

Herzlich Willkommen

Pizzeria Ristorante Enoteca



Antica Roma

since 1989

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Restaurant Willkommen zu heißen & Ihnen unsere traditionelle, italienische Küche vorstellen zu dürfen. Von Antipasti und Nudelgerichten bis zu Fisch und Fleisch, bei uns genießen Sie frische Zutaten bei genussvollen Geschmack.

Gregorio & Cono Arenare

FOLLOW US



anticaromageislingen

Antica Roma

Karlstraße 4 • 73312 Geislingen/Steige

www.antica-roma-geislingen.de • kontakt@antica-roma-geislingen.de

VORSPEISEN

Bruschette

Bruschetta Classica

Zwei Scheiben Weißbrot im Ofen kross gebacken, garniert mit Tomaten, Knoblauch, frischen Basilikumblättern & Olivenöl _a

6,00 €

Bruschetta Pugliese

Zwei Scheiben Weißbrot im Ofen kross gebacken, garniert mit Thunfisch, Kapern, Rucola & Olivenöl _a

7,00 €

Bruschetta Melanzane Grigliate

Zwei Scheiben Weißbrot im Ofen kross gebacken, garniert mit gegrillten Auberginen, Provolone-Käsescheiben & Rucola _a

7,00 €

Bruschetta Alici Marinate

Zwei Scheiben Weißbrot im Ofen kross gebacken, garniert mit Rucola, marinierten Sardellen, Zwiebeln & Olivenöl _a

7,00 €

Bruschetta Prosciutto Parma

Zwei Scheiben Weißbrot im Ofen kross gebacken, garniert mit Rucola, Parmaschinken, Oliven & Parmesansplitter _a

7,00 €

Bruschetta Bufala

Zwei Scheiben Weißbrot im Ofen kross gebacken, garniert mit Tomaten & Büffelmozzarella _a

7,00 €

Bruschetta Salmone

Zwei Scheiben Weißbrot im Ofen kross gebacken, garniert mit Rucola, Lachs, roten Zwiebeln & Pinienkerne _a

7,00 €

Suppen

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe _{a,8}

7,00 €

Zuppa di Pomodoro

Tomatencremesuppe _a

7,00 €

Zu den oben genannten Suppen reichen wir Ihnen ofenfrisches Pizzabrot _a

VORSPEISEN

Antipasti

Mozzarella di Bufala Fredda 	8,50 €
Saftiger Büffelmozzarella (125 g) mit Kirschtomaten, Rucola & frischem Basilikum	
Mozzarella di Bufala Calda 	8,50 €
Leicht geschmolzener Büffelmozzarella (125 g) in heißer Tomatensauce	
Sardelle Marinate	8,50 €
Marinierte Sardellen mit Rucola, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln	
Salmone Marinato	10,50 €
Marinierter Lachs mit Rucola, Pinienkern und roten Zwiebeln	
Carpaccio di Manzo	10,50 €
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet auf Rucola, garniert mit Parmesansplittern und Champignons	
Prosciutto e Melone	10,50 €
Parmaschinken mit Honigmelone	
Formaggio Misto  <i>für zwei, jede weitere Person 6€</i>	12,50 €
Gemischte Käseplatte mit Gorgonzola, Parmigiano, Feta, Provolone sowie Mozzarella-Bällchen ^a	
Insalata di Pesce	14,50 €
Frischer, hausgemachter Meeresfrüchtesalat ^a	
Antipasto Mare e Monti <i>für zwei, jede weitere Person 8€</i>	16,50 €
Meeresfrüchtesalat, Parmaschinken mit Melone, gegrillte Auberginen, Artischocken, Mozzarella-Bällchen & Bruschetta ³	
Antipasto Misto <i>für zwei, jede weitere Person 8€</i>	16,50 €
Gemischter Antipasti Teller mit Salami, Parmaschinken, Melone, Bruschetta, Coppa-Parma, Parmesankäse, Provolone-Käse, Artischocken, Oliven, gegrillte Auberginen, Mozzarella-Bällchen sowie Peperoni ^a	



