

OSTERIA ANTONINA

Die Osteria Antonina ist ein Ort, der von der italienischen Kultur und der Liebe zum authentischen Geschmack inspiriert ist – mit unserem baltischen Touch.

Wir sind der Überzeugung, dass wahre Küche auf Qualität und nicht auf Quantität basiert – deshalb ist unsere Speisekarte kurz, und jedes Gericht wird aus den besten Zutaten zubereitet, wobei besonderer Wert auf Geschmack, Saisonalität und Authentizität gelegt wird.

Wir laden Sie zu einer kulinarischen Reise durch das sonnige Italien ein.

Zum Auftakt verwöhnen wir Sie mit unserem Brot und unserem außergewöhnlichen Olivenöl – Colli Etruschi, das wir im Herzen Latiums entdeckt haben, einer Region Italiens, die für ihr Olivenöl berühmt ist.

ANTIPASTI

ARANCINI MIT RINDERRAGOUT 36

Eine sizilianische Vorspeise aus knusprigem Risotto mit langsam gegartem Rinderragout und Fior di Latte Mozzarella.

TATARE DI BAVETTA 59

Gewürztes Rindfleisch-Bavetta mit Trüffelmayonnaise, Schnittlauch, roten Zwiebeln, Eigelb, hausgemachter geschlagener Butter und Brot.

FRITTIERTER TINTENFISCH 55

Frischer Tintenfisch in einem zarten Bierteig, serviert mit gegrillter Zitrone, Petersilie und Maldone-Salz.

LEICHT GESALZENE GURKEN UND STRACCIATELLA 35

Hausgemachte eingelegte Gurken vom Markt mit cremiger Stracciatella, Minze und Dill-Olivenöl.



IN ORANGEN MARINIERTE GARNELEN 55

Meeresfrüchte-Bisque mit Weißwein, Butter, Peperoncino und Schalotten, dazu geröstete Mandeln, konfierte Tomaten und unser Brot.

SUPPEN



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



KUTTELN NACH FLORENTINER ART 35

Eine lange geköchelte Gulaschsuppe mit Rinderkutteln, Tomaten und frischen Kräutern. Serviert mit unserem Brot.

FISCHSUPPE 45

Cacciucco – eine traditionelle toskanische Fischsuppe aus Livorno, zubereitet mit Fisch und Meeresfrüchten in einer aromatischen Tomatensoße mit Knoblauch, Wein und Olivenöl.

FRISCHE PASTA



Wir bereiten jeden Tag frische Pasta für Sie zu.
Probieren Sie es aus und spüren Sie den Unterschied.



PAPPARDELLE-EINTOPF 54

Papardelle-Nudeln mit klassischem italienischem Rindfleischragout aus Stramnica, verfeinert mit Parmigiano Reggiano Käse.

ORECCHIETTE CARBONARA 55

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

PACCHIERI MIT GARNELEN 55

Pacchieri-Pasta mit Wildgarnelen in einer Sauce aus gerösteten Langusten, San-Marzano-Tomaten, Basilikum und kalabrischen Chilischoten.

FETTUCCINE ALFREDO

MIT SCHWARZEM TRÜFFEL 54

Fettuccine-Nudeln in einer klassischen Alfredo-Sauce aus Butter und Parmigiano Reggiano, garniert mit frischem schwarzen Trüffel.



MAFALDINE MIT BURRATA 55

Mafaldine-Pasta mit cremiger Burrata und Mandeln in einer aromatischen Tomatensoße.

RIGATONI ALFREDO

MIT HÄHNCHEN 49

Rigatoni-Nudeln mit Alfredo-Sauce, frischem Thymian und langsam gebratenem Hähnchen.

PAPPARDELLE MIT LEBER 39

Papardelle-Nudeln mit langsam gebratener Hühnerleber in Demi-Glace-Sauce, frischem Thymian und grob gemahlenem schwarzem Pfeffer.

LASAGNETTA MIT PFIFFERLINGEN 49

Breite Lasagneblätter in einer cremigen Sauce aus Weißwein, Knoblauch, Parmigiano Reggiano und frischen Pfifferlingen



RISOTTO



Risotto entstand im 16. Jahrhundert in Norditalien. Seit Generationen symbolisiert es die Kunst des geduldigen Kochens, bei der Reis, Brühe und Tradition zu einer cremigen Harmonie der Aromen verschmelzen.



