

## **CHEF RAFFAELE CANNIZZARO**

*Marinated Label Rouge salmon | Fennel-jalapeño compote  
Gardiniera*

**Marinierter Label Rouge Lachs | Fenchel-Jalapeño Kompott  
Gardiniera**

*Saumon mariné Label Rouge | Compote de fenouil et de jalapeño  
Jardinière de légumes*

*Acquerello risotto | Beetroot  
Gorgonzola Dolce | Hazelnut | Herb pesto*

**Aquerello Risotto | Rote Beete  
Gorgonzola Dolce | Haselnuss | Kräuter Pesto**

*Aquerello Risotto | Betterave rouge  
Gorgonzola Dolce | Noisette | Pesto aux herbes*

*Lemon verbena sorbet | Olive oil*

**Zitronen-Verbene Sorbet | Olivenöl**

*Sorbet à la verveine | Huile d'olive*

*Label Rouge guinea fowl leg | Morel foam  
Vegetable medley | Potato and celery tart*

**Label Rouge Perlhuhn Keule | Morchel Schaum  
Gemüse Potpourri | Kartoffel-Sellerie Tarte**

*Cuisse de pintade Label Rouge | Mousse de morilles  
Potpourri de légumes | Tarte aux pommes de terre et au céleri*

*Medici lemon | Frozen yoghurt  
Raspberry*

**Medici Zitrone | Joghurt Eis  
Himbeere**

*Medici Citron | Glace au yaourt  
Framboises*

**Menü ohne Weinbegleitung 98,00**

*Menu without corresponding wines / Menu sans vins*

**Menü inkl. Weinbegleitung 140,50**

*Menu with corresponding wines / Menu avec accord mets et vins*

**Menü inkl. Alkoholfreier Begleitung 127,50**

*Menu with non-alcoholic accompaniment / Menu avec boissons sans alcool*

**Das Menü ist bis 21:00 Uhr bestellbar**

*The menu is available until 9pm / Le menu est disponible jusqu'à 21h00*

**CHEF RAFFAELE CANNIZZARO**  
**VEGANES MENÜ**



*Mediterranean houmous | Flagleots beans*  
*Tomato broath | Basil | Roasted pine nuts*

***Mediterraner Humus | Flageolets Bohnen***  
***Tomaten Sud | Basilikum | Geröstete Pinienkerne***

*Humus méditerranéen | Haricots flageolets*  
*Bouillon de tomates | Basilic | Pignons grillés*

*Warm Tuscan bread salad | Broccoletti*  
*Candied olives | Pickled fennel*

***Lauwarmer Toskanischer Brotsalat | Broccoletti***  
***Kandierte Oliven | Eingelegter Fenchel***

*Salade de pain tiède toscane | Broccoletti*  
*Olives confites | Fenouil mariné*

*Lemon verbena sorbet | Olive oil*

***Zitronen-Verbene Sorbet | Olivenöl***

*Sorbet à la verveine | Huile d'olive*

*Pearl barley risotto | Beetroot*  
*Hazelnut | Herb pesto*

***Graupen Risotto | Rote Beete***  
***Haselnuss | Kräuter Pesto***

*Risotto d'orge perlé | Betterave rouge*  
*Noisette | Pesto aux herbes*

*Vegan chocolate | Raspberry*

***Vegane Schokolade | Himbeere***

*Chocolat végétarien | Framboise*

**Menü ohne Weinbegleitung 76,00**

*Menu without corresponding wines / Menu sans vins*

**Menü inkl. Weinbegleitung 118,50**

*Menu with corresponding wines / Menu avec accord mets et vins*

**Menü inkl. Alkoholfreier Begleitung 105,50**

*Menu with non-alcoholic accompaniment / Menu avec boissons sans alcool*

**Das Menü ist bis 21:00 Uhr bestellbar**

*The menu is available until 9pm / Le menu est disponible jusqu'à 21h00*

## CLASSICHE PER DUE PERSONE

### ANTIPASTI

#### PROSCIUTTO

*150 gr. Sant'ilario aged for 24 months  
Marinated olives*

**150 gr. Sanr Ilario 24 Monate gereift  
Marinierte Oliven**

*150 gr. San Ilario affiné 24 mois  
Olives marinées*

32,00

#### BRUSCHETTA

*Tomato and basil | Burrata anchovies | Beef tartar truffle*

**Tomate-Basilikum | Burrata-Anchovis | Rinder Tatar-Trüffel**

*Tomate-basilic | Burrata-anchois | Tartare de bœuf aux truffes*

26,00

### CARNE

#### COSTOLETTA DI VITELLO

*500gr. veal cutlet | Sautéed spinach | Pine nuts  
Garlic and herbs | Mashed potato*

**500 gr. Kalbskotelette | Sautierter Spinat | Pinienkerne  
Knoblauch-Kräuter | Stampfkartoffel**

*500 gr. de côte de veau | Épinards sautés | Pignons de pin  
Ail et fines herbes | Purée de pommes de terre*

