

*Trattoria  
Da Antonio*



# BENVENUTO – WILLKOMMEN

Wir begrüßen Sie herzlich in unserer Trattoria Da Antonio.

Hier werden Sie in familiärer Atmosphäre mit traditionell italienisch gekochten Gerichten verwöhnt.

Bei uns herrscht immer gute Stimmung – eben typisch italienisch.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt!

Sie möchten unser WLAN-Netzwerk nutzen?

Dann scannen Sie den QR-Code,  
oder melden Sie sich manuell an.



Netz: Trattoria Da Antonio

Passwort: Trattoria23

Alle unsere Gerichte können Sie auch zum Mitnehmen bestellen.



# GLI ANTIPASTI – VORSPEISEN

- 1. ANTIPASTO DELLA CASA** <sup>2, 3, 6, 7, 9, G, B</sup>  
*gemischte italienische Vorspeisen*
- 2. CARPACCIO AL PARMIGIANO E RUCOLA** <sup>G</sup>  
Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Rucolasalat und Parmesankäse
- 3. CARPACCIO AL PARMIGIANO E FUNGHI** <sup>G</sup>  
*Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit frischen Pilzen und Parmesankäse*
- 4. CARPACCIO DI POLIPO** <sup>G, D</sup>  
Oktopus-Carpaccio mit Rucolasalat und Parmesankäse
- 5. CARPACCIO DI SALMONE** <sup>G, D</sup>  
*Lachs-Carpaccio mit Rucolasalat und Parmesankäse*
- 6. MOZZARELLA CON POMODORE E BASILICO** <sup>3, G</sup>  
*Mozzarella-Käse mit Tomaten und Basilikum*
- 7. PROSCIUTTO DI PARMA CON BUFALA** <sup>G</sup>  
*Büffelmozzarella mit Parmaschinken*
- 8. VITELLINO TONNATO** <sup>2, 3, D, G</sup>  
Kalbsmedaillons hauchdünn geschnitten mit Kapern und Thunfischcreme
- 9. SEPIOLINE ALLA PIZZAIOLA** <sup>2, D</sup> 🌶️  
Babytintenfisch in Tomatensauce mit Oliven, scharf
- 10. SEPIOLINE FRITTE** <sup>D</sup>  
*Frittierter Babytintenfisch mit Knoblauch*
- 11. SARDINE FRITTE** <sup>D</sup>  
*Frittierte Sardinien mit Knoblauch*
- 12. SCAMPI ALL' AGLIO** <sup>D</sup>  
*Scampi in Knoblauchsauce*

