

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

TARTARE DI BAVETTE 59

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

ARANCINI MIT RINDERRAGOUT

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

Serviert mit unserer hausgemachten Aioli.

IN ORANGEN MARINIERTE GARNELEN 55

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

GEBRATENE ROSENKOHLSPROSSEN MIT HONIGMELONENHONIG 32

Rosenkohl, in Olivenöl gebraten, mit Honigmelonenhonig, Guanciale und Pecorino Romano.

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.

CREME AUS GEBACKENEM HOKKAIDO-KÜRBIS 35

Cremige Hokkaido-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl.



PILZSUPPE 35

Aromatische Suppe aus Steinpilzen und Lorbeer-Röhrlingen, in Butter mit frischen Kräutern sautiert. Serviert mit unserem Brot.



FRISCHE PASTA



Zu jedem Gericht empfehlen wir die Nudelsorte, die am besten zur jeweiligen Sauce und den Toppings passt. Sollten Sie jedoch andere Vorlieben haben, ersetzen wir die Nudeln gerne durch eine andere verfügbare Sorte. Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit, glutenfreie Nudeln zu wählen.



Pappardelle



Orecchiette



Gnocchi



Paccheri



Fettuccine



Ravioli



Rigatoni



FRISCHE PASTA



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



PAPPARDELLE-EINTOPF 59

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

ORECCHIETTE CARBONARA 55

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

PACCHIERI MIT GARNELEN 59

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

FETTUCCINE ALFREDO MIT SCHWARZEM TRÜFFEL 59

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



PAPPARDELLE MIT LEBER 49

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

RIGATONI MIT HÜHNCHEN 49

Rigatoni-Nudeln in einer Butter-Sahne-Sauce mit Parmigiano Reggiano, Knoblauch, Rosmarin und langsam gebratenem Hähnchen.

GNOCCHI MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND GERÖSTETEM BLUMENKOHL 59

Hausgemachte Gnocchi mit frischem schwarzen Trüffel, cremigem geröstetem Blumenkohlpüree und Parmigiano Reggiano.



RAVIOLI MIT ENTE 55

Hausgemachte Ravioli mit Ente und Birne in Steinpilzsauce und gebratenen Shimeji-Pilzen.

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 MIT GARNELEN UND NDUJA 69

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

RISOTTO MIT GERÖSTETEM KÜRBIS

Cremiges Risotto mit 59 geröstetem Kürbis, knusprigen Chilischoten, Parmigiano Reggiano, Orangenschale und gerösteten Kürbiskernen.



ZWEITKURSE



KOTELETT NACH ANTONINA-ART 59

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kräuterbutter, Tomaten mit Schnittlauch und roten Zwiebeln, Pommes frites und Parmigiano Reggiano.



HACKFLEISCHSCHNITZEL 75

Rubia Gallega Kalbsschnitzel aus Milch, serviert mit gerösteter Paprikasauce und cremigem Kartoffelpüree.

FORELLE MIT GRÜNALGEN 95

Bio-Forelle aus Zielenica mit cremiger Beurre-blanc-Sauce und klassischem Risotto alla milanese.

AUBERGINE 55

Gebackene Aubergine mit Parmesansauce, gerösteten Tomaten und frischem Basilikum.



PIZZA NAPOLETANA ANTONINA'S SPECIALITY

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

GUANCIALE 48

Crème fraîche. Fior di Latte Mozzarella. Fior di Latte Mozzarella. Taleggio-Käse.
Knoblauch. Pecorino Romano. gepfeffertes Speck.

PANCETTA E SPINACI 55

Crème fraîche. Fior di Latte Mozzarella. Frischer Spinat. Piacenza-Speck.
Frischer Rosmarin. Knoblauch. Pecorino Romano.

STRACIATELLA 'NDUJA 59

Crème fraîche. Fior di Latte Mozzarella. 'Nduja. Honigtau Honig.
Büffelstraciatella. Chili. Basilikum.

