Getränke



Wasser Nepi 75 cl **€ 3**
mit natürlicher Kohlensäure

Wasser San Bernardo 75 cl **€ 3**
still/sprudelnd

Coca-Cola (Glasflasche) 33 cl **€ 3,5**

Fanta (Glasflasche) 33 cl **€ 3,5**

Sprite (Glasflasche) 33 cl **€ 3,5**

Bio-Tee 33 cl **€ 5**

Helles vom Fass 20 cl **€ 4**

Helles vom Fass 50 cl **€ 7**

Roter Hauswein Cesanese 1/4 - 250 ml **€ 4,5**

Roter Hauswein Cesanese 1/2 - 500 ml **€ 7**

Weißer Hauswein Bellone 1/4 - 250 ml **€ 4,5**

Weißer Hauswein Bellone 1/2 - 500 ml **€ 7**



Aperitifs und Cocktails

Americano € 8

Negroni € 8

Spritz € 8

Campari Spritz € 8

Lemon Spritz € 8

Glas Prosecco € 6

ALLERGENINFORMATIONEN

Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und dem italienischen Gesetzesdekret 231/2017 informieren wir unsere Gäste, dass die in diesem Betrieb zubereiteten und servierten Speisen und Getränke Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe enthalten können, die als Allergene gelten. Weitere Informationen finden Sie im Zutatenverzeichnis oder erhalten Sie von unserem Personal.

- Milch
- Gluten
- Eier
- Sellerie
- Schalenfrüchte
- Soja
- Erdnüsse
- Lupinen
- Sesam
- Senf
- Weichtiere
- Krebstiere
- Fisch
- Schwefeldioxid (SO_2)
- Vegetarisches Gericht
- * Ursprünglich tiefgekühltes Produkt
- ** Frisch, von uns schockgekühlt



ANTICA OSTERIA DI ROMA

CUCINA TRADIZIONALE

Zum Auftakt

FOCACCIA MIT OLIVENÖL AUS DER ÖLMÜHLE € 6
Noch besser mit PROSCIUTTO CRUDO + € 4

BRUSCHETTA MIT TOMATEN € 5
Pachino-Tomaten, Knoblauch, natives Olivenöl extra und Basilikum.

BRUSCHETTA MIT GEBRATENEM STÄNGELKOHL UND SALSICCIA € 5

Vorspeisen

WURST- UND KÄSEPLATTE € 18
Prosciutto crudo, Lonza, gerollte Pancetta, Salame Corallina und Käseauswahl.

RÖMISCHE PANZANELLA € 6
Geröstetes Brot, Tomate, Basilikum, Knoblauch und gehobelter Pecorino Romano DOP „SEPI“.

GOLDENES BROT € 8
In Milch und Ei getränktes, frittiertes Brot mit Caciotta Romana und Salame Corallina.

EMPFEHLUNG DES WIRTS
FRITTIERTE FLEISCHBÄLLCHEN ** **€ 13**
Mit Cacio-e-Pepe-Sauce, Minze und Zitrone.

RÖMISCHES OMELETT IN TOMATENSAUCE ** **€ 7**
Frittata aus Eiern glücklicher Hühner, in Streifen geschnitten und in Rosso-Gargano-Tomatensauce mit Minze und 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano geschmort.

KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE UND KAPERNBLÜTEN € 17

SARDELLEN AUS ANZIO, AUFGESCHLAGENE BUTTER UND RÖSTBROT € 14

EMPFEHLUNG DES WIRTS
VERKOSTUNG RÖMISCHER TRADITION € 15
Drei Säulen der römischen Küche: **Coratella**** (Lamminnereien) mit Zwiebeln, **Kutteln** nach römischer Art** und **Bohnen mit Schwarte****.

** Ursprünglich tiefgekühltes Produkt ** Frisches Produkt, von uns schockgekühlt*
Service € 2 pro Person. Brotkorb € 2, gratis zu Vorspeisen und Hauptgerichten. Weiterer Brotkorb auf Wunsch € 2.

Pastagerichte

DIE GROSSEN RÖMISCHEN KLASSIKER

CARBONARA DES HAUSES € 16
Paccheri aus Gragnano, Guanciale, Eier glücklicher Hühner, Pecorino Romano DOP „SEPI“, Salz und Pfeffer. Am Tisch vollendet mit **frisch geriebenem Pecorino Romano**.
Noch besser mit TRÜFFEL + € 5

AMATRICIANA € 13
Mezze maniche, Guanciale, Rosso-Gargano-Tomaten, Pecorino Romano DOP „SEPI“ und Pfeffer.

CACIO E PEPE € 15
Tonnarelli aus Eierteig, Pecorino Romano DOP „SEPI“ und Pfeffer.

