

Antica

— OSTERIA • VINO & CUCINA —

Menu

Insalate (Salads)

- 1. Insalata Verde** **8,40 €**
Grüner Salat / Green salad
Allergene: 10, 12
- 2. Insalata Mista** **9,40 €**
Gemischter Salat / Mixed salad
Allergene: 10, 12
- 3. Insalata di Pomodori e Cipolle** **8,60 €**
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum /
Tomato salad with onions and basil
Allergene: 10, 12
- 4. Insalata Rucola** **9,60 €**
Rucolasalat mit Parmesansplittter, Aceto Balsamico und Olivenöl /
Rocket salad with parmesan shavings, balsamic vinegar and olive oil
Allergene: 7, 10, 12
- 5. Insalata Caprese** **11,90 €**
Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikum /
Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil
Allergene: 7, 10, 12
- 6. Insalata da Antica** **14,40 €**
Gro-er Salatteller mit Hähnchengeschnetzeltem und Champignons /
Large mixed salad with sliced chicken breast and mushrooms
Allergene: 7, 10, 12
- 7. Kleiner Beilagensalat** **6,50 €**
Kleiner gemischter Salat / Small side salad
Allergene: 10, 12

Allergenübersicht:

1 = Gluten

10 = Senf

7 = Milch

12 = Sulfite

Vorspeise (Appetizer)

- 8. Carpaccio di Manzo** **15,60 €**
Mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Creme /
With rocket salad, parmesan and balsamic creme
Allergene: 7, 12
- 9. Bruschetta** **9,40 €**
Pizzabrot, marinierte Tomaten, Basilikum, Krä uterdressing /
Toasted bread with marinated tomatoes, basil, herb dressing
Allergene: 1, 10, 12
- 10. Crudo di Parma** **13,40 €**
Parmaschinken auf Pizzateig aus dem Ofen /
Parma ham on oven-baked pizza dough
Allergene: 1
- 11. Gebratenes Gemüse** **8,90 €**
Leicht gebratenes, frisches Gemüse der Saison in Olivenöl verfeinert.
Lightly pan-fried seasonal vegetables, finished with olive oil.
Allergene: -
- 12. Hausgemachte Bratkartoffeln** **7,50 €**
Knusprig gebratene Kartoffelscheiben in Olivenöl, verfeinert mit frischen
Krä utern. Crispy pan-fried potato slices in olive oil, seasoned with fresh herbs.
Allergene: -
- 13. Pommes frites / French fries** **5,60 €**
Gro-er Salatteller mit Hähnchengeschneitzeltem und Champignons /
Large mixed salad with sliced chicken breast and mushrooms
Allergene: -

Zuppe (Soups)

- 14. Crema di Pomodoro** **8,40 €**
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Gin /
Tomato cream soup with fresh basil and gin
Allergene: 7, 12

Allergenübersicht:

1 = Gluten

10 = Senf

7 = Milch

12 = Sulfite

Pasta

- 15. Tagliatelle Gamberoni** **17,60 €**
Riesengarnelen, Tomatenwürfel, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie /
King prawns, diced tomatoes, onion, garlic, parsley
Allergene: 1, 2, 3, 12
- 16. Tagliatelle Antica** **18,20 €**
Rindsfiletstreifen, Blattspinat, Steinpilze, Sahne /
Beef fillet strips, spinach, porcini mushrooms, cream
Allergene: 1, 3, 7
- 17. Spaghetti Bolognese** **12,90 €**
Bolognesesauce vom Rind / Beef bolognese sauce
Allergene: 1, 3, 12
- 18. Tagliatelle al Salmone** **17,20 €**
Lachs, Knoblauch, Cherrytomaten, Zwiebeln, Tomaten-Sahne-Sauce /
Salmon, garlic, cherry tomatoes, onion, tomato-cream sauce
Allergene: 1, 3, 4, 7, 12
- 19. Tagliatelle Tacchino e Funghi** **15,90 €**
Putenbrust, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln, Sahne /
Turkey breast, mushrooms, garlic, onion, cream
Allergene: 1, 3, 7
- 20. Tagliatelle Porcini** **14,20 €**
Steinpilze, rote Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie, Parmigiano /
Porcini mushrooms, red onions, olive oil, parsley, Parmigiano
Allergene: 1, 3, 7
- 22. Gnocchi Gorgonzola** **12,40 €**
Gorgonzola, Sahne / Gorgonzola, cream
Allergene: 1, 7
- 23. Gnocchi alla Pepe** **17,40 €**
Lachs, Garnelen, Tomaten-Sahne-Sauce / Salmon, prawns, tomato-cream sauce
Allergene: 1, 2, 4, 7, 12