Zu den oben genannten Antipasti reichen wir Ihnen ofenfrisches Pizzabrot ^a

SALATE





	klein	mittel	groß
Insalata Mista 	4,00 €	6,00 €	8,00 €
Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Tomaten, Salatgurken, rotem Paprika, Karotten und rotem Radicchio			
Insalata Mista con Tonno	5,00 €	7,50 €	9,50 €
Gemischter Salat aus Thunfisch, Eisbergsalat, Tomaten, Salatgurken, rotem Paprika, Karotten und rotem Radicchio			
Insalata di Fagioli 			6,00 €
Bohnensalat aus weißen Bohnen mit roten Zwiebeln			
Insalata di Pomodori 			6,00 €
Tomatensalat mit Knoblauch, Zwiebeln und frischem Basilikum			
Zu den nachfolgenden Salaten reichen wir ofenfrisches Pizzabrot a			
Caprese 			8,50 €
Mozzarella, Tomaten, frisches Basilikum 3			
Rucola 			8,50 €
Rucola, Tomaten, Parmesansplitter und rote Zwiebeln			
Enzo			9,50 €
Tomaten, weiße Bohnen, Thunfisch, Spargel sowie rote Zwiebeln			
Paese 			9,50 €
Rucola, Tomaten, Mozzarella, Oliven, frisches Basilikum sowie rote Zwiebeln 3			
Rio Mare			9,50 €
Tomaten, Rucola, Thunfisch, Kapern, Oliven und rote Zwiebeln			
Italiana			11,50 €
Italienischer Salatteller aus Eisbergsalat, Thunfisch, Tomaten, Salatgurken, Paprika, Karotten, Oliven, rotem Radicchio und rote Zwiebeln			
Mare e Monti			11,50 €
Gemischter Salat aus frischen Meeresfrüchten wie Calamari, Oktopus, Sepia und Shrimps in veränderlichen Anteilen			
Tacchina			11,50 €
Eisbergsalat mit Rucola, Putenstreifen, Kirschtomaten, rotem Radicchio, Mais, Oliven sowie roten Zwiebeln			
Antica Roma Salatplatte			13,50 €
Gemischter Salat mit Schinken, Mozzarella, Oliven, marinierten Sardellen, Thunfisch, Peperoni, Eier, Artischocken & roten Zwiebeln 3			

PASTA




Rigatoni

Rigatoni Bolognese Mit Hackfleischsauce ^a	9,50 €
Rigatoni Caprese  Mit frischen Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum ^{a,3}	10,00 €
Rigatoni Tonno Mit Thunfisch und Tomatensauce ^a	10,00 €
Rigatoni Marinaia Mit Venusmuscheln, Shrimps, Tintenfisch und Tomatensauce ^a	10,50 €
Rigatoni al Forno Mit Vorderschinken, Champignons und Hackfleischsahnesauce, im Ofen mit Käse überbacken ^{a,3}	10,50 €
Rigatoni alla Stefano  Mit italienischer scharfer Salami und Hackfleischsahnesauce, im Ofen mit Käse überbacken ^{a,3}	10,50 €

Penne

Penne Arrabiata  Mit Vorderschinken, Champignons und Paprika in Tomatensauce ^{a,3}	10,00 €
Penne Casa Mit Vorderschinken, Erbsen und Parmesankäse in Tomatensahnesauce ^{a,3}	10,00 €
Penne Boscaiola  Scharf gewürzt mit Austernpilzen und Speck in Tomatensahnesauce ^a	10,00 €
Penne al Pesto Genovese  Mit Pesto aus Basilikum, Pinienkernen, Parmesankäse & Olivenöl ^{a,3}	10,00 €
Penne Primavera  Mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Mozzarella in Tomatensauce ^{a,3}	10,00 €

Spaghetti

Spaghetti Aglio e Olio   Scharf gewürzt mit Knoblauch und Olivenöl ^a	9,50 €
Spaghetti Napoli  Mit feiner Tomatensauce ^a	9,50 €
Spaghetti Carbonara Mit Vorderschinken, Ei, Parmesankäse und Sahnesauce ^{a,3}	10,00 €
Spaghetti Vongole Mit Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl und Kirschtomaten ^a	14,50 €

Fettuccine

Fettuccine al Salmone

Frische Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce _{a,b}

13,50 €

Fettuccine al Tartufo Bianco

Frische Bandnudeln mit weißer Trüffelcreme in Sahnesauce _{a,b}

13,50 €

Fettuccine ai Gamberi e Zucchine

Frische Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini und Kirschtomaten in Tomaten-Sahnesauce

13,50 €

TEIGSPEZIALITÄTEN

Lasagna

Hausgemachte, Nudelplatten geschichtet mit Hackfleischsahnesauce & mit Käse im Ofen überbacken _{a,b,3}

10,50 €

Cannelloni con la Carne

Hausgemachte, aufgerollte Nudelplatten mit Hackfleischfüllung, Tomaten-Sahnesauce & mit Käse im Ofen überbacken _{a,b,3}

