

CHEF RAFFAELE CANNIZZARO

Yellowtail mackerel | Octopus | Pickled carrots | Radishes
Citrus vinaigrette | Jalapeño
Gelbschwanz Makrele | Oktopus | gepickelte Möhren | Radieschen
Zitrusfrüchte Vinaigrette | Jalapeño
Maquereau à queue jaune | Poulpe | Carottes picklées | Radis
Agrumes vinaigrette | Jalapeño

Aquerello risotto | Pointed peppers | Dried tomato
Crispy olives | Baby capers | Basil
Aquerello Risotto | Spitzpaprika | Dörr Tomate
Knusprige Oliven | Baby Kapern | Basilikum
Aquerello Risotto | Poivron pointu | Tomate séchée
Olives croustillantes | Câpres | Basilic

Lemon and verbena sorbet | Tonda Iblea olive oil
Zitronen-Verbene Sorbet | Oliven Öl Tonda Iblea
Sorbet à la verveine | Huile d'olive Tonda Iblea

Label Rouge guinea fowl leg
Morel foam | Vegetable medley
Label Rouge Perlhuhn Keule
Morchel Schaum | Gemüse Potpourri
Cuisse de pintade Label Rouge
Mousse de morilles | Potpourri de légumes

Medici lemon | Frozen yoghurt | Raspberry
Medici Zitrone | Griechisches- Joghurt Eis | Himbeere
Medici Citron | Yaourt grec glacé | Framboise

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



Lukewarm Tuscan bread salad | Broccoletti

Candied olives | Pickled fennel

Lauwarmer Toskanischer Brotsalat | Broccoletti

Kandierte Oliven | eingelegter Fenchel

Salade de pain tiède toscane | Broccolette

Olives confites | Fenouil mariné

Viola aubergine | Romaine lettuce

Tropea onions | Miso tomato stock

Viola Aubergine | Romanasalat

Tropea Zwiebeln | Miso-Tomaten Fond

Aubergine Viola | Laitue romaine

Oignons de Tropea | Fond de tomates miso

Lemon and verbena sorbet | Tonda Iblea olive oil

Zitronen-Verbene Sorbet | Oliven Öl Tonda Iblea

Sorbet à la verveine | Huile d'olive Tonda Iblea

Spelt risotto | Pointed peppers | Dried tomato

Herb pesto | Crispy olives | Baby capers

Dinkel Risotto | Spitzpaprika | Dörr Tomaten

Kräuter Pesto | Knusprige Oliven | Baby Kapern

Risotto d'épeautre | Poivrons pointus | Tomates séchées

Pesto aux herbes | Olives croustillantes | Câpres

Chocolate cream | Avocado

Glazed cherries | cherry infusion

Schokoladencreme | Avocado

glasierte Kirschen | Kirschwasser Sud

Crème au chocolat | avocat

Cerises glacées | décoction de kirsch

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

auch vegetarisch möglich nach Tagesangebot

*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

*500 g veal cutlet | ox heart tomato salad
Garlic and herb butter | Mediterranean mashed potato
500 g Kalbs Kotelette | Ochsenherz- Tomatensalat
Knoblauch-Kräuter Butter | Mediterrane Stampfkartoffel
500 g Côtelette de veau | Salade de tomates cœur de bœuf
Beurre à l'ail et aux herbes | Purée de pommes de terre méditerranéenne*

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

CARCIOFO BRETONE



Breton artichoke | Aubergine caponata

Pesto Genovese | Wild herbs

Bretonische Artischocke | Auberginen Caponata

Pesto Genovese | Wildkräuter

Artichaut de Bretagne | Caponata d'aubergines

Pesto Genovese | Herbes sauvages

23,00

RICCIOLA E POLPO

Yellowtail mackerel | Octopus | Pickled carrots

Radish | Citrus vinaigrette | Jalapeño

Gelbschwanz Makrele | Oktopus | gepickelte Möhren

Radieschen | Zitrusfrüchte Vinaigrette | Jalapeño

Maquereau à queue jaune | Poulpe | Carottes picklées

Radis | Agrumes Vinaigrette | Jalapeño

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



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



Sweet pointed pepper | Dried tomato | Crispy olives | Baby capers | Basil

Spitzpaprika | Dörr Tomate | Knusprige Oliven

Baby Kapern | Basilikum

Poivron pointu | Tomate séchée | Olives croustillantes | Câpres | Basilic

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

BRANZINO

Loup de mer | King prawn | Scallop | Burrida sauce
Fregola Sarda | Wild broccoli | Olive oil
Wolfsbarsch | Riesengarnele | Jakobsmuschel | Sauce Burrida
Fregola Sarda | Wilder Broccoli | Oliven Öl
Loup de mer | Crevette géante | Coquille Saint-Jacques | Sauce Burrida
Fregola Sarda | Brocoli sauvage | Huile d'olive
48,00

POLPO ARROSTITO

Roasted octopus | Tuscan bread salad | Candied Taggiasca olives
Celeriac | Tropea onions
Gerösteter Oktopus | Toskanischer Brotsalat
Kandierte Taggiasca Oliven | Staudensellerie | Tropea Zwiebeln
Poulpe grillé | Salade de pain Toscane | Olives Taggiasca confites
Céleri en branches | Oignons de Tropea
47,00

CARNE

AGNELLO

Poltinger lamb | Roman artichoke
Cannelloni - Tomato -Mozzarella | Natural Jus
Poltinger Lamm | Römisches Artischocken-Gemüse
Cannelloni -Tomate-Mozzarella | Natur Jus
Agneau Poltinger | Artichauts romains
Cannelloni -Tomate-Mozzarella | Jus nature
52,00

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 | Organic vegetables of the season
from the garden of Marianne Mack - Chateau Ollwiller
Béarnaise sauce | Mediterranean mashed potatoes
Rinderfilet | Bio-Gemüse der Saison
aus dem Garten von Marianne Mack - Chateau Ollwiller
Sauce Béarnaise | Mediterrane Stampfkartoffeln
Filet de bœuf
Sauce Béarnaise | Légumes bio de saison
du jardin de Marianne Mack - Château Ollwiller
Écrasé de pommes de terre à la méditerranéenne
56,00

DOLCE

MEDICI LIMONE



Medici lemon | Frozen yoghurt | Raspberry
Medici Zitrone | Griechisches- 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

CREMA AL CIOCCOLATO



Black Forest gateau
Chocolate cream | Avocado | Glazed cherries | cherry infusion
Schwarzwälder Kirsch
Schokoladencreme | Avocado | glasierte Kirschen | Kirschwasser Sud
Crème au chocolat | avocat
Cerises glacées | décoction de kirsch
18,00

MASCARPONE NAMELAKA



Coffee | Caramel | Amaretto
Kaffee | Karamell | Amaretto
Café | Caramel | Amaretto
€ 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 |

16,00

Our sommelière recommends a glass of fine sweet wine 0,1l 8,70
Unser Sommelier empfiehlt dazu ein Glas Süßwein 0,1l 8,70
Notre sommelier vous recommande un verre de vin doux 0,1l 8,70

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.