Allergenübersicht:

1 = Gluten

3 = Eier

7 = Milch

12 = Sulfite

2 = Krebstiere

4 = Fisch

10 = Senf

Pasta

- 25. Lasagne al Forno** **13,90 €**
Frische Lasagne, Bolognesesauce vom Rind, Sahne, mit Mozzarella überbacken /
Fresh lasagna, beef bolognese sauce, cream, gratinated with mozzarella
Allergene: 1, 3, 7, 12
- 26. Cannelloni Vegetariana** **13,90 €**
Ricotta-Spinatfüllung, Tomaten-Sahne-Sauce, mit Mozzarella überbacken /
Ricotta-spinach filling, tomato-cream sauce, gratinated with mozzarella
Allergene: 1, 3, 7
- 27. Spaghetti Carbonara** **12,90 €**
Speckwürfel, Knoblauch, Parmesan, Sahne, Ei /
Bacon cubes, garlic, parmesan, cream, egg
Allergene: 1, 3, 7
- 28. Spaghetti Aglio Olio Peperoncino** **11,90 €**
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino / Garlic, olive oil, chili peppers
Allergene: 1
- 29. Spaghetti Pomodoro e Basilico** **10,90 €**
Tomatensauce, frischer Basilikum / Tomato sauce, fresh basil
Allergene: 1
- 30. Spaghetti al Pesto** **13,20 €**
Pesto sauce / Pesto sauce
Allergene: 1, 7, 8
- 31. Penne all' Arrabbiata** **12,90 €**
Scharfe Tomaten-Knoblauch-Sauce / Spicy tomato-garlic sauce
Allergene: 1
- 32. Penne al Tonno** **13,40 €**
Mit Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch, leichte Tomatensauce /
Tuna, onion, garlic, light tomato sauce
Allergene: 1, 4, 12

Allergenübersicht:

1 = Gluten

3 = Eier

7 = Milch

10 = Senf

2 = Krebstiere

4 = Fisch

8 = Nüsse

12 = Sulfite

Pasta

- 33. Penne al Forno** **13,90 €**
Schinken, Champignons, Hackfleisch, Sahne, mit Mozzarella überbacken /
Ham, mushrooms, minced meat, cream, gratinated with mozzarella
Allergene: 1, 3, 7
- 34. Spaghetti Puttanesca** **13,40 €**
Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven /
Tomato sauce, garlic, anchovies, capers, black olives
Allergene: 1, 4
- 35. Spaghetti Frutti di Mare** **17,20 €**
Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie, leichte Tomatensauce /
Mixed seafood, garlic, parsley, light tomato sauce
Allergene: 1, 2, 4, 12
- 36. Spaghetti Vongole** **15,90 €**
Herzmuscheln, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie / Clams, garlic, olive oil, parsley
Allergene: 1, 14, 12
- 37. Spaghetti alla Pepe** **17,40 €**
Garnelen, Zucchini, Knoblauch, leichte Tomatensauce /
Prawns, zucchini, garlic, light tomato sauce
Allergene: 1, 2, 12
- 38. Spaghetti al Parmigiano** **12,90 €**
Parmesan, Butter, Pfeffer / Parmesan, butter, pepper
Allergene: 1, 7
- 39. Tagliatelle con Manzo** **17,40 €**
Rindsfiletstreifen, getrocknete Tomaten, Pesto, Zucchini /
Beef fillet strips, sundried tomatoes, pesto, zucchini
Allergene: 1, 3, 7, 8

Allergenübersicht:

1 = Gluten

3 = Eier

7 = Milch

10 = Senf

14 = Weichtiere

2 = Krebstiere

4 = Fisch

8 = Nüsse

12 = Sulfite

Risotti

- | | |
|---|----------------|
| 40. Risotto ai Porcini | 14,90 € |
| Cremiges Risotto mit Steinpilzen, Butter und Parmesan /
Creamy risotto with porcini mushrooms, butter and parmesan
Allergene: 7 | |
| 41. Risotto al Pollo e Verdure | 16,40 € |
| Italienisches Risotto mit Hähnchenfleisch und frischem Gemüse /
Italian risotto with chicken and fresh vegetables
Allergene: 7 | |
| 42. Risotto al Vitello con Verdure | 17,90 € |
| Cremiges Risotto mit zartem Kalbfleisch und Gemüse /
Creamy risotto with tender veal and vegetables
Allergene: 7 | |
| 43. Risotto ai Frutti di Mare | 18,90 € |
| Italienisches Risotto mit gemischten Meeresfrüchten /
Italian risotto with mixed seafood
Allergene: 2, 4, 12 | |

Allergenübersicht:

2 = Krebstiere 7 = Milch
4 = Fisch 12 = Sulfite

Fleisch (Meat)

- | | |
|---|----------------|
| 44. Poulebrust Filet | 21,40 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Gemüse /
Chicken breast fillet with vegetables
Allergene: - | |
| 45. Rinderfilet | 33,60 € |
| Mit Kräuterbutter und Gemüse /
Beef steak with herb butter and vegetables
Allergene: 7 | |
| 46. Medallions vom Rind | 27,80 € |
| Mit Tagliatelle oder Gemüse, serviert mit Kräutersauce /
Beef medallions served with tagliatelle or vegetables, herb butter cream sauce
Allergene: 1, 7 | |
| 47. Rinderfilet Pfeffersauce | 33,60 € |
| Allergene: 1, 7, 9, 10 | |

Allergenübersicht:

1 = Gluten

7 = Milch

10 = Senf

3 = Eier

9 = Sellerie

12 = Sulfite

Meeresfrüchte (Seafood)

- | | |
|---|----------------|
| 48. Lachssteak vom Grill | 22,90 € |
| Mit Gemüse und Zitronensauce /
Grilled salmon steak with vegetables and lemon sauce
Allergene: 4, 7 | |
| 49. Zanderfilet vom Grill | 24,90 € |
| Mit Weißweinsauce und Gemüse /
Grilled pike-perch fillet with white wine sauce and vegetables
Allergene: 4, 7, 12 | |
| 50. Frittierte Calamari | 18,90 € |
| Fried calamari with aioli or lemon
Allergene: 1, 3, 14 | |
| 51. Miesmuscheln | 16,50 € |
| Mussels in white wine sauce
Allergene: 4, 12 | |
| 52. Gegrillte Riesengarnelen | 17,40 € |
| Mit Knoblauch, Tomatenwürfeln, Zwiebeln /
Grilled king prawns with garlic, tomato cubes, onions
Allergene: 2 | |

Allergenübersicht:

1 = Gluten

3 = Eier

7 = Milch

14 = Weichtiere

2 = Krebstiere

4 = Fisch

12 = Sulfite

Pizza

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 53. | Focaccia
Pizzabrot mit Öl, Salz, Knoblauch / Pizza bread with oil, salt, garlic
Allergene: 1 | 7,90 € |
| 54. | Focaccia Rossa
Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch / Pizza bread with tomatoes, garlic
Allergene: 1 | 8,90 € |
| 55. | Pizza Antica
Schinken, scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini /
Ham, spicy salami, onions, garlic, chili
Allergene: 1 | 15,90 € |
| 56. | Rustica
Schinken, Salami, Champignons / Ham, salami, mushrooms
Allergene: 1 | 12,40 € |
| 57. | Pizza della Chef
Tomatensauce, Käse, Cherry Tomaten, Rucola, Buffalo, Balsamico /
Tomato sauce, cheese, cherry tomatoes, rocket, buffalo mozzarella, balsamic
Allergene: 1, 7, 12 | 15,90 € |
| 58. | Salame
Salame / Salami
Allergene: 1 | 11,90 € |
| 59. | Pizza Pompay
Mit Spinat und Ei / With spinach and egg
Allergene: 1, 3 | 13,40 € |
| 60. | Margherita
Tomaten, Mozzarella / Tomato, mozzarella
Allergene: 1, 7 | 10,90 € |
| 61. | Prosciutto
Schinken / Ham
Allergene: 1 | 11,20 € |
| 62. | Pizza Salsiccia
Salsiccia, Käse / Salsiccia, cheese
Allergene: 1, 7 | 14,60 € |