10,50 €

Parmigiana

Auberginen mit Tomatensahnesauce, Mozzarella und Parmesankäse im Ofen überbacken _{a,b,3}

10,50 €

Cannelloni Ricotta e Spinaci

Hausgemachte, aufgerollte Nudelplatten mit Quark, Spinat, Tomaten-Sahnesauce & mit Käse im Ofen überbacken _{a,b,3}

10,50 €

Gnocchi & Tortellini

Gnocchi alla Sorrentina

Kartoffelteigspezialität mit Mozzarella, Parmesankäse, Tomatensauce & Basilikum ₃

13,50 €

Tortellini al Forno

Mit Schweinefleisch gefüllte Teigtäschchen, welche in einer Hackfleischsahnesauce zusammen mit Vorderschinken & Erbsen im Ofen mit Käse überbacken werden _{a,b,3}

13,50 €

REISGERICHTE

Risotto ai Funghi Porcini

Weißer Rundkornreis mit Steinpilzen

13,50 €

Risotto ai Gamberi e Zucchine

Weißer Rundkornreis mit Garnelen & Zucchini

13,50 €

FLEISCHGERICHTE

vom Kalb

Bistecca alla Milanese

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes _b

20,50 €

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken & Käse überbacken, dazu Pommes

22,50 €

vom Rind

Manzo ai Ferri

Rostbraten vom Grill mit Rosmarinbratkartoffeln _b

22,50 €

Manzo Cipolla

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Rosmarinbratkartoffeln _b

24,50 €

Filetto ai Ferri

Rinderfilet vom Grill mit Rosmarinbratkartoffeln _b

32,50 €

Filetto al Pepe verde

Rinderfilet vom Grill in grüner Pfeffersauce mit Rosmarinbratkartoffeln _b

34,50 €

FISCHGERICHTE

Salmone al Vino bianco

Lachsfilet in Weißwein- und Sahnesauce mit Bandnudeln, dazu Pizzabrot _a

22,50 €

Calamari alla Romana

Tintenfischringe frittiert, dazu Pizzabrot _a

22,50 €

Calamari al Sugo

Tintenfischringe in pikanter Tomatensauce, dazu Pizzabrot _a

22,50 €

Gamberoni al Vino bianco

Sechs große Garnelen in Weißweinsauce, dazu Pizzabrot _a

24,50 €

Zu unseren Fleisch- & Fischgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Häcker & Messerle.
Unseren Fisch beziehen wir aus Uhingen von der Fa. Prendes.

PIZZA

Ø 30cm

Margherita

Mit Tomatensauce & Käse _{a,3}

8,00 €

Funghi

Mit frischen Champignons & Käse _{a,3}

9,00 €

Prosciutto

Mit Vorderschinken & Käse _{a,3}

9,00 €

Salami

Mit Salami & Käse _{a,3}

9,00 €

Romana

Mit Sardellen & Käse _{a,3}

10,00 €

Calzone

Auf Wunsch geschlossen, gefüllt mit Vorderschinken sowie frischen Champignons & Käse _{a,3}

10,00 €

Caprese

Mit frischen Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum _{a,3}

10,00 €

Casalinga

Mit Hackfleischsauce, Ei & Käse _{a,b,3}

10,00 €

Hawaii

Mit Vorderschinken, Ananasstücken & Käse _{a,3}

10,00 €

Rucola

Mit frischem Rucola, Parmesansplitter & Käse _{a,3}

10,00 €

Rustica

Mit Salami, frischen Champignons & Käse _{a,3}

10,00 €

Salumiero

Mit Vorderschinken, Salami & Käse _{a,3}

10,00 €

Tonno

Mit Thunfisch & Käse _{a,3}

10,00 €

Gorgonzola e Spinaci

Mit Gorgonzola, Spinat & Käse _{a,3}

11,00 €

Gerne bereiten wir Ihnen die Pizzen auch in klein Ø 26cm

-1,00 €

Alle Pizzen besitzen als Grundlage eine Tomatensauce. Als Käse für die Garnitur der Pizza nutzen wir Edamer mit 40 % Fettanteil, wenn nicht anders angegeben.

