

# Antica Roma



Ristorante Pizzeria



---

VORSPEISEN

---

**CROSTONE DI BRUSCHETTA** | 1,4

Krokante Bruschetta, belegt mit Tomaten, Knoblauch,  
Basilikum und Büffelmozzarella.

**17**

**CAPESANTE GRATINATE** | 1,10

Gratinierte Jakobsmuscheln mit aromatisiertem Paniermehl.

**29**

**TARTARE DI MANZO** | 1,3,4

Rindstatar, serviert auf Bio-Rindsmarkknochen

80g / 140g

**29 / 46**

**TONNO VITELLATO** | 1,2,5,7

Marinierter Thunfisch, serviert mit knusprigen Kapern,  
feiner Mayonnaise mit Kalbsfond und Balsamico-Perlen

**24**

**PIATTO DI SALUMI E FORMAGGI** | 4

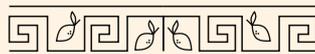
Gereifte Käsesorten und italienischer Aufschnitt  
für 2 Personen

**28**

**TARTE TATIN DI CIPOLLE CARAMELLATE** | 1,4

Karamellierte Zwiebeln auf Parmigiano-Reggiano-Fondue  
(Wartezeit: 15 Minuten)

**16**



---

SALATE & SUPPEN

---

**INSALATA MISTA / VERDE**

Gemischter Blattsalat / Grüner Blattsalat

**12 / 9**

**INSALATA CAPRESE | <sup>4</sup>**

Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

**17**

**INSALATA ANTICA ROMA | <sup>1,3,4,6,11</sup>**

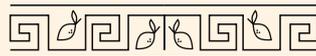
Misticanza-Salat mit karamellisierten Nüssen, Maronen,  
getrockneten Feigen, Rosinen und flambiertem Ziegenkäse,  
verfeinert mit einem Hauch Balsamico-Dressing

**23**

**CAPPUCCINO DI POMODORO | <sup>1,3,4</sup>**

Fein aromatisierte Tomatensuppe mit einem Hauch Vanille,  
serviert mit luftigem Milchschaum und knusprigen  
Parmesankeksen

**16**



---

HAUPTGANG

---

PAPPARDELLE AL RAGÙ D'ANATRA | 1,7,8

Hausgemachte Pappardelle mit geschmortem Entenragù, fein gewürzt und aromatisch vollendet

**36**

GARGANELLI ALLA NORCINA | 1,4,12

Frische Garganelli nach Art der Norcia – mit Salsiccia, schwarzen Trüffeln, Zwiebeln, cremigem Ricotta und gereiftem Parmesan

**34**

MACCHERONI ALLA NORMA | 1,4

Maccheroni mit zart geschmorten Auberginen, Tomatensauce, frischem Basilikum und cremiger Ricotta aus Schafsmilch

**28**

CAPPELLETTI AL RAGÙ DI BRASCIOLE | 1,3,5,8,11

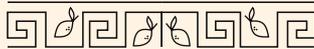
Hausgemachte Cappelletti mit Brasciole-Ragù, langsam geschmort in aromatischer Rotwein-Tomatensauce

**32**

RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA | 4

Cremiger Kürbis-Risotto, verfeinert mit gebratenen Salsiccia-Würfeln und einer zarten Ricotta-Quenelle

**30**



---

FLEISCH

---

**PICANHA ALLA GRIGLIA**

Gegrilltes Rinderhuftdeckel 200g

**41**

**PETTO DI POLLO SOUS VIDE | <sup>1</sup>**

Zart sous-vide gegarte Pouletbrust, vollendet mit hausgemachter Marsala-Sauce

**28**

**FILETTO DI MANZO**

Black Angus Rinds-Filet AR vom Grill 220g

**52**

**COTOLETTA DI MAIALE RIPIENA | <sup>1,4,6</sup>**

Zart gefülltes Schweinsschnitzel mit Frischkäse, Maronen und Speck, begleitet von einer aromatischen Rotweinsauce  
(Wartezeit: 15 Minuten)

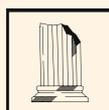
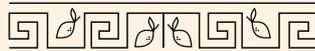
**32**

**CHATEAUBRIAND | <sup>1,2,4</sup>**

Chateaubriand vom Black Angus (600g, für 2 Personen),  
inkl. 2 Beilagen  
(Wartezeit: 30 Minuten)