# LE ZUPPE – SUPPE

**13. ZUPPA DI POMODORO**

*Tomatensuppe*

**14. ZUPPA DI CIPOLLE**

*Zwiebelsuppe*

**15. ZUPPA DI FAGIOLI**

*Bohnensuppe*

**16. MINISTRONE**

*italienische Gemüsesuppe*

**17. ZUPPA DI CECI**

*Kichererbsensuppe*

**18. ZUPPA DI PESCE <sup>D</sup>**

*Fischsuppe*

# LE INSALATE – SALATE

**19. INSALATA DI POMODORI**

*Tomatensalat*

**20. INSALATA MISTA**

*Gemischter Salat*

**21. INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO <sup>G</sup>**

*Rucolasalat mit Parmesankäse*

**22. INSALATA CONTADINA <sup>2</sup>**

*gemischter Salat mit Paprika, Champignons,  
Artischocken und Oliven*

**23. INSALATA DI TONNO <sup>D</sup>**

*Thunfischsalat*

**24. INSALATA DI GAMBERI <sup>B, D</sup>**

*Krabbensalat*

**25. INSALATA DI MARE <sup>B, D</sup>**

*Meeresfrüchtesalat*

**26. INSALATA MARE E MONTI <sup>B, D</sup>**

*gemischter Salat mit Krabben und Champignons*

**27. INSALATA DELLA CASA <sup>2, 3, 4, 6, 7, 8, D, G</sup>**

*gemischter Salat mit Schinken, Thunfisch,  
Krabben und Mozzarella*

# LE PASTE – NUDELGERICHTE

28. **SPAGHETTI BOLOGNESE** <sup>A</sup>  
*Spaghetti mit Fleischsauce*
29. **SPAGHETTI CARBONARA** <sup>3, 6, 7, A, G</sup>  
*Spaghetti mit Ei, Speck und Parmesankäse*
30. **SPAGHETTI AGLIO, OLIO, E PEPERONCINO** <sup>A</sup>   
*Spaghetti mit Knoblauch, Oliven und Pepperoni*
31. **SPAGHETTI CAPRESE** <sup>A, G</sup>  
*Spaghetti mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Knoblauch*
32. **SPAGHETTI AL TONNO** <sup>A, D</sup>  
*Spaghetti mit Thunfischsauce*
33. **SPAGHETTI MARE** <sup>A, D</sup>  
*Spaghetti mit Meeresfrüchten*
34. **PENNETTE ALL' ARRABIATA** <sup>3, 6, 7, A</sup>   
*spitze Nudeln mit Zwiebeln und Speck in Tomatensauce, scharf*
35. **PENNETTE BOSCAIOLA** <sup>3, 6, 7, 8, A</sup>  
*spitze Nudeln mit Schinken, Champignons und Tomatensahnesauce*
36. **PENNETTE AL SALMONE E ZAFFERANO** <sup>A, D, G</sup>  
*spitze Nudeln mit Lachs in Safransauce*
37. **TORTELLINI AL PROSCIUTTO** <sup>3, 6, 7, 8, A, G</sup>  
*Tortellini mit Schinkensahnesauce*
38. **TORTELLINI SALVIA, BURRO E PARMIGIANO** <sup>A, G</sup>  
*Tortellini mit Salbei, Butter und Parmesankäse*
39. **ORECCHIETTE AL POMODORO E BASILICO** <sup>A, C</sup>  
*handgemachte Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum*

40. **ORECCHIETTE CON BROCCOLI** <sup>3, 6, 7, A, C</sup>  
*handgemachte Nudeln mit Brokkoli, Speck und Knoblauch*
41. **ORECCHIETTE ALLO SCOGLIO** <sup>A, B, C, D</sup>  
*handgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten*
42. **PANZEROTTI AL GORGONZOLA E NOCI** <sup>A, C</sup>  
*Taschennudeln in Gorgonzolasauce mit Walnüssen*
43. **TAGLIERINI CON ZUCCHINE E GAMBERETTI** <sup>A, B, G</sup>  
*dünne Spaghetti mit Zucchini, Krabben und Knoblauch*
44. **PAPPARDELLE CON FUNGHI PORCINI** <sup>A</sup>  
*Breitbandnudeln mit Steinpilzen*
45. **PAPPARDELLE CON CODA DI ROSPO** <sup>A, D</sup>  
*Breitbandnudeln mit Seeteufel*
46. **LINGUINE CON VONGOLE** <sup>A, D</sup>  
*Flachnudeln mit Venusmuscheln*
47. **LINGUINE AL SALMONE** <sup>A, D</sup>  
*Flachnudeln mit Lachs*
48. **LINGUINE AI GAMBERI** <sup>3, A, D</sup>  
*Flachnudeln mit Scampi*
49. **GNOCCHI AI FORMAGGI** <sup>A, G</sup>  
*Gnocchi mit vier Käsesorten*
50. **GNOCCHI CON SPINACI E PARMIGIANO** <sup>A, G</sup>  
*Gnocchi mit Spinat und Parmesankäse*
51. **TRIS DI PASTA** <sup>A, G</sup>  
*drei verschiedene Nudelsorten*
52. **LASAGNE ALLA MAMMA** <sup>A, G</sup>

