or lemon
Allergene:
1(Gluten)
3(Ei)
4(Fisch)
- Miesmuscheln in Weißweinsauce** 14,50 €
Mussels in white wine sauce
Allergene:
12(Schwefeldioxid & Sulfite)
- Gegrillte Riesengarnelen** 15,40 €
Mit Knoblauch, Tomatenwürfeln, Zwiebeln, garniert mit Saisonsalat / Grilled king prawns with garlic, tomato cubes, onions, served with seasonal salad
Allergene:
2 (Krebstiere).

Alle Meeresfrüchte-Gerichte werden mit frischem Brot serviert.
All seafood dishes are served with fresh bread.

Zusätzlich (Extra) – 1€ / 2€



Offene Weine (House Wines)

0,25 l

Rot (Red)

Lambrusco (prickelnd, sü) 5,40 €
Rotwein / Sparkling red wine, sweet

Primitivo (halbtrocken) 6,40 €
Rotwein / Red wine, semi-dry

Montepulciano (vollmundig, wenig Säure) 5,90 €
Rotwein / Full-bodied red wine, low acidity

Bardolino (trocken) 5,90 €
Rotwein / Dry red wine

Weinschorle wei oder rot 4,90 €

Weiß (white)

Frascati (trocken) 5,90 €
Weißwein / Dry white wine

Chardonnay (leicht, halbtrocken) 5,40 €
Weißwein / Light semi-dry white wine

Pinot Grigio (leicht, trocken) 5,90 €
Weißwein / Light dry white wine

Lugana (leicht, trocken) 5,90 €
Weißwein / Light dry white wine

Rosé (Rosé)

Rosato (leicht und fruchtig) 5,90 €
Roséwein / Light fruity rosé wine

Pro Secco 5,90 €
Schaumwein / Sparkling wine

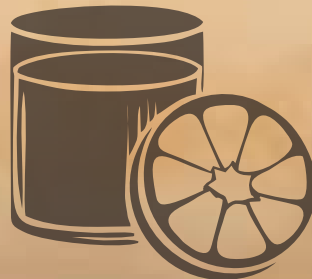


Wein mit Mineralwasser / Wine spritzer white or red Alergene:

Alle unsere Weine enthalten Sulfite und Antioxidationsmittel (Sulfite)
All of our wines contain sulfites and antioxidants (sulfites)

Softdrinks

Mineralwasser (mit Kohlensäure) 0,75l	5,50 €
Flasche / Bottle	
Mineralwasser (mit Kohlensäure) 0,5l	4,50 €
Flasche / Bottle	
Mineralwasser (still) 0,75l	5,50 €
Flasche / Bottle	
Mineralwasser (still) 0,5l	4,50 €
Flasche / Bottle	
Coca Cola	3,80 €
Flasche / Bottle	
Fanta	3,80 €
Flasche / Bottle	
Spezi	3,80 €
Flasche / Bottle	
Sprite	3,80 €
Flasche / Bottle	
Bitter Lemon 0,2l	3,50 €
Flasche / Bottle	
Schorle (alle Säfte) 0,4l	
Saftschorle / Juice spritzer	
Apfelsaft 0,4l	5,00 €
Glas / Glass	
Orangensaft 0,4l	5,00 €
Glas / Glass	
Kirschsaft 0,4l	5,00 €
Glas / Glass	
Nektar	
Johannisbeer 0,4l	5,00 €
Glas / Glass	
Trauben 0,4l	5,00 €
Glas / Glass	



Weinkarte
(Wine List)

Rot (Red)

Amarone della Valpolicella (trocken)	49,50 €
Rotwein / Red wine	
Brunello di Montalcino (halbtrocken, fruchtig)	39,50 €
Rotwein / Red wine	
Santa Cristina (trocken)	36,00 €
Rotwein / Red wine	
Barbera Appassimento (halbtrocken)	35,00 €
Rotwein / Red wine	
Campiano Appassimento (halbtrocken)	34,50 €
Rotwein / Red wine	
Primitivo (trocken)	36,00 €
Rotwein / Red wine	

Weiß (white)

Vero Vitae Pinot Grigio (leicht, trocken)	32,00 €
Weiß wein / White wine	
Lugana San Benedetto (trocken)	39,00 €
Weiß wein / White wine	
Villa Antinori (trocken)	39,50 €
Weiß wein / White wine	

Rosé (Rosé)

Nero d'Avola Rosato (leicht, trocken)	29,50 €
Roséwein / Rosé wine	
Pro Secco Valdobbiadene	41,00 €
Schaumwein / Sparkling wine	
Pro Secco Valdo Rosé Brut	38,00 €
Schaumwein / Sparkling rosé	





Antica Restaurant

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant!

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und laden Sie zu einer geschmackvollen Reise durch die Vielfalt der italienischen Küche ein. Freuen Sie sich auf authentische Speisen, zubereitet mit frischen Zutaten und viel Leidenschaft nach traditionellen Rezepten.

Unser Team ist jederzeit gerne für Sie da, um Ihren Besuch so angenehm und genussvoll wie möglich zu gestalten.

Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit und unvergessliche Momente in unserem Haus.

Dear Guests,

Welcome to our restaurant!

We are delighted to have you with us and invite you on a tasteful journey through the variety of Italian cuisine.

Enjoy authentic dishes, prepared with fresh ingredients and lots of passion according to traditional recipes.

Our team is always happy to make your stay as pleasant and enjoyable as possible.

We wish you a delicious experience and unforgettable moments in our house.

Öffnungszeiten (Opening Hours)

Montag (Monday):

Ruhetag (Closed)

Dienstag – Freitag (Tuesday – Friday):

11:00 – 14:00 / 17:00 – 22:00

Samstag (Saturday):

11:00 – 14:00 / 17:00 – 22:00

Sonntag (Sunday):

11:00 – 14:00 / 17:00 – 22:00

Tel: 0155 / 616 22 831

Allergene / Allergens:

1 – Glutenhaltiges Getreide
(Cereals containing gluten)

2 – Krebstiere (Crustaceans)

3 – Ei (Egg)

4 – Fisch (Fish)

5 – Erdnüsse (Peanuts)

6 – Soja (Soybeans)

7 – Milch

(Milk – incl. lactose, cheese, cream)

8 – Schalenfrüchte

(Nuts – e.g. almonds, pistachios)

9 – Sellerie (Celery)

10 – Senf (Mustard)

11 – Sesam (Sesame seeds)

12 – Schwefeldioxid & Sulfite
(Sulphites)

13 – Lupinen (Lupins)

14 – Weichtiere (Molluscs)