Allergenübersicht:

1 = Gluten 3 = Eier 12 = Sulfite
2 = Krebstiere 7 = Milch

Pizza

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 63. | Calzone Classico
Gefüllt mit Schinken, Salami, Champignons /
Filled with ham, salami, mushrooms
Allergene: 1, 7 | 14,30 € |
| 64. | Montanara
Salami, Schinken / Salami, ham
Allergene: 1 | 12,50 € |
| 65. | Capricciosa
Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Ei /
Mushrooms, ham, artichokes, olives, egg
Allergene: 1, 3 | 13,50 € |
| 66. | Quattro Stagioni
Artischocken, Champignons, Schinken, Salami /
Artichokes, mushrooms, ham, salami
Allergene: 1 | 12,40 € |
| 67. | Hawaii
Schinken, Ananas / Ham, pineapple
Allergene: 1, 7 | 12,50 € |
| 68. | Diavolo
Scharfe Salami / Spicy salami
Allergene: 1 | 12,90 € |
| 69. | Prosciutto e Funghi
Schinken, Champignons / Ham, mushrooms
Allergene: 1, 7 | 12,90 € |
| 70. | Tonno e Cipolla
Thunfisch, Zwiebel / Tuna, onion
Allergene: 1, 4 | 12,40 € |
| 71. | Siciliana
Kapern, Sardellen, Oliven / Capers, anchovies, olives
Allergene: 1, 4 | 13,40 € |
| 72. | Etna
Salami, Paprika, Gorgonzola / Salami, bell pepper, gorgonzola
Allergene: 1, 7 | 13,20 € |

Allergenübersicht:

1 = Gluten

3 = Eier

7 = Milch

14 = Weichtiere

2 = Krebstiere

4 = Fisch

12 = Sulfite

Pizza

- 73. Ai Formaggi / Four Cheese** 12,40 €
Verschiedene Käsesorten / Mixed cheese
Allergene: 1, 7
- 74. Vegetariana** 12,40 €
Frisches Gemüse / Fresh vegetables
Allergene: 1, 7
- 75. Pizza ai Funghi** 11,40 €
Mit Champignons / With mushrooms
Allergene: 1, 7
- 76. Gamberetti e Spinaci** 16,40 €
Spinat, Garnelen / Spinach, shrimps
Allergene: 1, 2, 7
- 77. Frutti di Mare** 16,20 €
Meeresfrüchte / Mixed seafood
Allergene: 1, 2, 4, 14
- 78. Parma** 15,20 €
Parmaschinken, Rucola, Parmesan, frische Tomaten /
Parma ham, rocket, parmesan, fresh tomatoes
Allergene: 1, 7
- 79. Mare e Monti** 16,20 €
Lachs, Spinat / Salmon, spinach
Allergene: 1, 4, 7
- 80. Pizza Melanzane** 16,40 €
Schinken, Champignons, Auberginen, Oliven, Büffelmozzarella, Tomatensauce /
Ham, mushrooms, aubergines, olives, buffalo mozzarella, tomato sauce
Allergene: 1, 7
- 81. Pizza Bresaola** 16,80 €
Bresaola, Rucola, Tomaten, Parmesan, Tomatensauce /
Bresaola, rocket, tomatoes, parmesan, tomato sauce
Allergene: 1, 7

Allergenübersicht:

1 = Gluten

3 = Eier

7 = Milch

14 = Weichtiere

2 = Krebstiere

4 = Fisch

12 = Sulfite

**Desserts
(Desserts)**

- | | |
|--|---------------|
| 82. Tiramisu | 7,60 € |
| Klassisches italienisches Dessert / Classic Italian dessert
Allergene: 1, 7, 12 | |
| 83. Panna Cotta | 6,40 € |
| Italienisches Sahnedessert mit Waldbeersauce /
Italian cream dessert with wild berrysauce
Allergene: 7, 12 | |