PIZZA

Capriciosa		
Mit Vorderschinken, Shrimps, Artischocken & Käse	a,3	11,00 €
Contadina 		
Mit scharfer italienischer Salami, Peperoni & Käse	a,3	11,00 €
Gamberetti		
Mit Shrimps, Knoblauch & Käse	a,3	11,00 €
Marinaia		
Mit Thunfisch, Zwiebeln & Käse	a,3	11,00 €
Quattro Stagioni		
Mit Vorderschinken, frischen Champignons, Artischocken & Käse	a,3	11,00 €
Bufala 		
Mit Büffelmozzarella & frischem Basilikum	a,3	11,00 €
Quattro Formaggi 		
Mit vier verschiedenen Käse-Sorten	a,3	12,00 €
Del Paese 		
Mit Auberginen, Brokkoli, Peperoni, Mozzarella & Käse	a,3	12,00 €
Vegetale 		
Mit Artischocken, Champignons, Paprika, Peperoni, Oliven & Käse	a,3	12,00 €
Pescatore		
Mit Tintenfisch, Shrimps, Venusmuscheln & Käse	a,3	14,00 €
Primavera		
Mit Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter, Mozzarella & Käse	a,3	14,00 €
<i>Gerne bereiten wir Ihnen die Pizzen auch in klein Ø 26cm</i>		-1,00 €
Pizzabrot mit Kräuterbutter 		
Ofenwarme kleine Pizzabrötchen mit Kräuterbutter	a	5,00 €
Focaccia 		
Fladenbrot mit Olivenöl, Salz und Rosmarin	a	6,00 €

Alle Pizzen besitzen als Grundlage eine Tomatensauce. Als Käse für die Garnitur der Pizza nutzen wir Edamer mit 40 % Fettanteil, wenn nicht anders angegeben.

APERITIF

Campari Orange	6,50 €
Aperol Spritz	6,50 €
Hugo	6,50 €
Limoncello Spritz	6,50 €

PROSECCO SUPERIORE ANDREOLA D.O.C.G

	0,1l	0,75l
Prosecco Extra Dry, 11,5 % Vol. c	4,00 €	26,50 €

Zusatzstoffe und Hinweise

Bei Unverträglichkeiten weisen Sie uns bitte bei Ihrer Bestellung darauf hin.
Unsere gekennzeichneten Speisen enthalten folgende Zusatzstoffe.

a Weizenmehl (Gluten)	1 Koffein	5 Antioxidationsmittel
b Ei	2 Chinin	6 Phospat
c Sulfite	3 Konservierungsstoff	7 Süßungsmittel
	4 Farbstoff	8 Geschmacksverstärker

Die mit 🌶️ gekennzeichneten Speisen sind **scharf**.
Die mit 🌿 gekennzeichneten Speisen sind **vegetarisch**.

Alle Preise verstehen sich **inklusive** 19% Mehrwertsteuer und Bedienung,
Für die Garderobe übernehmen wir **keine** Haftung.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Afri Cola <small>1,4</small>	2,50 €	4,00 €
Afri Cola Light <small>1,4</small>	2,50 €	4,00 €
Bluna <small>3,4,7</small>	2,50 €	4,00 €
Spezi <small>1,3,4,7</small>	2,50 €	4,00 €
Zitronenlimonade	2,50 €	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon <small>2</small>	2,70 €	4,50 €
Schweppes Tonic Water <small>2</small>	2,70 €	4,50 €

Säfte & Saftschorle

	0,2l	0,4l
Apfelsaft Apfelsaftkonzentrat, 100% Fruchtgehalt	2,70 €	4,50 €
Grapefruitsaft Grapefruitsaftkonzentrat, 100% Fruchtgehalt	2,70 €	4,50 €
Johannisbeersaft Johannisbeersaftkonzentrat, 100% Fruchtgehalt	2,70 €	4,50 €
Orangensaft Orangensaftkonzentrat, 100% Fruchtgehalt	2,70 €	4,50 €
Saftschorle Saftschorle aus den aufgeführten Säften	2,50 €	4,00 €

Mineralwasser

	0,2l	0,4l
Navinda Tafelwasser mit Kohlensäure	2,00 €	3,00 €
San Benedetto Tafelwasser ohne Kohlensäure	2,00 €	3,00 €
San Pellegrino Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt		0,75l 5,00 €
Aqua Panna Tafelwasser ohne Kohlensäure		5,00 €

BIER

	0,3l	0,5l
Kellerpils	3,50 €	
Original	3,00 €	4,00 €
Hefeweizen	3,00 €	4,00 €
Dunkles Hefe		4,00 €
Kristallweizen		4,00 €
Alkoholfreies Hefeweizen		4,00 €

Mischbier

	0,3l	0,5l
Radler	3,00 €	4,00 €
Cola Weizen <small>1,4</small>	3,00 €	4,00 €
Russ	3,00 €	4,00 €

Unser Bier beziehen wir von der Kaiser Brauerei in Geislingen.

