



*Benvenuti e
Herzlich Willkommen*



Passione nel Servire

La Famiglia Antinoro vi dà il Benvenuto,

*Vi accogliamo in un angolo dove ogni piatto racconta una storia,
ogni sapore è un invito a scoprire le meraviglie della nostra terra.
La nostra cucina è il risultato di un incontro tra passato e presente,
dove il rispetto per le ricette di un tempo
si fonde con la ricerca di nuovi orizzonti.*

*Ogni boccone è un viaggio, ogni aroma un ricordo che riaffiora,
ogni sapore una carezza d'amore.
Siamo felici di condividere con voi questa tavola,
dove l'ospitalità è un gesto semplice ma profondo,
capace di farvi sentire a casa, tra sapori autentici e calore familiare.*

*Vi invitiamo a lasciarvi avvolgere dalla magia di ogni piatto,
a concedervi una pausa che sa di piacere e bellezza,
dove il gusto diventa poesia e ogni momento passato con noi
è un'emozione che resta.*

Die Familie Antinoro heißt Sie von Herzen willkommen

*Wir empfangen Sie an einem Ort,
an dem jedes Gericht eine Geschichte flüstert und jeder Geschmack ein
Versprechen ist, die Wunder unserer Heimat zu entdecken.
Unsere Küche ist eine liebevolle Verbindung von Tradition und Innovation –
dort, wo die Weisheit vergangener Zeiten
auf die Inspiration neuer Wege trifft.*

*Jeder Bissen wird zu einer Reise, jedes Aroma weckt Erinnerungen,
jeder Geschmack ist eine sanfte Liebkosung für die Seele.
Es ist uns eine Ehre, diese Tafel mit Ihnen zu teilen –
einen Ort, an dem Gastfreundschaft nicht nur eine Geste,
sondern eine Herzensangelegenheit ist,
der Sie inmitten authentischer Aromen
und familiärer Wärme willkommen heißt.*

*Lassen Sie sich von der Magie unserer Küche umhüllen, gönnen Sie sich einen
Moment voller Genuss und Schönheit, wo Geschmack zur Poesie wird und
jede gemeinsam verbrachte Sekunde zu einer kostbaren Erinnerung.*

Antinoro



Mittagskarte

Raviolo Della Settimana — 14,90

Mozzarella di Bufala, Crema di spinaci, Pomodorini
Büffelmozzarella, Spinatcreme, Kirschtomaten

Tagliatelle Salmone — 16,90

Salmone, Zucchini, Pomodorini, Panna
Lachs, Zucchini, Kirschtomaten, Sahne

Spaghetti Carbonara — 15,90

Guanciale, Uova, Pecorino
Schweinebacke, Eier, Pecorino Käse

Gnocchi Caprese — 14,90

Salsa Aurora, Pomodorini, Mozzarella
Aurorasöße, Kirschtomaten, Mozzarella



Straccetti di Tacchino — 16,50

Rucola, Pomodorini, Scaglie di Parmigiano
Putenstreifen, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanraspeln

Sogliola In Crosta — 21,50

Crosta Di Sesamo, Broccoli, Salsa Ponzu
Seezunge in Sesamkruste, Brokkoli, Ponzusauce

Insalata Grande — 17,50

Insalata, Salmone croccante, Pomodorini, Cetrioli, Cipolla
Gemischter Salat, knuspriger Lachs, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln



Insalata Vegetariana — 15,50

Insalata, Verdure Miste Alla Griglia, Miele, Anacardi
Gemischter Salat, Grillgemüse, Honig, Cashewkerne



Insalata Verde — 7,50

Insalata Verde con Cetrioli, Songino e Salsa di Aglio
Grüne Salat mit Gurken, Feldsalat und Knoblauch-Sauce



Insalata Cipolla — 7,90

Cipolla Rossa, Pomodoro, Basilico e Origano
Rote Zwiebeln, Tomaten, Basilikum und Oregano



Insalata Caprese — 12,50

Pomodoro, Mozzarella, Limone, Origano
Tomaten, Mozzarella, Zitrone und Oregano



Insalata Mista — 8,90

Insalata Mista con Pomodoro, Cetrioli, Cipolla Rossa e Olive
Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Oliven