RISOTTO 69

MIT GARNELEN UND NDUJA

Cremiges Risotto mit kalabrischer Nduja-Wurst, Mascarpone, feuergerösteten Garnelen und Parmigiano Reggiano.

RISOTTO MIT

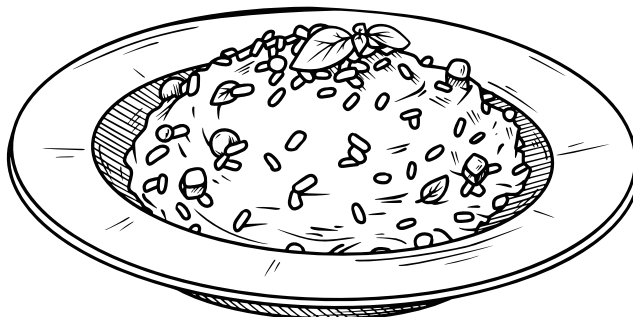
GERÄUCHERTEM HEILIGTÜCK 59

Knuspriges Risotto mit Meerrettich-Beurre-Blanc-Sauce, Parmigiano Reggiano und warmem geräuchertem Heilbutt.

RISOTTO MIT

FRISCHEN PFIFFERLINGEN 49

Cremiges Risotto mit in Butter gebratenen Pfifferlingen, Knoblauch, Weißwein und Parmigiano Reggiano.



ANTONINA'S PIZZA NAPOLETANA SPECIALITY

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

— * —
GUANCIALE 52

Crème fraîche. Fior di Latte Mozzarella. Fior di Latte Mozzarella. Ser Tallegio.
czosnek. Pecorino Romano. Gepfeffelter Speck.

BURRATA 55

San-Marzano-Tomaten. Frische Burrata. Knoblauch. Frisches Basilikum.
eingelegte gelbe und rote Tomaten.



STRACIATELLA 'NDUJA 59

Crème fraîche. Fior di Latte Mozzarella. 'nduja. Miód spadziowy.
Büffelstraciatella, Chili, Basilikum.

GERÄUCHERTE MARGHERITA 45

Gelbe Tomatensauce. Geräucherter Fior di Latte-Mozzarella.
frisches Basilikum. Parmigiano Reggiano.



PESTO BASILICO 49

San Marzano-Tomaten. Fior di Latte Mozzarella. Marinierte gelbe und rote Tomaten.
Basilikumpesto. Frisches Basilikum. Parmigiano Reggiano-Käse.



DOLCE PARMA 59

Mozzarella Fior di Latte. Prosciutto Di Parma. Gebackene Pfirsiche.
rote Zwiebel. frisches Basilikum. Mascarpone.

PROSCIUTTO DI PARMA 59

San Marzano-Tomaten, Fior di Latte-Mozzarella, Parmaschinken und Rucola.
Sonnengetrocknete Tomaten. Parmigiano Reggiano DOP.

HABANERO DIAVOLA 55

San Marzano-Tomaten. Fior di Latte Mozzarella. Gebackener Pfirsich.
Habanero-Chilis. Venticina-Salami.



RED NAPOLITAN PIZZA



Pizza Rosso – eine klassische neapolitanische Pizza, deren Herzstück und Grundlage ihres Geschmacks die San Marzano DOP-Tomaten sind.



MARGHERITA 37

San Marzano DOP-Tomaten, Fior di Latte-Mozzarella, Parmesankäse, Basilikum.



PROSCIUTTO COTTO 47

San Marzano DOP-Tomaten, Fior di Latte-Mozzarella, gekochter Schinken, Basilikum.

PEPPERONI 54

San Marzano DOP-Tomaten, Fior di Latte-Mozzarella, würzige Wurst.
Sizilianischer Oregano.



SALAMI NAPOLI 47

San Marzano DOP-Tomaten, Fior di Latte-Mozzarella
und süße neapolitanische Salami. Leccino-Oliven.

WHITE NAPOLITAN PIZZA



Pizza Bianca – eine Variante ohne Tomatensauce, basierend auf Käse und Crème fraîche, die die Feinheit der Zutaten betont.



QUATTRO FORMAGGI 55

Fior di Latte Mozzarella. Crème fraîche. Gorgonzola. Taleggio.
Geräucherter Scamorza. Walnüsse.



