

Antica Roma

— 52525 — Ristorante Pizzeria — 25252 —



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

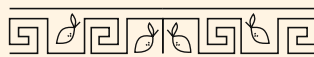
Gereifte Käsesorten und italienischer Aufschnitt
für 2 Personen

28

TARTE TATIN DI CIPOLLE CARAMELLATE | ^{1,4}

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

16



———— SALATE & SUPPEN ————

Gemischter Blattsalat / Grüner Blattsalat

12 / 9

Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

17

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

23

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 | ¹

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 | ^{1, 4, 6}

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

32

CHATEAUBRIAND | ^{1, 2, 4}

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

Saisonales 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 | ¹

Tomatensauce, Knoblauch, Oregano

17

MARGHERITA | ^{1,4}

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, oregano

19

SICILIANA | ^{1,2,4}

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

22

CALABRESE | ^{1,4}

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

23

PROSCIUTTO E FUNGHI | ^{1,4,12}

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Hinterschinken,
Champignon

23

VEGETARIANA | ^{1,4}

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

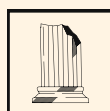
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Porchetta,
Auberginen und Ofenkartoffeln

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

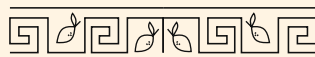
Frisches, cremiges Dessert mit feiner Zitrusnote und dem Aroma von italienischem Limoncello

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

