

Antipasti

Vorspeisen

Bruschette (3 Stück)

- | | | |
|----|---|---------|
| 31 | Bruschetta Classica ^a
geröstetes Brot mit frischen Tomaten,
Knoblauch, Oregano und Olivenöl | 7,00 € |
| 32 | Bruschetta Primavera ^a
geröstetes Brot mit Kirschtomaten,
Knoblauch, Rucola, Olivenöl und
Oregano | 8,00 € |
| 33 | Bruschetta Pizzaiola ^{a,c}
geröstetes Brot mit frischen Tomaten,
Thunfisch, Kapern, Knoblauch und
Olivenöl | 9,00 € |
| 34 | Bruschetta Caprese (4 Stück) ^{a,i,f}
geröstetes Brot mit Tomate,
Mozzarella und Knoblauch | 9,00 € |
| 35 | Bruschetta Lachs/Rucola ^{a,c,8}
geröstetes Brot mit geräuchertem Lachs,
Meerrettich und Zwiebeln | 10,00 € |

Antipasti Freddi

kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 39 | Carpaccio alla Boscaiola ^{f,3}
rohes Rindfleisch (dünn geschnitten),
mit frischen Champignons, Parmesan
und Rucola | 17,00 € |
| 40 | Carpaccio di Bresaola ^{a,f,8}
luftgetrockneter Rinderschinken
auf Rucolabett mit geriebenem Parmesan | 17,00 € |
| 42 | Mozzarella Caprese ^{f,3}
fünf Scheiben Mozzarella, Tomate,
Olivenöl, Basilikum und Balsamico | 12,00 € |
| 43 | Antipasto Ortolana ^{a,f,8}
gegrilltes Gemüse in Öl eingelegt
mit Knoblauch, Bruschetta und Mozzarella | 12,00 € |
| 46 | Insalata di Mare ^{b,c,d,3}
Meeresfrüchtesalat mariniert
mit Knoblauch | 16,00 € |





Pasta

Nudeln

- | | | |
|-----|--|---------|
| 61 | Spaghetti Napoli <small>a,j</small>
mit Tomatensauce | 11,00 € |
| 62 | Spaghetti alla Bolognese <small>a,i,f,3</small>
mit Fleischsauce und Parmesan | 12,00 € |
| 63 | Spaghetti aglio olio e peperoncino <small>a</small>
Olivenöl, Knoblauch, scharfe Peperoni | 12,00 € |
| 64 | Spaghetti all` Amatriciana (scharf) <small>a,f,3,8</small>
mit Tomatensauce, Bauchspeck, Zwiebeln und Peperoni | 12,00 € |
| 65 | Spaghetti Carbonara <small>a,f,j,3,8</small>
mit Bauchspeck, Eigelb | 12,00 € |
| 66 | Spaghetti Mare e Monte
mit Zucchini, Garnelen, Cherrytomaten, pikant | 17,50 € |
| 125 | Spaghetti alla Positana (scharf) <small>a,b,c,8</small>
mit Calamari, Scampi, Knoblauch,
Kapern, Tomatensauce und Weißwein | 20,00 € |
| 128 | Tagliatelle alla Cacciatore <small>a,f,3</small>
mit Putenstreifen, frischen Tomaten, Rucola,
frischen Champignons und Parmesan | 16,00 € |
| 70 | Tagliatelle alla Romana (scharf) <small>a,b,c,f,j</small>
mit Tomatensahnesauce, Cognac und Knoblauch | 12,00 € |
| 71 | Tagliatelle 4 Formaggi <small>f</small>
mit Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan und Edamer | 17,00 € |
| 72 | Tagliatelle al Forno <small>a,f,2,3,5,8</small>
in Fleischsauce, Schinken, Sahne,
Champignons, mit Käse überbacken | 13,00 € |
| 73 | Tagliatelle crema di Scampi <small>a,b,c,f,j</small>
mit Tomatensahnesauce, Cognac,
Scampi und Knoblauch | 17,00 € |
| 74 | Tagliatelle al Salmone (Lachs) <small>a,c,f,j</small>
in Tomatensahnesauce, Lachs, Rucola
und Knoblauch | 17,50 € |
| 75 | Tagliatelle mit Salsiccia
mit italienischer Fenchelwurst, Cherrytomaten und
Tomatensauce, pikant | 17,00 € |
| 78 | Penne Caprese al Forno <small>a,f,i,3,5,8</small>
in Tomatensahnesauce, frische
Champignons, Schinken, mit Mozzarella
überbacken | 14,00 € |
| 79 | Penne Gratinati <small>a,f,i,3,5,8</small>
in Tomatensahnesauce, Schinken, mit
Parmesan überbacken | 13,00 € |
| 84 | Lasagne <small>a,f,i,3,5,8</small>
breite Bandnudeln mit Fleischsauce,
Schinken und Käse überbacken | 13,00 € |