MORTADELLA E STRACCIATELLA 56

Basilikumpesto, Fior di Latte Mozzarella und Bologna-Mortadella.
Stracciatella di Bufala. Sizilianische Pistazien.

KINDER

Gerichte, die speziell für unsere jüngsten Gäste kreiert wurden. Einfach, lecker und in kinderfreundlichen Portionen serviert, damit jeder ein italienisches Festmahl genießen kann.

TOMATENFETTUCCIN 25

Fettuccine-Pasta. Eine klassische Tomatensoße aus Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano DOP.



BAMBINO HÜHNER 25

Knuspriges Hähnchen in einer zarten Panade mit Pommes frites.

Fettuccine mit Butter 25
Handgemachte Fettuccine-Nudeln mit Butter und Parmigiano Reggiano.



SÜSSIGKEITEN

Ein süßer Abschluss eines italienischen Festmahls. Unsere Spezialität ist klassisches Tiramisu, direkt aus der Pfanne serviert – genau wie in italienischen Haushalten. Cremig, leicht und unwiderstehlich lecker.

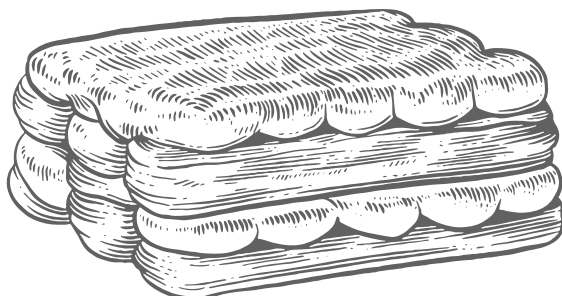
Tiramisu 29

Savoiardi-Kekse. Amaretto-Likör. Mascarpone. Kakao. Espresso.



FIOR DI LATTE EISCREME 32

Hausgemachtes Fior di Latte-Eis mit Himbeersauce.



COCKTAILS



Klassische und charakteristische Kompositionen, in denen italienische Leichtigkeit auf moderne Kreativität trifft. Sie sind erfrischend, überraschen mit ihrem Geschmack und passen perfekt zu jedem Moment am Tisch.



PALOMA 38

Tequila. Limette. Agavensirup.
Eine Prise Salz. Rosa
Grapefruitlimonade.



MELON STAR MARTINI 42

Wodka. Alpina Pistazienlikör.
Zitronensaft. Zuckersirup.
Eiweiß. Prosecco.

PORNSTAR MARINI 39

Wodka hat funktioniert.
Kräuterpüree. Vanillesirup.
Zitronensaft. Weißwein.
Prosecco.

WHISKEY SOUR 37

Whisky. Protein. Angostura.
Zitronensaft. Zuckersirup.

MOJITO 39

Rum. Zuckersirup. Limette.
Minze. Angostura.
Sprudelwasser.

PASSION MOJITO 42

Rum. Zuckersirup.
Passionsfruchtpüree. Limette.
Minze. Sprudelwasser.

STRAWBERRY MOJITO 42

Rum. Zuckersirup.
Erdbeerpüree. Limette. Minze.
Sprudelwasser.

VODKA SOUR 34

Vodka. Eiweiß. Angostura.
Zitronensaft. Zuckersirup.

GIN BASIL SMASH 35

Gin. Zitronensaft. Zuckersirup.
Basilikum.

DARK N STORMY 42

Dunkler Rum. Ginger Beer.
Angostura. Limettensaft.

DAIQUIRI TWIST 36

Rum, Limettensaft,
Mirabellensirup, Triple Sec.

NEGRONI 39

Gin. Campari. Vermouth Rosso.

MARGARITA 38

Tequila. Dreifacher Sec. Limette.

CUBA LIBRE 34

Rum. Limette. Cola.

COCKTAILS 0%



Voller Geschmack ohne Alkohol. Erfrischend, farbenfroh und mit derselben Leidenschaft wie klassische Cocktails kreiert – perfekt, wenn Sie den Moment in einer leichteren Variante genießen möchten.



APEROL ZERO 33

Crodino. Prosecco 0% la Gioiosa.
Woda gazowana.

PORNOSTAR ZERO 39

Prosecco 0% la Gioiosa.
Passionsfruchtpüree. Vanillesirup.
Zitronensaft. Zuckersirup. Eiweiß.

