

OSTERIA ANTONINA

Osteria Antonina ist ein Ort, inspiriert von der italienischen Kultur und der Leidenschaft für authentischen Geschmack – mit unserer eigenen Note. Wir glauben, dass wahre Küche auf Qualität und nicht auf Quantität basiert. Deshalb ist unsere Karte bewusst kurz – jedes Gericht wird mit den besten Zutaten zubereitet, mit Liebe zum Geschmack, zur Saisonalität und zur Authentizität.

Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Reise durch das sonnige Italien. Zum Auftakt verwöhnen wir Sie mit unserem Brot und einem außergewöhnlichen Olivenöl – Colli Etruschi, von uns entdeckt im Herzen des Latium, einer Region Italiens, die für ihr Olivenöl berühmt ist.

ANTIPASTI



Man sagt, dass ein echtes italienisches Festmahl nicht ohne einen guten Aperitivo und ausgezeichnete Antipasti auskommt. Wir bleiben dieser Überzeugung treu – überzeugen Sie sich selbst, ob wir es richtig machen.



TARTARE DI BAVETTA 59
Gereiftes Bavette-Rindfleisch mit Trüffelmayonnaise, Schnittlauch, roter Zwiebel und Eigelb, serviert mit Butter und unserem Hausbrot.

BRUSCHETTA MIT ZIEGENKÄSE 26
Brot von BOKA mit cremigem Ziegenkäse, marinierten Tomaten und confiertem Knoblauch.



GARNELEN MARINIERT IN ZITRONE 49
Gebratene Langustinen-Sauce mit Weißwein, Butter, Peperoncino und Schalotten, dazu geröstete Mandeln, konfierte Tomaten und unser hausgemachtes Brot.

ZUPPE



Sie wärmen, sättigen und unterstreichen die Einfachheit der italienischen Küche.



FRANZÖSISCHE 45
FISCHSUPPE MIT OKTOPUS, LACHS UND KALAMAREN
Essentieller Fischfond mit Tomaten, Anis, frischen Kräutern, Gemüse und Focaccia.

TRIPPA ALLA FIORENTINA 26
Langsam geschmorte Rindskuttel-Gulaschsuppe mit Tomaten und frischen Kräutern. Serviert mit unserem Brot.

COCKTAILS



Klassiker und Signature-Kreationen, in denen italienische Leichtigkeit auf moderne Kreativität trifft. Erfrischend, überraschend im Geschmack und die perfekte Ergänzung zu jedem Moment am Tisch.



PISTACCHIO STAR MARTINI 33
Vodka. Alpina pistachioliqueur.
lemon juice. sugar syrup.
egg white. prosecco.

WILD STRAWBERRY 33
STAR MARTINI
Vodka. Alpina wild strawberry
liqueur. lemon juice. sugar
syrup. egg white. prosecco.

ROSE COLLINS 32
Gin infused with rose and
rosemary. lemon juice. sugar
syrup. sparkling water.

ANTONINA
ESPRESSO MARTINI 29
Vodka infused with forest
aromas. coffee liqueur.
espresso. pine syrup.

CHERRY OLD FASHIONED 32
Bourbon infused with cherry
and star anise. pine syrup.
angostura.

CHERRY SOUR 32
Bourbon infused with cherry
and star anise. lemon juice. pine
syrup. egg white. angostura.

LIMONCELLO SPRITZ 29
Limuni limoncello. prosecco.
sparkling water.

APERITIVO SPRITZ 27
Aperitivo. prosecco. sparkling
water.

NUTTY NEGRONI 32
Chestnut gin. amaro liqueur.
sweet vermouth.

PALOMA 34
Tequila. lime. agave syrup. a
pinch of salt. pink grapefruit
soda.

PUMPKIN SPICE 33
Spiced rum. aperitivo. pumpkin
syrup. lemon juice. angostura.

ROSA BIANCA 32
Gin infused with rose and
rosemary. lemon juice. pine
syrup. egg white. angostura.