**160**

Beilagen sind separat wählbar



---

FISCH

---

TATAKI DI TONNO SU SALSA TERYAKI E SESAMO | 2, 3, 11

Thunfisch-Tataki auf hausgemachter Teriyaki-Sauce

**36**

SALMONE SU CROSTA DI PISTACCHI | 2, 3, 5, 6, 11

Sanft gegartes Lachsfilet mit einer goldbraunen, knusprigen  
Pistazienkruste

**29**

---

BEILAGEN

---

Verdure alla griglia

Gegrilltes Gemüse

**9**

Verdure di Stagione

Saisonaies Gemüse, in der Pfanne zubereitet

**8**

Patatine Fritte | 1

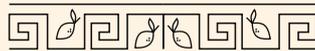
Pommes Frites

**8**

Patate al forno | 1

Ofenkartoffeln

**8**



---

PIZZA

---

Jede Pizza ist auf Wunsch glutenfrei erhältlich (Aufpreis CHF 2.50)

MARINARA | <sup>1</sup>

Tomatensauce, Knoblauch, Oregano

**17**

MARGHERITA | <sup>1,4</sup>

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, oregano

**19**

SICILIANA | <sup>1,2,4</sup>

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Kapern, Sardellen,  
Oliven

**22**

CALABRESE | <sup>1,4</sup>

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami,  
Oliven, Zwiebeln

**23**

PROSCIUTTO E FUNGHI | <sup>1,4,12</sup>

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Hinterschinken,  
Champignon

**23**

VEGETARIANA | <sup>1,4</sup>

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Saison Gemüse

**23**



## TONNO E CIPOLLA | 1,2,4

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln

**24**

## CALZONE FARCITO | 1,4,7,12

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Hinterschinken,  
Champignon und Ei

**25**

## ANTICA ROMA | 1,4

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Kalbfleisch, Peperoni,  
Zwiebeln

**26**

## DEL CAPO | 1,4,12

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Steinpilze, Parmaschinken,  
Büffelmozzarella

**27**

## DANIELA | 1,4,6

Mozzarella fior di latte, Pistazien, Mortadella, Burrata

**31**

## TARTUFELLA | 1,4,12

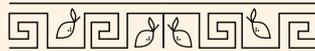
Mozzarella fior di latte, Salsiccia, Steinpilz, Trüffel

**32**

## KINDER PIZZA | 1,4

Margherita oder Prosciutto

**14 / 16**



---

LE SPECIALI

---

ZUCCONA | 1, 4, 6, 12

Kürbiscreme, Mozzarella fior di latte, sautierten Steinpilzen,  
Büfelbrie und Basilikumpesto

**29**

SALSICCIA E FRIARIELLI | 1, 4, 8

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Salsiccia und frische  
Friarielli

**26**

ALICE IN ZÜRILAND | 1, 2, 4, 12

Zucchetti-Creme, Mozzarella fior di latte, Pfifferling,  
Burrata-Straccetti, Sardellen

**29**

PORCONA | 1, 2, 4

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Porchetta,  
Auberginen und Ofenkartoffeln

**27**

JAPANELLA | 1, 2, 4, 7

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Thunfisch-Tataki,  
marinierten Soja-Zwiebeln und hausgemachter Wasabi-  
Mayonnaise

**33**



---

DESSERTS

---

TIRAMISÙ FAI DA TE | 1,4,7

Stellen Sie Ihr eigenes Tiramisu – frisch, cremig und hausgemacht

**10**

CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE | 1,4,7

Crème brûlée kombiniert mit hausgemachter Cheesecake

**13**

PROFITEROL | 1,3,4,6,7

Gefüllte Brandteigkugeln mit feiner Schokoladenmousse, umhüllt von zarter Vanillecreme

**9**

LIMONCELLO MOUSSE | 4

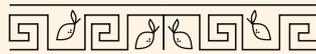
Frisches, cremiges Dessert mit feiner Zitrusnote und dem Aroma von italienischem Limoncello

**10**

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO O AL CIOCCOLATO | 1,4,6,7

Pistazien oder Chokolaten Souffle mit Vanille Glace,  
(Wartenzeit 15 minuten)

**13**



---

## HINWEIS

---

Die Küche ist nicht steril und Kreuzkontaminationen können immer vorkommen.

Alle preise in schweizer franken inklusive 8.1% mehrwertsteuer

### Herkunft der Lebensmittel

Poulet Schweiz

Rind Ragout Schweiz

Rinds Filet Australien

Chateaubriand Australien

Picanha Australien

Ente Frankreich

Oktopus Indischer Ozean

Garnelen Indopazifischer Ozean

Thun Pazifischer Ozean

Lachs Norwegen

Jacobsmuschlen Kanada / Japan

### Allergene

Gluten 1

Fisch 2

Soja 3

Laktose 4

Senf 5

Nüsse 6

Eier und Derivate 7

Sellerie 8

Krustentiere 9

Weichtiere 10

Sesam 11

Pilze 12