KÜRBIS 48

Hokkaido-Kürbissauc. Scamorza affumiciata. Geröstete Kürbiskerne.
Eingelegter Hokkaido-Kürbis. Ricotta.



SALSICIA E PEPERONI 52

Geröstete rote Pfeffersauce. Fior di Latte Mozzarella.
Sizilianische Wurst Salsiccia Fresca. Peperoncino. Marinierter Brokkoli Friarelli.



DOLCE PARMA 55

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

PROSCIUTTO DI PARMA 55

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

HABANERO DIAVOLA 49

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



ROTE NEAPOLITANISCHE PIZZA

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

MARGHERITA 35

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



PROSCIUTTO COTTO 45

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

PEPERONI 49

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



SALAMI NAPOLI 45

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

AMATRICIANA 45

San Marzano DOP-Tomaten. Fior di Latte-Mozzarella. Speck. Chilischote. Pecorino Romano-Käse



WEISSE NEAPOLITANISCHE PIZZA

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

VIER KÄSESORTEN 45

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



MORTADELLA UND STRACCIATELLA 55

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.

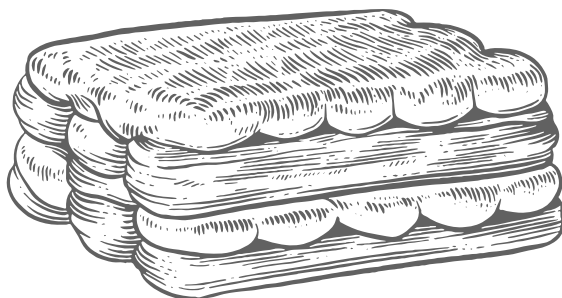
UNSER KLASSISCHES TIRAMISU 29

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



GEBACKENE PFLAUMEN 32

In Rotwein und Zimt gekochte Pflaumen, serviert mit geschlagener Ricotta und Streuseln.



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

Olmeca Silver Tequila. Limette.
Agavensirup. Drei Cent
Grapefruitlimonade. Eine Prise
Salz.



MELON STAR MARTINI 42

Finlandia-Wodka. Paesano-
Melonenlikör. Zitronensaft.
Einfacher Sirup. Eiweiß.
Prosecco.

PORNOSTAR MARINI 39

Finlandia-Vanille-Wodka.
Passionsfruchtpüree.
Vanillesirup. Zitronensaft.
Prosecco.

WHISKEY SOUR 37

Dewar's 8YO Whisky. Eiweiß.
Angostura. Zitronensaft.
Zuckersirup.

VODKA SOUR 34

Finlandia Vodka. Eiweiß.
Angostura. Zitronensaft.
Zuckersirup.

GIN BASIL SMASH 35

Bickens Gin. Zitronensaft.
Zuckersirup. Basilikum.

ARANCIA SOUR 39

Dewar's 8-jähriger Whisky.
Zitronensaft. Orangensirup mit
Nelken, Ingwer und einer Prise
Kardamom. Eiweiß. Angostura.

MOSCOW MULE 39

Finlandia Vodka. Limettensaft.
Ingwersirup. Three Cents Ginger
Beer.

DAIQUIRI TWIST 36

Bacardi Carta Negra Rum.
Limettensaft. Mirabellensirup.
dreifache Sek.

NEGRONI 42

Bombay Sapphire Gin. Campari.
Martini Riserva Rubino.

MARGARITA 38

Olmeca Silver Tequila. Dreifacher
Sec. Limette.

ESPRESSO MARTINI 43

Finlandia Vodka. Hausgemachter
Kaffeelikör. Espresso. Zuckersirup.

PEAR GIN FIZZ 39

Bickens Gin. Zitronensaft.
Birnsirup mit Zimt. Eiweiß.