# LE PIZZE – PIZZA

53. **MARGHERITA** <sup>2, 3, A, G</sup>  
*mit Tomaten und Mozzarella*
54. **MILANESE** <sup>2, 3, 4, A, G</sup>  
*mit Mailänder Salami*
55. **PROSCIUTTO** <sup>3, 6, 7, 8, A, G</sup>  
*mit Schinken*
56. **FUNGHI** <sup>A, G</sup>  
*mit Champignons*
57. **TONNO** <sup>A, D, G</sup>  
*mit Thunfisch*
58. **SPINACI** <sup>A, G</sup>  
*mit Spinat*
59. **CARCIOFINI** <sup>A, G</sup>  
*mit Artischocken*
60. **PAPRIKA** <sup>A, G</sup>
61. **BROCCOLI** <sup>A, G</sup>
62. **CALABRESE** <sup>2, 3, 4, A, G</sup>   
*mit scharfer Salami und Oliven, pikant*
63. **NAPOLITANA** <sup>A, D, G</sup>  
*mit Sardellen und Kapern*
64. **DIAVOLO** <sup>2, 3, 4, A, G</sup>   
*mit Salami und Paprika, scharf*
65. **CAPRESE** <sup>A, G</sup>  
*mit frischen Tomaten und Basilikum*

- 66. 4 STAGIONI** <sup>3, 6, 7, 8, A, D, G</sup>  
*mit Artischocken, Thunfisch, Schinken  
und Champignons*
- 67. MISTA** <sup>2, 3, 4, A, G</sup>  
*mit Thunfisch, Schinken, Champignons,  
Zwiebeln und Oliven*
- 68. CAPRICCIOSA** <sup>3, 6, 7, 8, A, D, G</sup>  
*mit Champignons, Schinken, Artischocken  
und Salami*
- 69. VEGETARIA** <sup>A, G</sup>  
*mit Champignons, Artischocken, Spinat  
und Zwiebeln*
- 70. CALZONE** <sup>2, 3, 4, A, D, G</sup>  
*mit Thunfisch, Champignons und Salami*
- 71. PARMA E RUCOLA** <sup>A, G</sup>  
*mit Parmaschinken und Rucola*
- 72. GORGONZOLA E PARMA** <sup>A, G</sup>  
*mit Gorgonzola und Parmaschinken*
- 73. PANNA PROSCIUTTO E FUNGHI** <sup>3, 6, 7, 8, A, G</sup>  
*mit Sahne, Champignons und Schinken*
- 74. MARE** <sup>A, D, G</sup>  
*mit Meeresfrüchten*
- 75. SCAMPI** <sup>A, D, G</sup>  
*mit Krabben*

# LA CARNE – FLEISCHGERICHTE

**76. BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA**

*Rumpsteak gegrillt, 250g*

**77. BISTECCA AL PEPE VERDE**

*Rumpsteak mit grünem Pfeffer, 250g*

**78. FILETTO AI FERRI**

*Rinderfilet gegrillt, 250g*

**79. FILETTO AI FUNGHI**

*Rinderfilet mit Champignons, 250g*

**80. SCALOPPINE AI FUNGHI**

*Kalbsmedaillons mit Champignons*

**81. SCALOPPINE AI LIMONE**

*Kalbsmedaillons in Zitronensauce*

**82. INVOLTINI CAPRESE <sup>G</sup>**

*Kalbsmedaillons mit Mozzarella und Tomaten*

**83. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**

*Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei*

**84. ARROSTO MISTO**

*Grillteller mit verschiedenen Fleischsorten*

Zu allen Fleischgerichten servieren wir frische Beilagen.

# LE PESCE – FISCHGERICHTE

85. **FRITTO MISTO** <sup>B, D</sup>  
*gemischte Fischplatte in Olivenöl frittiert*
86. **SEPIE FRITTE** <sup>D</sup>  
*Tintenfisch in Olivenöl frittiert*
87. **GAMBERONI ALLA GRIGLIA** <sup>B, D</sup>  
*Gambas gegrillt*
88. **GAMBERONI ALL' AGLIO** <sup>B, D</sup>  
*Gambas mit Knoblauchsauce*
89. **SALMONE ALLA GRIGLIA** <sup>D</sup>  
*Lachs gegrillt*
90. **CODA DI ROSPO ALLA PIZZAIOLA** <sup>2, D</sup>   
*Seeteufel mit Kapern, Oliven und Sherrytomaten, pikant*
91. **GRIGLIATA DI PESCE MISTO** <sup>B, D</sup>  
*gemischte Fischplatte vom Grill*

Zu allen Fischgerichten servieren wir frische Beilagen.