ANTONINA VODKA SOUR 29
Vodka infused with forest
aromas. egg white. angostura.
lemon juice. pine syrup.

WHISKEY SOUR 32
Whiskey. egg white. angostura.
lemon juice. sugar syrup.

PASTA FRESCA

Wir bereiten jeden Tag frische Pasta für Sie zu – probieren Sie sie und schmecken Sie den Unterschied.

PAPPARDELLE RAGOUT 59

Pappardelle mit Ragout aus US-Rinderbrust und Knochenmark, garniert mit Pecorino Romano.

Rinderbrust ist eines der aromatischsten und saftigsten Stücke vom Rind.

WILD PRAWN PACCHIERI 49
Paccheri mit Wildgarnelen in gerösteter Langustinen-Sauce, Thai-Basilikum und kalabrischer Chili.

LASAGNE 48
Gebackene italienische Lasagne, geschichtet mit aromatischem Rinderragout, Béchamelsauce und Mozzarella Fior di Latte.

Mit frischem schwarzem Trüffel verfeinert. 19

ORECCHIETTE CARBONARA 49

Orecchiette-Nudeln mit klassischer Carbonara-Sauce aus Pecorino Romano, Eigelb, gereiftem Guanciale und schwarzem Pfeffer.

**BLACK TRUFFLE
FETTUCCINE 54**
Fettuccine in klassischer Alfredo-Sauce mit Butter und Parmigiano Reggiano, veredelt mit frischem schwarzem Trüffel.



SECONDI



Unsere Hauptgerichte nehmen Sie mit auf eine Reise durch die schönsten Regionen Italiens – von den Arrostiticini aus Abruzzen, die die Streetfood-Szene erobert haben, bis hin zu Mailand mit der ikonischen Cotoletta alla Milanese. Alles vereint durch unsere eigene Vision und kreative Note.



COTOLETTA ALLA ANTONINA 45
Paniertes Freilandhähnchen
„Milanese“ mit Parmigiano
Reggiano, Café-de-Paris-Butter
und Tomaten mit roter Zwiebel.

HALIBUT ACQUA PAZZA 59
Heilbutt, geschmort mit Salbei
und Tomaten, verfeinert mit
Weißwein.

POLPETTE 59
Zarte Rinderfleischbällchen in
Muskatnuss-Sauce mit
geröstetem Wildbrokkoli und
Parmigiano Reggiano.

GNOCCHI DI ZUCCA 49
Hausgemachte Süßkartoffel-
Gnocchi mit Kürbispüree,
Waldhonig, karamellisierten
Austernpilzen und frischem
Thymian.



RINDERBÄCKCHEN 46
Langsam geschmortes
Rindfleisch mit
cremigem Kartoffelpüree,
Preiselbeeren und
Demi-Glace-Sauce.

**CREMIGER
ZIEGENKÄSE-SALAT 55**
Blattsalat mit cremigem
Ziegenkäse im Holunderblüten-
Dressing. Marinierte Pfirsiche.
Geröstete Pistazien.
Eingelegte Rote Bete.



**RISOTTO MIT
GARNELEN & 'NDUJA 69**
Vialone-Nano-Reis,
Garnelenbisque, Mascarpone, 'Nduja,
argentinische Wildgarnelen.

BEILAGEN

**POMMES FRITES MIT
PARMIGIANO REGGIANO 12**

**BLATTSALAT
MIT VINAIGRETTE 12**



**GNOCCHI MIT BUTTER
UND PECORINO ROMANO 15**



BAMBINI

Gerichte, die mit unseren jüngsten Gästen im Sinn kreiert wurden.
Einfach, lecker und in kinderfreundlichen Portionen serviert –
damit alle ein italienisches Festmahl genießen können.

FETTUCINE POMODORO 25
Fettuccine. Klassische
Tomatensauce aus
Kirschtomaten und Parmigiano
Reggiano DOP.