Pizza

- | | | |
|----|---|---------|
| 1 | Pizza Margherita <small>a,f</small>
Tomaten, Mozzarella, Basilikum | 10,00 € |
| 2 | Pizza Napoli <small>a,f,4</small>
Tomaten, Käse, Knoblauch, Sardellen,
Oliven und Kapern | 12,00 € |
| 3 | Pizza Anton (scharf) <small>a,f,3,4,8</small>
Mozzarella, frische Tomaten, scharfe Salami,
Zucchini und Aubergine gegrillt | 15,00 € |
| 4 | Pizza Salami <small>a,f,2,3,4,8</small>
Tomaten, Käse, Salami | 11,50 € |
| 5 | Pizza Prosciutto <small>a,f,2,5,8</small>
Tomaten, Käse, Schinken | 11,50 € |
| 7 | Pizza Valtellina <small>a,f,3</small>
Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten,
Bresaola, Rucola, Parmesan | 16,00 € |
| 10 | Pizza del Gondoliere <small>a,f,2,3,4,5,8</small>
Tomaten, Käse, Schinken, Salami,
Champignons | 13,00 € |
| 11 | Pizza Scampi <small>a,b,c,f</small>
Tomaten, Käse, Scampi, Sardellen,
Kapern und Knoblauch | 17,50 € |
| 12 | Pizza Quattro Stagioni <small>a,f,2,3,4,5,8</small>
Tomaten, Käse, Salami, Schinken,
Champignons, Artischocken | 14,00 € |
| 13 | Pizza Broccoli <small>a,f,2,5,8</small>
Tomaten, Käse, Broccoli, Schinken,
Champignons | 13,00 € |
| 14 | Pizza Pugliese <small>a,f,2,8</small>
Tomaten, Käse, Spinat, Feta und Salsiccia | 16,00 € |
| 15 | Pizza Tonno e Cipolle <small>a,f,c</small>
Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln | 13,00 € |
| 16 | Pizza Calabrese (scharf) <small>a,f,2,3,4,8</small>
Tomaten, Mozzarella, frische Salsiccia,
Nduja, scharfe Salami | 16,00 € |



Mit dem guten

Geschmack

ist es ganz einfach:

Man nehme von allem nur

Das Beste.



Pizza

- | | | |
|----|---|---------|
| 19 | Pizza Romana <small>a,f,2,4,5,8</small>
Tomaten, Käse, Artischocken, Schinken,
Oliven | 15,00 € |
| 20 | Pizza Hawaii <small>a,f,2,5,8</small>
Tomaten, Käse, Ananas, Schinken | 13,00 € |
| 21 | Pizza Gorgonzola <small>a,f,2,5,8</small>
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons,
Gorgonzola | 15,00 € |
| 22 | Pizza Roswitha <small>a,f,3,7</small>
frische Tomaten, Käse, Parmaschinken,
Parmesankäse, Rucola | 16,00 € |
| 23 | Pizza Guanciale <small>a,f,2,5,8</small>
Tomaten, Käse, scharfe Salami,
Guanciale, Zwiebeln | 16,00 € |
| 24 | Pizza Ortolana <small>a,b,c,d,f,3</small>
Tomaten, Käse, Antipasti (gegrilltes Gemüse) | 16,00 € |
| 25 | Pizza "Osteria" <small>a,f,i,2,3,4,5,8</small>
Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Paprika,
Artischocken, Champignons, Ei | 15,00 € |
| 26 | Pizza Vegetale <small>a,f</small>
Tomaten, Käse, Broccoli, Spinat,
Artischocken, Champignons | 16,00 € |
| 27 | Pizza Vulcano (scharf) <small>a,f,3,4,8</small>
Tomaten, Käse, scharfe Salami,
Champignons, Peperoni | 14,00 € |
| 28 | Pizza Lachs e Rucola <small>a,f</small>
Tomaten, Käse, Lachs, Rucola | 17,00 € |
| 30 | Pizza Brot <small>a</small>
mit Olivenöl, Salz und Oregano | 6,00 € |

*Wir erfüllen Ihnen
gerne Ihre speziellen
Wünsche auf die Pizza!*





frisch. knackig. lecker

Insalata

Salat

- | | | |
|----|---|---------|
| 52 | Beilagensalat | 6,00 € |
| 53 | Insalata di Pomodori
Tomatensalat mit Knoblauch, Zwiebeln,
Oregano und Olivenöl | 8,50 € |
| 54 | Insalata Mista (gemischter Salat)
grüner Salat, Zwiebeln, Paprika, Tomaten,
Gurken, Rucola und Cherrytomaten | 13,00 € |
| 55 | Insalata Mare e Orto ^{b,c,d,3}
gemischter Salat, gegrillte Zucchini
und Meeresfrüchtesalat | 19,00 € |
| 56 | Insalata al Salmone ^c
gemischter Salat, gegrillte Zucchini
und geräucherter Lachs | 17,50 € |
| 57 | Insalata Sarda ^f
gemischter Salat, Feta, gegrillte
Champignons und Putenstreifen | 16,00 € |
| 58 | Insalata al Tonno ^{c,4}
gemischter Salat mit Thunfisch,
Oliven und Ei | 16,00 € |
| 60 | Insalata alla Chef ^{f,4,8}
gemischter Salat, Oliven,
gegrillte Artischocken und Feta | 16,00 € |