# L DOLCI – DESSERTS

92. **TIRAMISU DELLA CASA** <sup>C, G</sup>  
*hausgemachtes Tiramisu wie in Italien*
93. **PANNA COTTA** <sup>G</sup>  
*gekochte Sahne an einem Waldbeerenspiegel  
und frischen Früchten*
94. **ZABAIONE** <sup>C</sup>  
*italienische Weinschaumcreme*
95. **TARTUFO NERO** <sup>G</sup>  
*italienische Eisspezialität schwarz*
96. **TARTUFO BIANCO** <sup>G</sup>  
*italienische Eisspezialität weiß*

# LE BEVANDE CALDE – WARMER GETRÄNKE

97. **ESPRESSO** <sup>1</sup>
98. **ESPRESSO DOPPIO** <sup>1</sup>
99. **KAFFEE** <sup>1</sup>
100. **CAPPUCCINO** <sup>1, G</sup>
101. **LATTE MACCHIATO** <sup>1, G</sup>
102. **KAKAO** <sup>G</sup>

## GLI APERITIVI – APERITIFS

- 103. MARTINI BIANCO ODER ROSSO <sup>2, L</sup>
- 104. PROSECCO VALDOBBIADENE
- 105. CAMPARI SODA <sup>2, 9</sup>
- 106. CAMPARI ORANGE <sup>2, 9</sup>
- 107. APEROL SPRITZ <sup>2, 9</sup>

## LE BEVANDE – KALTE GETRÄNKE

- 108. PERONI BIRRA VOM FASS
- 109. BOLTEN ALT VOM FASS
- 110. VELTINS PILS
- 111. VELTINS PILS ALKOHOLFREI
- 112. MAISEL'S WEISSE WEIZENBIER
- 113. MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI
- 114. COLA, COLA LIGHT <sup>1, 2, 3, 4, 6, 7</sup>
- 115. FANTA, SPRITE <sup>2, 3, 4</sup>
- 116. APFELSAFT, APFELSAFTSCHORLE
- 117. WASSER
- 118. ACQUA SAN PELLEGRINO  
*mit Kohlensäure oder ohne Kohlensäure*
- 119. ORANGENSAFT
- 120. BITTER LEMON <sup>4, 9</sup>
- 121. TONIC WATER <sup>9</sup>

# L DIQESIVI – SPIRITUOSEN

122. AMARO RAMAZZOTTI

123. AMARO AVERNA

124. FERNET BRANCA

125. LIMONCELLO

126. SAMBUCA MOLINARI

127. GRAPPA DI PROSECCO

# VINO DELLA CASA – HAUSWEINE

ROSSO <sup>L</sup>

BIANCO

ROSÉ

LAMBRUSCO <sup>L</sup>

Unser Personal berät Sie gerne und empfiehlt Ihnen auch unsere Tagesweine.

# ALLERGENKENNZEICHNUNG

**A**

Glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Einkorn, Emmer, Gerste, Grünkern, Hafer, Kamut, Roggen, Triticale, u. Weizen) und daraus gewonnene Erzeugnisse



**B**

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



**C**

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



**D**

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse



**E**

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



**F**

Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse



**G**

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, inkl. Laktose



**H**

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse



**I**

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



**J**

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



**K**

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



**L**

Schwefeldioxid und Sulfite, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l



**M**

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



**N**

Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse



## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Nr. 1 koffeinhaltig

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Konservierungsstoff

Nr. 4 mit Ascorbinsäure

Nr. 5 mit Säuerungsmittel

Nr. 6 mit Phosphat

Nr. 7 mit Geschmacksverstärker

Nr. 8 mit Formfleisch

Nr. 9 mit Chinin