BAMBINO 25
CHICKEN NUGGETS
Knuspriges Hähnchen in zarter
Panade mit Pommes frites.

CINNAMON GNOCCHI 26
Gnocchi mit Butter, Zimt,
Honig und frischen Früchten.



DOLCI

Ein süßer Abschluss eines italienischen Festmahls. Unsere Spezialität
ist das klassische Tiramisu, direkt aus der Form serviert – so, wie
man es in italienischen Haushalten genießt. Cremig, leicht und
unwiderstehlich verführerisch.

TIRAMISU 29
Löffelbiskuits. Amaretto-Likör.
Mascarpone. Kakao. Espresso.



SCHOKOLADENFONDANT 25
Schokoladenfondant, serviert
mit Kirschkonfitüre.



PANUOZZO



Klassische italienische Sandwiches.
Echtes Streetfood, geliebt für seine Einfachheit,
seinen reichen Geschmack und seinen authentischen Charakter
– perfekt für einen schnellen, aber besonderen kulinarischen Genuss.



PESTO ROSSO 29

Pesto aus getrockneten Tomaten. Salami Napoli. Frisches Basilikum.
Sizilianischer Oregano. Parmigiano Reggiano.

MORTADELLA & STRACIATELLA 34

Stracciatella di Bufala. Mortadella. Rucola. Rote Zwiebel.
Geröstete Pistazien. Konfitierte Tomaten.

GENOVESE 29

Basilikum-Pesto. Konfitierte Tomaten. Rucola.
Mozzarella di Bufala. Frisches Basilikum. Parmigiano Reggiano.

TRUFFLE 35

Trüffel-Mayonnaise. Ventricina-Salami. Taleggio.
Rucola. Parmigiano Reggiano.

WÜRZIGES HÄHNCHEN 34

Geröstete Paprikasauce. Koriander. Jalapeño.
Rotkohl-Coleslaw. Kräutergegrilltes Hähnchen.

PIZZA NAPOLETANA ROSSO

————— ✱ —————
Pizza Rosso – klassische neapolitanische Pizza, deren Herz
und Geschmacksgrundlage die San-Marzano-DOP-Tomaten sind.

————— ✱ —————
MARGHERITA 35
San-Marzano-DOP-Tomaten. Mozzarella Fior di Latte. Basilikum.

————— ✱ —————
PROSCIUTTO COTTO 45
San-Marzano-DOP-Tomaten. Mozzarella Fior di Latte. Salsiccia Piccante. Sizilianischer
Oregano.

————— ✱ —————
PEPPERONI 45
San-Marzano-DOP-Tomaten. Mozzarella Fior di Latte. Salsiccia Piccante. Sizilianischer
Oregano.

————— ✱ —————
SALAMI NAPOLI 45
San-Marzano-DOP-Tomaten. Mozzarella Fior di Latte. Salami Napoli Dolce.
Leccino-Oliven.

PIZZA NAPOLETANA BIANCA

————— ✱ —————
Pizza Bianca – eine tomatenfreie Variante auf Basis von Käse und Crème fraîche,
die die Feinheit der Zutaten hervorhebt.

————— ✱ —————
QUATTRO FORMAGGI 49
Mozzarella Fior di Latte. Crème Fraîche. Ziegenkäse. Taleggio. Geräucherte Scamorza.
Walnüsse.

————— ✱ —————
MORTADELLA E STRACCIATELLA 49
Mozzarella Fior di Latte. Crème Fraîche. Mortadella di Bologna. Büffel-Stracciatella.
Sizilianische Pistazien.

PIZZA NAPOLETANA ANTONINA'S SPECIALITY

—*—
Pizzen, die Sie nur hier finden – bis ins kleinste Detail perfektioniert,
voller Leidenschaft und dem Charakter der Osteria Antonina.