Allergenübersicht:

1 = Gluten

12 = Sulfite

7 = Milch

Heisse Getränke (Hot Beverages)

84. Espresso	2,50 €
Heißgetränk / Hot beverage Allergene: -	
85. Kaffee / Coffee	3,00 €
Frisch gebrühter Kaffee / Freshly brewed coffee Allergene: -	
86. Cappuccino	3,50 €
Mit Milchschaum / With milk foam Allergene: 7	
87. Latte Macchiato	4,00 €
Espresso mit heißer Milch / Espresso with hot milk Allergene: 7	
88. Tee / Tea	2,50 €
Allergene: -	

Allergenübersicht:

1 = Gluten

7 = Milch

12 = Sulfite

3 = Eier

10 = Senf

Softdrinks

89.	Mineralwasser (mit Kohlensäure)	0,75 L	5,50 €
90.	Mineralwasser (mit Kohlensäure)	0,5 L	4,50 €
91.	Mineralwasser (still)	0,75 L	5,50 €
92.	Mineralwasser (still)	0,5 L	4,50 €
93.	Coca Cola	0,33 L	3,80 €
94.	Fanta	0,33 L	3,80 €
95.	Spezi	0,33 L	3,80 €
96.	Sprite	0,33 L	3,80 €
97.	Bitter Lemon	0,2 L	3,50 €
98.	Schorle (alle Säfte)	0,4 L	5,00 €
99.	Apfelsaft	0,4 L	5,00 €
100.	Orangensaft	0,4 L	5,00 €
101.	Kirschsafft	0,4 L	5,00 €
102.	Johannisbeere (Nektar)	0,4 L	5,00 €
103.	Trauben (Nektar)	0,4 L	5,00 €

Bierkarte (Beer Menu)

Herbsthäuser

104.	Gold vom Fass	0,5 L	4,30 €
105.	Gold vom Fass	0,3 L	3,90 €
107.	Hefeweizen vom Fass	0,5 L	4,90 €
108.	Radler	0,5 L	4,30 €
109.	Premium Pils (Flasche)	0,5 L	4,70 €
110.	Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 L	4,60 €
111.	Pils Alkoholfrei	0,5 L	4,60 €

Aperitif & Spirituosen

112. Campari mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel	4 cl	4.50 €
113. Amaretto mit Süßungsmittel	4 cl	4.50 €
114. Disaronno mit Süßungsmittel, mit Aromastoff	4 cl	4.50 €
115. Williams Birne Ohne obligatorische Zuschläge	4 cl	4.60 €
116. Gin Bombay Ohne obligatorische Zuschläge	4 cl	5.00 €
117. Jägermeister mit Farbstoff	4 cl	4.50 €
118. Jack Daniel's Ohne obligatorische Zuschläge	4 cl	5.00 €
119. Tequila Ohne obligatorische Zuschläge	4 cl	4.50 €
120. Sambuca mit Aromastoff	4 cl	4.50 €
121. Ramazzotti mit Antioxidationsmittel	4 cl	4.50 €
122. Fernet Branca mit Farbstoff	4 cl	4.50 €
123. Vecchia Romagna mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel	4 cl	5.00 €
124. Limoncello mit Farbstoff, mit Aromastoff	4 cl	4.50 €

Enthält Alkohol Abgabe nur an Personen ab 18 Jahren

Aperitif & Spirituosen

125. Baileys	4 cl	4.50 €
mit Milch, mit Aromastoff		
126. Averna	4 cl	4.50 €
mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel		
127. Grappa	4 cl	4.60 €
Ohne obligatorische Zuschläge		
128. Remy Martin	4 cl	5.50 €
mit Farbstoff		
129. Wodka	4 cl	4.50 €
Ohne obligatorische Zuschläge		