Parma Bowl — 21,90

Insalata Mista, Scaglie di Parmigiano, Prosciutto Crudo, Melone,
Songino, Mozzarella di Bufala, Balsamico
*Gemischter Salat, Parmesan-Splitter, Parmaschinken, Honigmelone,
Feldsalat, Büffelmozzarella, Balsamico*



Italian Bowl — 18,90

Insalata Mista, Pomodori, Cetrioli, Cipolla, Uova, Prosciutto Cotto, Mozzarella
Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Eier, Gekochter Schinken, Mozzarella

Antipasto

***Vitello Tonnato con lamponi,
capperi croccanti, polvere di pistacchio e chips di Riso***

*Kalbfleisch mit Thunfischsauce, frischen Himbeeren,
Knusprigen Kapern, fein gemahlenen Pistazien und Reischips*

— 17 —



***Tartar di Tonno con Mango,
Salsa ponzu e Polvere di Capperi***

Thunfischtatar mit Mango, Ponzusauce und fein gemahlenen Kapern

— 19 —



Tartar di Manzo Classica

Rindertatar mit Kapern, Roter Zwiebeln, Eigelb und Senf

— 19 —

(mit Schwarzem Trüffeln +7)



Parmigiana Antica Napoletana

*Geschichteter Auberginenauflauf nach neapolitanischer Tradition,
zubereitet mit gebratenen Auberginen, Tomatensauce, Mozzarella,
Basilikum und gereiftem Parmesan*

— 16 —



Cocktail Di Gamberi alla Piemontese

*Garnelencocktail nach Piemontesischer Art
mit traditioneller rosa Sauce und knusprigem Salat*

— 17 —



***Risotto Mantecato al Latte di Bufala
con carpaccio di Scampi e Tartufo nero***

*Sanft gegarter Risotto mit Büffelmilch, garniert mit
frischem Scampi-Carpaccio und hauchfeinen Scheiben
schwarzen Trüffels*

per 2 persone — 59 — für 2 Personen



***Tagliatella ai Tre Colori con Acciuga
e Krumble al Limone***

Frische Tagliatelle, verfeinert mit Sardellen und knusprigem Zitronen-Krumble

— 19 —



Lasagna Valeria

Rindfleisch, Erbsen, gekochter Schinken, Eier, Parmesan, Béchamelsauce

— 19 —



***Raviolo Ripieno ai Crostacei
con Spuma di Pecorino e Tartar di Tonno***

*Feiner Raviolo gefüllt mit frischen Krustentieren,
serviert mit luftiger Pecorino-Schaumcreme
und aromatischem Thunfischtatar*

— 24 —



Primi

Edizione Costiera d' Amalfi

Mezzemaniche di Gragnano alla Nerano

Kurznudeln in cremiger Sauce aus Zucchini, Caciocavallo und frischem Basilikum

— 19 —



Linguine di Gragnano allo Scoglio Toscano

*Linguine aus Gragnano, serviert mit einer Auswahl frischer Meeresfrüchte
nach toskanischer Art*

— 29 —



Paccheri di Gragnano al Ragù Bianco

Paccheri aus Gragnano mit weißem Kalbsragout

— 23 —

Secondi di Pesce

Tonno Scottato al Sesamo con puré di Wasabi e Pak-Choi

*Zart angebratener Thunfisch in Sesamkruste,
serviert mit cremigem Wasabi-Püree und knackigem Pak Choi*

— 29 —



Filetto di Salmone in crosta di Senape e verdure Croccanti

Lachsfilet in Senfkruste mit knackigem Gemüse

— 26 —



Calamari alla Griglia con crema di Ceci e Menta

Gegrillte Calamari mit Kichererbsencreme und Minze

— 28 —

Con contorno di verdure di stagione

Dazu servieren wir Gemüse der Saison

Secondi di Carne

Anatra all'arancia e caffè con Polenta piemontese

*Zart gegarte Entenbrust
in aromatischer Orangen-Kaffee-Sauce,
serviert mit cremiger piemontesischer Polenta*

— 29 —



Filetto di Manzo al Demiglaze di Barolo con Crocchette di Patate alla Cannella e Spuma di Parmigiano