90,00

#### ORECCHIO DI ELEFANTE

*450 gr. Milanese style veal schnitzel | Mixed salad  
French fries | Salsa verde*

**450gr. Kalbsschnitzel Milanese Art | Bunter Salat  
Pommes Frites | Salsa Verde**

*450 gr. Escalopes de veau panées à la milanaise | Salade composée  
Frites | Salsa Verde*

79,00

## ANTIPASTI

### SALMONE MARINOTA

*Marinated Label Rouge salmon | Fennel-jalapeño compote  
Gardiniera*

**Marinierter Label Rouge Lachs | Fenchel-Jalapeño Kompott  
Gardiniera**

*Saumon mariné Label Rouge | Compote de fenouil et de jalapeño  
Jardinière de légumes*  
22,00

### INSALATA DI FARRO

*Spelt salad | Octopus | Scallops  
Prawns | Chive oil*

**Dinkelsalat | Oktopus | Jakosbmuschel  
Garnele | Schnittlauch Öl**

*Salade d'épeautre | Poulpe | Coquille Saint-Jacques  
Crevette | Huile de ciboulette*  
26,00

### CARPACCIO DI MANZO

*Beef carpaccio | Black truffle  
24 month matured parmigiano reggiano*

**Rinder Carpaccio | Schwarzer Trüffel  
Parmigiano Reggiano 24 Monate**

*Carpaccio de boeuf | Truffes noires  
Parmigiano Reggiano 24 mois*  
24,00

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

VEGETARISCH 

*Buffalo mozzarella | Cherry tomato salad  
Basil | Cream of tomato | Crispy olives*

**Büffel Mozzarella | Cherry Tomaten Salat  
Basilikum | Tomaten Crème | knusprige Oliven**

*Buffalo mozzarella | Salade de tomates cerises  
Basilic | Crème de tomates | Olives croustillantes*  
19,00

### TARTAR DI VITELLO

*Veal tenderloin tartar | Egg yolk cream  
Mini capers | Cucumber relish*

**Kalbsrücken Tatar | Eigelb Crème  
Mini Kapern | Gurken Relish**

*Tartare de veau | Crème au jaune d'œuf  
Mini câpres | Concombre*  
23,00

## **PRIMI PIATTI E ZUPPA**

### **FETTUCCINE “MANOFATTURA DOMENICO MASSUCCO”**

*Burrida | Black tiger prawns | Basil | Tomato*

***Burrida Sugo | Black Tiger Garnele | Basilikum | Tomate***

*Sauce Burrida | Crevette tigrée noire | Basilic | Tomates*

36,00

### **PACCHERI “PASTIFICO CAV. GIUESEPPE COCCO”**

*Light veal bolognese | Black truffel | Parmigiano*

***Helle Kalbsfleisch Bolognese | Schwarzer Trüffel | Parmigiano***

*Bolognaise de veau | Truffe noire | Parmesan*

35,00

### **CAVATELLI “PASTIFICO CAV. GIUSEPPE COCCO”**

*Ox ragout | Mushroom | Parmigiano | Mountain cheese*

***Ochsenfleisch Ragout | Champignon | Parmigiano | Bergkäse***

*Ragoût de bœuf | Champignons | Parmesan | Fromage de montagne*

28,50

### **ACQUERELLO RISOTTO**



*Beetroot | Gorgonzola Dolce | Hazelnut | Herb pesto*

***Rote Beete | Gorgonzola Dolce | Haselnuss | Kräuter Pesto***

*Betterave rouge | Gorgonzola doux | Noisette | Pesto aux herbes*

25,00

### **SPAGHETTI “CAV. GIUSEPPE COCCO”**



*Pecorino | Basil pesto*

*Green beans | Potato | Parmigiano cheese*

***Pecorino | Basilikum Pesto  
grüne Bohnen | Kartoffel | Parmigiano***

*Pecorino | Pesto de basilic*

*Haricots verts | Pomme de terre | Parmigiano*

23,00

### **ZUPPA D'ARAGOSTA**

*Lopster pieces | Cognac | Basil*

***Hummer Einlage | Cognac | Basilikum***

*Soupe de homard | Cognac | Basilic*

15,00

## **PESCE**

### **MERLUZZO**

*Cod*

*Vongole tomato sauce  
Brocoletti | Sardinian Fregola*

***Kabeljau***

***Vongole-Tomaten Fond  
Brocoletti | Fregola Sarda***

*Cabillaud*

*Fond de tomates Vongole  
Brocoletti | Fregola Sarda*

47,00

### **POLPO ARROSTITO**

*Roasted octopus*

*Macaroni aubergine gratin  
Pecorino-pepper jus*

***Gerösteter Oktopus***

***Maccheroni Auberginen Gratin  
Peccorino-Pfeffer Jus***

*Poulpe grillé*

*Gratin d'aubergines Maccheroni  
Jus de peccorino et de poivre*

47,00

## CARNE

### COSCIA DI CONGLIO & SELLA

*Rabbit leg & loin  
Pitacchio gremolata  
Vegetable and pepper couscous*

***Kaninchenkeule & Rücken  
Pistazien Gremolata  
Gemüse-Paprika Couscous***

*Cuisse et dos de lapin  
Gremolata aux pistaches  
Couscous aux légumes et poivrons*  
43,00