Enthält Alkohol Abgabe nur an Personen ab 18 Jahren

Cocktails

- | | |
|--|---------------|
| 130. Mojito | 8,50 € |
| Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda / Rum, lime, mint, sugar, soda | |
| 131. Hugo | 8,50 € |
| Holunderblütensirup, Prosecco, Minze / Elderflower syrup, prosecco, mint | |
| 132. Aperol Spritz | 8,50 € |
| Aperol, Prosecco, Soda / Aperol, prosecco, soda | |
| 133. Lillet | 8,50 € |
| 134. Sex on the Beach | 8,50 € |
| Vodka, Pfirsichlikör, Orange, Cranberry /
Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice | |
| 135. Margarita | 8,50 € |
| Tequila, Triple Sec, Limette / Tequila, triple sec, lime | |
| 136. Vodka Sour | 8,50 € |
| Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup / Vodka, lemon juice, sugar syrup | |
| 137. Whiskey Sour | 8,50 € |
| Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup / Whiskey, lemon juice, sugar syrup | |
| 138. Disaronno Cocktail | 8,50 € |
| Disaronno, Orangensaft / Disaronno, orange juice | |
| 139. Gin Tonic | 8,50 € |
| Gin Bombay, Tonic Water / Gin Bombay, tonic water | |
| 140. Vodka Mix | 8,50 € |
| Vodka, Softdrink nach Wahl / Vodka, soft drink of choice | |
| 141. B52 | 4,00 € |

Enthält Alkohol Abgabe nur an Personen ab 18 Jahren

- | | |
|--|---------------|
| 142. Virgin Mojito | 6,50 € |
| Limette, Minze, Zucker, Soda / Lime, mint, sugar, soda | |
| 143. Fruchtcocktail | 6,50 € |
| Fruchtsäfte der Saison / Seasonal fruit juices | |

Diese Getränke sind alkoholfrei.

Offene Weine / House Wines

Rot / Red

144.	Lambrusco (prickelnd, süß) Rotwein / Sparkling red wine, sweet	0,25 l	5,90 €
145.	Primitivo (halbtrocken) Rotwein / Red wine, semi-dry	0,25 l	6,90 €
146.	Montepulciano (vollmundig, wenig Säure) Rotwein / Full-bodied red wine, low acidity	0,25 l	6,20 €
147.	Bardolino (trocken) Rotwein / Dry red wine	0,25 l	6,20 €
148.	Weinschorle weiß oder rot	0,25 l	6,00 €

Weiß / White

149.	Frascati (trocken) Weißwein / Dry white wine	0,25 l	6,20 €
150.	Chardonnay (leicht, halbtrocken) Weißwein / Light semi-dry white wine	0,25 l	6,20 €
151.	Pinot Grigio (leicht, trocken) Weißwein / Light dry white wine	0,25 l	6,90 €
152.	Lugana (leicht, trocken) Weißwein / Light dry white wine	0,25 l	7,30 €

Rosé / Rosé

153.	Rosato (leicht und fruchtig) Weißwein / Dry white wine	0,25 l	6,40 €
-------------	--	--------	--------

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)

Weinkarte / Wine List

Rot / Red

154.	Amarone della Valpolicella (trocken) Rotwein / Red wine	0.75 l	49,50 €
155.	Brunello di Montalcino (halbtrocken, fruchtig) Rotwein / Red wine	0.75 l	39,50 €
156.	Santa Cristina (trocken) Rotwein / Red wine	0.75 l	36,00 €
157.	Barbera Appassimento (halbtrocken) Rotwein / Red wine	0.75 l	35,00 €
158.	Campiano Appassimento (halbtrocken) Rotwein / Red wine	0.75 l	34,50 €
159.	Primitivo (trocken) Rotwein / Red wine	0.75 l	36,00 €

Weiß / White

160.	Vero Vitae Pinot Grigio (leicht, trocken) Weiß wein / White wine	0.75 l	39,50 €
161.	Lugana San Benedetto (trocken) Weiß wein / White wine	0.75 l	43,50 €
162.	Villa Antinori (trocken) Weiß wein / White wine	0.75 l	39,50 €

Rosé / Rosé

163.	Nero d'Avola Rosato (leicht, trocken) Roséwein / Rosé wine	0.75 l	32,50 €
164.	Pro Secco Valdobbiadene Schaumwein / Sparkling wine	0.75 l	41,00 €
165.	Pro Secco Valdo Rosé Brut Schaumwein / Sparkling rosé	0.75 l	38,00 €

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

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)

Antica

— OSTERIA • VINO & CUCINA —