GRICIA € 13
Mezze maniche, Pecorino Romano DOP „SEPI“, Guanciale, Weißwein und Pfeffer.

EMPFEHLUNG DES WIRTS
PAJATA — DARM VOM MILCHKALB € 15**
Mezze maniche, Pajata (Darm vom Milchkalb), Rosso-Gargano-Tomaten und Pecorino Romano DOP „SEPI“.

DIE KLASSIKER DER ANTICA OSTERIA

FETTUCCINE MIT GROSSMUTTERS RAGÙ € 14**
Ragù nach Familienrezept, die ganze Nacht langsam gegart, mit 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano.

GROSSMUTTERS SONNTAGSLASAGNE € 13**
Lasagne mit Ragù und 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano.

EMPFEHLUNG DES WIRTS
RAVIOLI MIT OCHSENSCHWANZFÜLLUNG NACH RÖMISCHER ART € 17**
Mit eingekochter Ochsenschwanzsauce und Pecorino Romano DOP „SEPI“.

RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT € 15**
Butter, Salbei und 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano.



ITALIENISCHE KLASSIKER

FETTUCCINE MIT ALMBUTTER UND 24 MONATE GEREIFTEM PARMIGIANO REGGIANO € 15

TROFIE MIT PESTO ZEFFIRINO € 15**
Trofie mit dem berühmten Pesto Genovese.

SPAGHETTO MIT ROSSO-GARGANO-TOMATENSAUCE € 10
Mit 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano bestreut.

** Ursprünglich tiefgekühltes Produkt ** Frisches Produkt, von uns schockgekühlt*
Service € 2 pro Person. Brotkorb € 2, gratis zu Vorspeisen und Hauptgerichten. Weiterer Brotkorb auf Wunsch € 2.

Hauptgerichte



RÖMISCHE TRADITION

SALTIMBOCCA NACH RÖMISCHER ART € 19**
Kalbfleisch, Prosciutto crudo, Butter und Salbei.

EMPFEHLUNG DES WIRTS
CODA ALLA VACCINARA — OCHSENSCHWANZ NACH RÖMISCHER ART € 19**
Ochsenschwanz und Rosso-Gargano-Tomaten.

MILCHLAMM NACH RÖMISCHER ART MIT OFENKARTOFFELN € 23**

EMPFEHLUNG DES WIRTS
FLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE € 13**
Fleischbällchen nach Hausrezept, langsam in Tomatensauce gegart.

SALZKABELJAU* NACH TRASTEVERE-ART € 18**
Salzkabeljau mit Pachino-Tomaten, roten Zwiebeln, Rosinen und Pinienkernen.

ITALIENISCHE KLASSIKER

RINDERBACKE IN CESANESE-ROTWEIN € 19**
Rinderbacke in Cesanese-Rotwein, mit Kartoffelpüree.

AUBERGINEN-PARMIGIANA € 14**
Frittierte Auberginen, Rosso-Gargano-Tomaten, Mozzarella, 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano und Basilikum.

STUBENKÜKEN UNTER DEM ZIEGELSTEIN € 17**
Stubenküken (400 g), bei Niedrigtemperatur gegart und auf der Platte unter einem Ziegelstein vollendet.

EMPFEHLUNG DES WIRTS
OSSOBUCO* MIT EIGENEM BRATENSAFT € 19**
Geschmorte Kalbshaxe mit Ofenkartoffeln.

KANINCHEN NACH JÄGERART € 17**
Kaninchen nach Jägerart, langsam gegart mit Tomaten, Oliven, Knoblauch, nativem Olivenöl extra und Kräutern.

Beilagen

OFENKARTOFFELN € 5

GEBRATENE ZICHORIE € 6**
Zichorie, Knoblauch, Öl und Chili.

GEBRATENER STÄNGELKOHL € 6
Stängelkohl, Knoblauch, Öl und Chili.

SAISONGEMÜSE € 7
Saisongemüse mit Petersilie, Knoblauch und nativem Olivenöl extra.

BAUERNSALAT € 5
Kopfsalat, Karotte, Fenchel und Radieschen.

RÖMISCHE PUNTARELLE € 8
Zichoriensprossen mit Sardellendressing.

ARTISCHOCKEN NACH RÖMISCHER ART € 7**

ARTISCHOCKEN NACH JÜDISCHER ART € 8

** Ursprünglich tiefgekühltes Produkt ** Frisches Produkt, von uns schockgekühlt*
Service € 2 pro Person. Brotkorb € 2, gratis zu Vorspeisen und Hauptgerichten. Weiterer Brotkorb auf Wunsch € 2.