### COSCIA DI FARAONA

*Label Rouge guinea fowl leg  
Morel foam | Vegetable medley  
Potato and celery tart*

***Label Rouge Perlhuhn Keule  
Morchel Schaum | Gemüse Potpourri  
Kartoffel-Sellerie Tarte***

*Cuisse de pintade Label Rouge  
Mousse de morilles | Pot-pourri de légumes  
Tarte aux pommes de terre et au céleri*  
39,00

### FILETTO DI MANZO

*Beef tenderloin  
Grilled vegetables | Béarnaise sauce  
Mediterranean mashed potatoes*

***Rinderfilet  
Grillgemüse | Sauce Béarnaise  
Mediterrane Stampfkartoffeln***

*Filet de bœuf  
Sauce Béarnaise | Légumes grillés  
Écrasé de pommes de terre à la méditerranéenne*  
56,00

## DOLCE

### MEDICI LIMONE

VEGETARISCH 

*Medici lemon | Frozen yoghurt  
Raspberry*

***Medici Zitrone | Joghurt Eis  
Himbeere***

*Medici Citron | Glace au yaourt  
Framboises*

16,00

### VARIAZIONE DI SORBETTI



*Assortment of three sorbets | Marinated Pineapple | Fresh berries*

***Dreierlei Sorbet | Marinierte Ananas | Frische Beeren***

*Trio de sorbets | Ananas mariné | Fruits rouges fraise*

13,00

### TORTA D'OPERA

VEGETARISCH 

*Opera cake | Pineapple sorbet | Stewed pineapple*

***Opera Schnitte | Ananas Sorbet | Geschmorte Ananas***

*Tranche d'opéra | Sorbet ananas | Ananas braisé*

16,00

### MASCARPONE NAMELAKA

VEGETARISCH 

*Coffee | Caramel | Amaretto | Maracoon*

***Kaffee | Karamell | Amaretto | Macaron***

*Café | Caramel | Amaretto | Macaron*

€ 14,00

### SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DEL CASEIFICIO "FORMAGGI DI EROS"

*Italian raw milk cheeses from Affineur Eros Buratti*

***Italienische Rohmilchkäse von Affineur Eros Buratti***

*Fromages italiens au lait cru de l'affineur Eros Buratti*

*5 Cheeses | 5 **Sorten Käse** | 5 fromages |*

14,00

*Our sommelière recommends a glass of fine sweet wine 0,1l 7,50*

***Unser Sommelier empfiehlt dazu ein Glas Süßwein 0,1l 7,50***

*Notre sommelier vous recommande un verre de vin doux 0,1l 7,50*



## FÜR KINDER BIS 12 JAHRE RESERVIERT

Reserved for children up to 12 years | Réserve aux enfants de moins de 12 ans

### RIGATONI

*Rigatoni | Butter*

***Rigatoni | Butter***

*Rigatoni | Beurre*

7,50

### SALMONE

*Seared salmon | Mashed potatoes | Vegetables*

***Gebratener Lachs | Kartoffelpüree | Gemüse***

*Saumon grillé | purée de pommes de terre | légumes*

12,00

### SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

*Spaghetti Bolognese or tomato sauce | Parmesan*

***Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce | Parmesan***

*Spaghettis bolognaise ou à la sauce tomate | Parmesan*

8,50

### PEPITE DI POLLO

*Chicken Nuggets | French fries*

***Chicken Nuggets | Pommes Frites***

*Nuggets de poulet | Frites*

9,50

### PATATINE FRITTE

French Fries

**Portion Pommes Frites**

Portion de frites

5,50

children's and dessert buffet at Antica Roma “

0-5 years - Free of charge

6-14 years - 15,50

### KINDER- UND DESSERTBUFFET IM ANTICA ROMA

**0-5 Jahre – Kostenlos**

**6-14 Jahre - 15,50**

Buffet pour enfants et buffet de desserts à l'Antica Roma

0-5 Ans - Gratuit

6-14 Ans - 15,50

Dear guests,  
we have prepared a separate menu in which  
you will find all allergenic ingredients.  
Our staff is happy to provide you with the menu and all  
necessary Information.

**Liebe Gäste,  
gerne gibt Ihnen unsere separate  
Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen  
enthaltenen Allergenen Zutaten und Zusatzstoffe.  
Bitte wenden Sie sich hierfür an unsere Mitarbeiter.**

Chers hôtes,  
Nous vous invitons à consulter notre carte spéciale  
dédiée aux intolérances alimentaires, qui répertorie les  
allergènes contenus dans les plats. Veuillez-vous  
adresser à notre personnel pour l'obtenir.