APPLE MONKEY 43

Whiskey Monkey Shoulder.
Apfelsirup mit Thymian.
Zitronensaft. Qual. Adriatischer
Amaretto.

SPRITZMENÜ

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

LIMONCELLO BASILIKUM SPRITZER 34

Limoncello limuni. Prosecco
Millesimato extra trocken.
Sprudelwasser. Basilikum.

APERITIF-SPRITZ 35

Aperitif Pronol. Prosecco
Millesimato extra trocken.
Sprudelwasser.

HUGO SPRITZ 35

Prosecco Millesimato extra
trocken. Holunderblütensirup.
Minze. Kalk.

CAMPARI SPRITZ 37

Campari. Prosecco Millesimato
extra trocken. Sprudelwasser.

CRANBERRY-SPRITZER 35

Cranberrysirup mit Rosmarin und
Orangenschale. Zitronensaft.
Bickens Gin. Prosecco Millesimato
extra trocken. Sprudelwasser.

GLÜHWEIN

ROTWEIN 26

Orange, Honig, Rosmarin

WEISSWEIN 26

Birne, Honig, Rosmarin

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 0 % Prosecco la Gioiosa 0 %
Sprudelwasser.

CAMPARI ZERO 39

San Bitter 0% Prosecco la Gioiosa 0%
Sprudelwasser.

PORNOSTAR NULL 38

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

LIMONCELLO ZERO 34

Limonzero. Prosecco 0% La
Gioiosa. Sprudelwasser.

HUGO 0% 33

Prosecco 0%.
Holunderblütensirup. Minze.
Limettensaft.

HIMBEERWOLKE 0% 38

Capitan Morgan 0% Rum,
Zitronensaft, Vanillesirup,
Himbeerpüree, Eiweiß.

COFFEE

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

ESPRESSO 13
DOPPELTER ESPRESSO 15
AMERIKANISCH 15
FLAT WHITE 19
CAPPUCCINO 17

MATCHA LATTE 24
PUMPKIN SPICE LATTE 26
Kürbisgewürzsirup. Milch.
Doppelter Espresso.
HEISSE SCHOKOLADE 26
Orsa Drinks seidig-weich. Milch.
Schlagsahne. Marshmallows.

TEE 18

EARL GREY, ENGLISH
BREAKFAST, JASMIN,
WALDFRÜCHTE, ROOIBOS,
MEXICAN DREAM, ORANGE &
ROSMARIN, WÜRZIGER ZIMT

HERBST-TEE 23

Richmont Orangen-Rosmarin-Tee,
Orange, Zitrone, Zimt, Anis,
Ingwer, Nelke, Ahornsirup,
Cranberry

SOFT DRINKS

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 12
SPRUDELND / STILL 0,33 L

KARAFFE MIT 19
GEFILTERTEM WASSER 1L

HAUSGEMACHTE LIMONADE 0,3 L 16
Zitrone / Birne & Zimt / Orange & Nelke / Cranberry & Rosmarin

KARAFFE HAUSGEMACHTE LIMONADE 1L 47
Zitrone / Birne & Zimt / Orange & Nelke / Cranberry & Rosmarin

BIER

FASSBIER 22
PERONI
NASTRO AZZURRO
(5%) 0,4 L

KSIĄŻĘCE GOLDEN WHEAT 19
0,5L | 4,9 %

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

**KSIĄŻĘCE GOLDEN
WHEAT ALKOHOLFREI** 19
0,5 L | 0,0 %

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.



LAZZARONI ZITRONE 22
Italienischer Zitronenlikör,
hergestellt nach einem
einzigartigen Rezept aus den
Schalen von Zitronenbäumen,
die in Sizilien ohne jegliche
Spritzmittel angebaut werden.

ADRIATISCHER AMARETTO 25
Eine einzigartige Interpretation
eines klassischen Likörs.
Hergestellt mit geschälten
apulischen Mandeln.

**HISTORISCHES
MYRTLE-REZEPT** 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