Salatsoße ^{a,j,e,3,4,6,8}

Inhaltsstoffe:

- a) Glutenhaltige Getreide b) Krebstiere c) Fisch d) Weichtiere e) Soja f) Milch und Lactose
g) Erdnüsse h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Ei
1) mit Geschmacksverstärker 2) Aroma 3) mit Konservierungsstoff 4) mit Farbstoff
5) Formfleisch aus Vorderschinkenanteilen 6) mit Nitritpökelsalz 7) mit Nitrat
8) mit Antioxidationsmittel 9) koffeinhaltig 10) Chinin



Osteria  d'Antonio

Pizzeria und mehr...

Eine
gute Küche
ist das Fundament allen
Glücks.



Vom Schwein

- 86 **Schnitzel „Wiener Art“**^{a,f,i} 16,00 €
mit Pommes frites und Gemüse
- 88 **Champignonschnitzel** ^{a,f,j,2,6} 17,50 €
mit Champignons und Sahnesoße,
Pommes frites, Knoblauch und Gemüse
- 90 **Superschnitzel** ^{a,j,f,2,5,8} 18,00 €
mit Käse und Schinken überbacken,
Pommes frites und Gemüse
- 92 **Scaloppina Gorgonzola** ^{a,f,2,6} 25,00 €
Schweinefilet mit Gorgonzolasauce dazu Tagliatelle
- 93 **Saltimbocca alla Romana** ^{a,f,3} 23,00 €
Schweinefilet mit Weißweinsauce,
Pommes frites, Gemüse, mit Salbei
und Parmaschinken
- 94 **Scaloppina Pizzaiola** ^{a,f,2,6} 24,00 €
Schweinefilet in Tomatensauce mit Oliven, Kapern,
Knoblauch dazu Tagliatelle
- 95 **Scaloppina alla Boscaiola** ^{a,f,2,6} 23,00 €
Schweinefilet mit gebratenen
Champignons in Sahnesauce, Pommes
frites und Gemüse

Vom Rind

- 96 **Bistecca alla Griglia** ^a 31,00 €
Rumpsteak mit Kroketten, Gemüse und
Kräuterbutter
- 98 **Bistecca alla Toni** ^a 32,00 €
Rumpsteak mit gebratenen frischen
Champignons in Sahnesauce, Kroketten und Gemüse

Pesce / Fisch

- 103 **Misto alla Griglia** ^c 34,00 €
drei Scampi, eine Calamari, ein Stück Lachs
gegrillt und Knoblauchsauce
- 104 **Scampi alla Griglia** ^c 32,00 €
gegrillte Krebschwänze mit Knoblauch
- 107 **Zander alla Mugnaia** ^{a,c} 25,00 €
Zanderfilet gebraten in Butter und
Zitronensaft, abgelöscht mit Weißwein
dazu Kroketten

Dessert auf Anfrage!



Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	Fl. 0,25l	3,50 €
San Pellegrino	Fl. 0,75l	7,50 €
Trauben-, Kirsch-, Bananen-, und Orangensaft	Fl. 0,2l	3,50 €
Apfelsaft	Gl. 0,2l	3,50 €
Bitter Lemon ¹⁰	Gl. 0,2l	3,50 €
Vitalmalz	Fl. 0,33l	3,50 €
Orangina	Fl. 0,33l	3,50 €
	0,3l	0,5l
Coca Cola ^{4,9} , Coca Cola light ^{1,4,5,9} ,	3,50 €	6,00 €
Fanta ^{4,9} , Sprite ^{4,9} , Spezi ^{4,9} , Apfelschorle		
Rhabarberschorle	3,50 €	6,00 €

Warme Getränke

Kaffee ⁹		2,50 €
Cappuccino ⁹		3,00 €
Espresso ⁹		2,50 €
Doppelter Espresso ⁹		3,50 €
Latte Macchiato ⁹		3,50 €
Tee		2,50 €

Bier vom Fass

	0,25l	0,4l
Krombacher Pils	3,00 €	5,00 €
Alsterwasser	3,00 €	5,00 €

Flaschenbier

Krombacher Weißbier	0,5l	6,00 €
Krombacher Dunkel Weizen	0,5l	6,00 €
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5l	6,00 €
Krombacher Dunkel	0,33l	3,50 €
Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33l	3,50 €