WATERMELON 0% 34

Rum 0%. Wassermelonensirup.
Zitronensaft. Sprudelwasser.

MOJITO 0% 38

Rum (0 %). Zuckersirup. Limette.
Minze. Sprudelwasser.

LIMONCELLO ZERO 34

Limonzero. Prosecco 0% La
Gioiosa. Woda gazowana.

VERDE BASILICO 36

Gin 0%. Grüner Apfelsirup.
Zitronensaft.
frisches Basilikum.

PEAR SPICED FIZZ 35

Rum 0%. Birnensirup.
Zitronensaft. Tonikum.

GRAPEFRUIT GARDEN 35

Gin 0%. Grapefruitsirup.
Zitronensaft. Tonikum.

CUBA LIBRE 0% 33

Rum 0%. Cola. Limette.



SPRITZMENÜ



Spritz: ein leichter, prickelnder Lebensstil – Prosecco und ein Moment italienischer Eleganz eingefangen in einem Glas.



COLADA SPRITZ 36

Prosecco. Gewürzter Rum.
Ananassirup. Zitronensaft.

HUGO SPRITZ 35

Prosecco. Holunderblütensirup.
Minze. Limette.

LIMONCELLO BASIL SPRITZ 34

Limoncello. Prosecco.
Mineralwasser. Basilikum.

CAMPARI SPRITZ 37

Campari. Prosecco.
Mineralwasser.

APERITIVO SPRITZ

Aperitif. Prosecco.35
Sprudelwasser.

BLACKCURRANT SPRITZ 35

Prosecco. Gin.
Johannisbeersirup. Zitronensaft.

BIER

FASSBIER

PERONI

NASTRO AZZURRO 22

(5%) 0,4 L

KSIAŻĘCE GOLDEN
WHEAT 0,5L | 4,9 % 19

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

KSIAŻĘCE GOLDEN WHEAT
ALKOHOLFREI 19
0,5 L | 0,0 %

BITTER

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

ESPRESSO 13
DOPPELTER ESPRESSO 15
AMERIKANISCH 15

FLAT WHITE 19

CAPPUCCINO 17

ESPRESSO-TONIC 22
Kinley, Limettensaft, doppelter
Espresso

TEE

EARL GREY, JASMIN, 18
WALDBEEREN, PFIRSICH,
ROOIBOS, HIMBEER-BIRNE

ICE MATCHA 23
Mango / Erdbeere
Hafermilch 3

ANTONINAS EISTEE

APFELKUCHEN 23
BLAUBEEREN & ERDBEEREN 23

WEICHLICH

COCA-COLA 0,25 L 12
COCA-COLA ZERO 0,25 L 12

FANTA 0,25L 12

SPRITE 0,25L 12

TONIKUM 0,25L 12

DELICE
SPRUDELWASSER /
IMMER NOCH 0,33 L 12

Karaffe mit 19
gefiltertem Wasser 1L

HAUSGEMACHTE LIMONADE 0,3 L 16
zitrone / wassermelone / pfirsich

KARAFFE HAUSGEMACHTE LIMONADE 1L 47
zitrone / wassermelone / pfirsich

LIKÖRE



Zum Abschluss des Festmahls laden wir Sie ein, unsere ausgewählten italienischen Weine zu verkosten. Sie werden den Geschmack der Desserts unterstreichen und die Gespräche am Tisch unvergesslich machen.



LIMONCINO LAZZARONI 19

Italienischer Zitronenlikör, hergestellt nach einem einzigartigen Rezept aus den Schalen von Zitronenbäumen, die in Sizilien ohne jegliche Spritzmittel angebaut werden.

AMARETTO ADRIATICO 25

Eine einzigartige Interpretation eines klassischen Likörs. Hergestellt mit geschälten apulischen Mandeln.

MIRTO RICETTA STORICA 26

Myrtenlikör mit intensivem, würzigem Aroma und einer balsamischen Note.

PAESANO MELONENLIKÖR 26

Ein samtiger und cremiger Likör mit ausgeprägtem Melonengeschmack.

PREMIUM-ALKOHOL

MONKEY SHOULDER 26

SMOKEY MONKEY 30

GREY GOOSE 34

BARCELÓ IMPERIAL 36

BOMBAY SAPPHIRE 26

ESPOLÒN BLANCO 32