BOSCO 52

In Butter sautierte Pilzsauce. Knoblauch. Mozzarella Fior di Latte.
Rucola. Pecorino Romano.



GAMBERO ROSSO 55

Geröstete Paprikasauce. Mozzarella Fior di Latte. Argentinische Garnelen.
Thai-Basilikum. Limettenschale. Frischer Koriander.

STRACCIATELLA 'NDUJA 48

Crème Fraîche. Mozzarella Fior di Latte. 'Nduja. Waldhonig. Büffel-Stracciatella.
Peperoncino. Basilikum.



SALSICCIA E PEPERONI 49

Mozzarella Fior di Latte. Geröstete Paprikasauce. Scamorza. 'Nduja.
Bollo-Bianco-Salsiccia. Rote Zwiebel.



ARROSTO 48

San-Marzano-Tomaten. Mozzarella Fior di Latte. Gerösteter Prosciutto Cotto.
Kalabrischer Chili. Peperonata.



PICCANTE 45

San-Marzano-DOP-Tomaten. Mozzarella Fior di Latte. Venticina Piccante Salami.
Kalabrischer Peperoncino. Marinierte Pfirsiche.



COPPA DI PARMA 49

San-Marzano-DOP-Tomaten. Mozzarella Fior di Latte. Coppa di Parma.
Rucola. Halbgetrocknete Tomaten. Parmigiano Reggiano DOP.

COFFEE

————— * —————
Musetti Kaffee – italienische Tradition, intensives Aroma und
perfekte Geschmacksbalance.
————— * —————

ESPRESSO 11
ESPRESSO DOPPIO 13
AMERICANO 13
FLAT WHITE 17
CAPPUCCINO 15

MATCHA LATTE 20
Moya Matcha

MILK 3
Hafer / Kokos

TEA

MEXICAN DREAM,
EARL GREY, JASMIN, 16
BEERE, MANGO.

HERBSTTEE 24
Zimt, Preiselbeere,
Ahornsirup und Gewürze.

SOFT DRINKS

COCA COLA 0,25L 12
COCA-COLA ZERO 0,25L 12
FANTA 0,25L 12
HAUSGEMACHTE LIMONADE 16
Zitrone / yuzu / Herbstbirne &
Rosmarin
EINE KARAFFE 47
HAUSGEMACHTE LIMONADE 1 L
Zitrone / yuzu / Herbstbirne &
Rosmarin

DELICE
SPRUDELWASSER 0,33L 12
DELICE
STILLES WASSER 0,33L 12
EINE KARAFFE
GEFILTERTES WASSER 0,7L 14

0% COCKTAILS

— * —
Voller Geschmack – ganz ohne Alkohol. Erfrischend, farbenfroh und mit derselben Leidenschaft kreiert wie klassische Cocktails – perfekt, um den Moment in einer leichteren Variante zu genießen.

— * —
APEROL ZERO 33
Crodino. La Gioiosa 0%
Prosecco. Sprudelwasser.

LIMONCELLO ZERO 34
Limonzero. La Gioiosa 0%
Prosecco. Sprudelwasser.

PORNSTAR ZERO 33
Passionsfruchtpüree. La Gioiosa
0% Prosecco. Vanillesirup.
Frischer Zitronensaft.
Zuckersirup. Eiweiß.

GLÜHWEIN

ROTER GLÜHWEIN 19
MERLOT
ITALIENISCHER GLÜHWEIN
mit wärmenden Gewürzen.

WEISSER GLÜHWEIN 19
PINOT GRIGIO
ITALIENISCHER GLÜHWEIN
mit wärmenden Gewürzen.

BIER

PERONI NASTRO AZZURRO 20
0,33L | 5%

PERONI NASTRO AZZURRO 20
0,0% 0,33L

PILSNER URQUELL 21
0,33L | 4,4%

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE
ALCOHOL FREI 19
0,5L | 0,0%

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 19
0,5L | 4,9%

HARDMADE 4.5% 0.4L 19