Osteria
Pizzeria & mehr...
d'Antonio

Aperitifs

Prosecco	0,1l	4,00 €
Prosecco	0,2l	7,00 €
Martini Bianco	5cl	6,50 €
Campari Orange ⁴	4cl	8,00 €
Campari Soda ⁴	4cl	8,00 €
Aperol Spritz ⁴	0,2l	8,00 €
Lillet Cocktail	0,2l	8,00 €

Offene Weißweine

0,2l

0,5l

Frizzantino (lieblich) EMILIA	6,50 €	13,00 €
Pinot Grigio (trocken) VENETO	7,50 €	15,00 €
Grillo (trocken) SICILIA	7,50 €	15,00 €
Weißweinschorle	6,50 €	13,00 €
Rosé (trocken) PIEMONTE	7,50 €	15,00 €

Offene Rotweine

0,2l

0,5l

Lambrusco (lieblich) EMILIA ROMAGNIA	6,50 €	13,00 €
Chianti (trocken) TOSCANA	7,50 €	15,00 €
Montepulciano (halbtrocken) ABRUZZO	7,50 €	15,00 €
Nero d' Avola (trocken) SICILIA	7,50 €	15,00 €
Primitivo (trocken) PUGLIA	7,50 €	15,00 €

Spirituosen

2cl

Malteser	40%	4,00 €
Vodka	37,5%	4,00 €
Grappa	40%	4,00 €
Grappa di Prosecco	40%	5,00 €
Grappa Andrea Da Ponte	42%	6,00 €
Fernet Branca	39%	4,00 €
Ramazotti	30%	4,00 €
Jägermeister	35%	4,00 €
Sambuca	40%	4,00 €
Amaretto	21,5%	4,00 €
Marsala	14,7%	4,00 €
Mixgetränke		7,00 €



Entdecken
Sie auch
unsere
wechselnden
Gerichte.
Fragen Sie uns
bitte nach den
Angeboten!





Casello Bondoni - Lugana DOC

100% Trebbiano di Lugano

Im Geschmack ist er weich, frisch und harmonisch. Nach einiger Zeit entwickeln sich mineralische Noten und Aromen von Honig und kandierten Früchten.

Fl. 0,75 l 26,00 €



Sibiliana - Roceno Grecanico IGP

100% Grecanico

Im Glas zeigt sich der Grecanico in einem hellen Gelb und begeistert mit einer herrlichen Aromenfülle von gelben Früchten, Mandeln und verschiedenen Gewürznoten.

Fl. 0,75 l 20,00 €



Tolo - Passerina Terre di Chieti IGP

100% Passerina

Fruchtig, frischer Duft mit Noten von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten. Vollmundig mit einer ausgesprochen schönen Frische am Gaumen.

Fl. 0,75 l 22,00 €



Casello Bondoni - Rosaspina

Marzemino, Gropello, Sangiovese

Im Glas weist der Rosaspina eine zart rosarote Farbe mit pinken Reflexen auf. In der Nase locken Aromen von kleinen roten Früchten. Am Gaumen ist er frisch mit einem scharfwürzigen Geschmack.

Fl. 0,75 l 25,00 €



Cielo e Terra - Maestro Primitivo IGT
100% Primitivo

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Die opulente Aromatik in der Nase zeigt Pflaume, Brombeere und dunkle Kirsche. Trocken am Gaumen, harmonisch mit weichem Tanningerüst und schokoladigem Finish, weicher und runder „Alltags“ Wein.

Fl. 0,75 l 23,00 €



Castelnuevo del Garda - Corvina Garda DOC
100% Corvina

Im Glas zeigt sich der Wein in einem intensiven Kirschrot. In der Nase locken würzige Aromen von Trockenfrüchten. Im Geschmack ist der Corvina weich und samtig mit einer feinen Tanninstruktur.

Fl. 0,75 l 23,00 €



Tenute Rubino - Marmorelle
100% Negroamaro

Breit gefächertes Aromenspektrum von Kirsche, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere und Brombeere. Im Geschmack warm und angenehm, der olfaktorische Eindruck wird am Gaumen vollständig bestätigt, Frucht, Tannin und die frische Säurekomponente verbinden sich harmonisch.

Fl. 0,75 l 25,00 €



Cielo e Terra - Rossobio 3 Passo
Negroamaro, Syrah

Im Glas zeigt sich der Wein in einem tiefen, dunklen Rot mit granatroten Reflexen. In der Nase locken reife, intensive Fruchtnoten von Sauerkirsche, Johannisbeere und eine dezente Holznote. Ein Rotwein mit präsenten, aber weichen Tanninen, reifer Frucht und einer erfrischenden Säure. Langer samtiger Abgang.

Fl. 0,75 l 26,00 €