*Zart gebratenes Rinderfilet in aromatischer Barolo-Demi-Glace,
serviert mit knusprigen Kartoffelkroketten
mit Zimt und luftiger Parmesanschaumcreme*

— 36 —



Carré di Agnello in Crosta di Pistacchio e Verdure Grigliate

*Zart gebratenes Lammkarree in aromatischer Pistazienkruste,
serviert mit frisch gegrilltem Gemüse*

— 29 —



Tagliata di Entrecôte su Rucola, Grana e Pomodorini

Entrecôte auf Rucola mit Grana Padano und Kirschtomaten

— 29 —

Con contorno Patate al Rosmarino

Dazu servieren wir Rosmarin-Kartoffeln



Pizze Classiche

Pizzapane — 7,90

Pelati San Marzano, Aglio e Basilico
San Marzano Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Margherita — 10,90

Pelati San Marzano, Fior di Latte e Basilico
San Marzano Tomaten, Fior di Latte und Basilikum

Diavola — 13,90

Pelati San Marzano, Fior di Latte, Salame Piccante e Basilico
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Scharfe Salami und Basilikum

Salame — 11,90

Pelati San Marzano, Fior di Latte, Salame e Basilico
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Salami und Basilikum

Regina — 12,90

Pelati San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi e Basilico
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Pilze und Basilikum

Napoli — 13,90

Pelati San Marzano, Fior di Latte, Acciughe, Capperi, Olive e Basilico
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Oliven und Basilikum

Tonno — 14,90

Pelati San Marzano, Fior di Latte, Tonno, Cipolla e Basilico
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln und Basilikum

Parma — 21,90

Pelati San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana e Basilico
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Grana und Basilikum

Caprese — 15,90

Fior di Latte, Pomodorini, Rucola, e Basilico
Fior di Latte, Kirschtomaten, Rucola, und Basilikum

Disponibili anche con farina senza glutine

Alle Pizzen wahlweise mit glutenfreiem Mehl



Ortolana — 17,90

Pelati San Marzano, Fior di Latte e Verdure di Stagione
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Gemüse der Saison

Frutti di Mare — 23,90

Pelati San Marzano, Fior di Latte, Frutti di Mare e Basilico
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Meeresfrüchten und Basilikum



Pizze Gourmet

***Terra Mare con Crema di Asparagi
Calamari Grigliati e Tartufo Nero***

Spargelcreme, Gegrillte Calamari und Schwarzem Trüffel

— 23 —



***Lusso Mediterraneo con Crema di Pistacchio,
Fior di Latte, Speck Croccante, Burrata e Avocado***

Pistaziencreme, Fior di Latte, Knuspriger Speck, Burrata und Avocado

— 25 —



***Sinfonia di Saperi con Crema di Scamorza Affumicata,
Pelati San Marzano, Fior di Latte, Guancialetti e Porcini***

Rauchscamorza-Creme, San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Schweinebacke und Steinpilze

— 26 —

Disponibili anche con farina senza glutine

Alle Pizzen wahlweise mit glutenfreiem Mehl

Dessert

Cannolo Siciliano Scomposto

Ricotta, Cioccolato a gocce, Canditi

Ricotta, Schokoladentropfen, kandierte Früchte

— 9 —



Panna Cotta al Latte di Cocco e Frutti di Bosco

Panna Cotta mit Kokosmilch und Waldfrüchte

— 9 —



Tiramisú Classico

Savoardi, Mascarpone, Caffè – Savoardi, Mascarpone, Kaffee

— 9 —



Soufflé al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia

Schokoladensoufflé mit Vanille Eis

— 9 —



Torta ai Tre Cioccolati con Mandorle e Crema alla Vaniglia

Dreierlei Schokoladentorte mit Mandeln und Vanillecreme

— 9 —

A
ANTINORO

Dessert

Macedonia con Gelato al Limone

Frutta mista, Gelato al Limone – Frische Obstsalat mit Zitrone Eis

— 12,50 —



Gelato alla Frutta

3x Früchte-Eis-Sorten

— 10,50 —



Gelato alla Creme

3x Creme-Eis-Sorten

— 10,50 —