LIKÖR

	3cl
Amaro del Capo Italienischer Kräuterlikör, 35 % Vol.	4,00 €
Fernet Branca Über 40 Kräuter nach geheimem Familienrezept, 40 % Vol.	4,00 €
Sambuca Italienischer Anislikör, 40 % Vol.	4,00 €
Ramazotti Italienischer Kräuterlikör, 30 % Vol.	4,00 €
Limoncello - aus eigener Herstellung Den Zitronenlikör stellen wir mit viel Liebe aus den Zitronen her, welche auf unserer Gartenterrasse wachsen, 35 % Vol.	4,00 €
Grappa 18 Lune Marzadro Weich & trocken, 40 % Vol.	5,00 €

Gerne reichen wir Ihnen unsere separate Grappa- und Brandykarte mit einer erlesenen Vielfalt.

WEINE

Rotwein

	0,25l
Vino Della Casa	5,00 €
Hauswein aus der Region Apulien, 13,5 % Vol. Trocken, gewonnen aus den Rebsorten Negroamaro und Malvasia	
Lambrusco	5,00 €
Perlwein aus der Region Emilia-Romagna, 10,5 % Vol. Süß, gewonnen aus der Rebsorte Lambrusco	
Primitivo „I Tratturi“	6,50 €
Aus der Region Apulien – San Marzano, 14 % Vol. Trocken, gewonnen rein aus der Rebsorte Primitivo	
Negroamaro „I Tratturi“	6,50 €
Aus der Region Apulien – San Marzano, 13,5 % Vol. Trocken, gewonnen rein aus der Rebsorte Negroamaro	

Weißwein

	0,25l
Vino Della Casa	5,00 €
Hauswein aus der Region Apulien, 12,5 % Vol Halbtrocken, gewonnen aus der Rebsorte Malvasia	
Lambrusco Bianco	5,00 €
Perlwein aus der Region Emilia-Romagna, 7,5 % Vol. Süß, gewonnen aus der Rebsorte Lambrusco Bianco	
Sauvignon Malvasia „I Tratturi“	6,50 €
Aus der Region Apulien – San Marzano, 12,5 % Vol. Trocken, gewonnen aus den Rebsorten Sauvignon & Malvasia	
Chardonnay	6,50 €
Aus der Region Apulien – Vecchia Torre, 13 % Vol. Trocken, gewonnen aus der Rebsorte Chardonnay	
EDDA Bianco Salento	7,50 €
Aus der Region Apulien – San Marzano, 13 % Vol. Ausbau: 4 Monate in Barrique Trocken, gewonnen aus der Rebsort Chardonnay mit autochthonen weißen Rebsorten.	

Roséwein

	0,25l
Vino della Casa	5,00 €
Hauswein aus der Region Apulien, 12,5 % Vol. Halbtrocken, gewonnen aus der Rebsorte Malvasia	
Tramari Rosé di Primitivo	6,50 €
Aus der Region Apulien – San Marzano, 12,5 % Vol. Trocken, gewonnen aus der Rebsorte Primitivo	

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Tee Früchte-, Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminz-, oder Schwarztee	2,50 €

DESSERT

Kugel Eis Eine Kugel Vanilleeis ₄	1,50 €
Affogato al Caffé Eine Kugel Vanilleeis übergossen mit einem heißen Espresso ₁	3,50 €
Tiramisú Hausgemacht, nach traditionellem italienischem Rezept, mit Espresso und Amaretto Likör ₁	4,50 €
Panna Cotta Hausgemacht, nach traditionellem italienischem Rezept, nach Wahl mit Karamell-, Erdbeer- oder Schoko-Sauce	4,50 €
Tartufo Bianco Klassische halbgefrorene Zabaione-Creme in Kugelform mit einem dunklen Kern aus Kaffee-Creme, bestreut mit feinen Stückchen aus Baiser	4,50 €
Tartufo Nero Klassische halbgefrorene Schokoladen-Creme in Kugelform mit einem Kern aus heller Zabaione-Creme, bestreut mit Kakao und kandierten Haselnussstücken	4,50 €

WINE & MORE.

WEINKARTE

Eine große Auswahl an Weinen finden Sie auf unserer digitalen Weinkarte.



ONLINESHOP

Unser komplettes Wein-, Grappa- & Prosecco-sortiment finden Sie in unserem Onlineshop.

Unsere Direkt- Importe aus Italien:

