

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 an der Steige
www.antica-roma-geislingen.de | kontakt@antica-roma-geislingen.de

Unsere Öffnungszeiten

Di. - Sa. | 11:00 - 13:30 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr (Küche bis 22:00 Uhr)

So. | 11:00 - 13:30 Uhr & 17:00 - 21:00 Uhr

Montag | Ruhetag

VORSPEISEN

Bruschette

Bruschetta Classica

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

6,50 €

Bruschetta Bufala

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

7,50 €

Bruschetta Pugliese

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

7,50 €

Bruschetta Melanzane Grigliate

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

7,50 €

Bruschetta Alici Marinate

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

7,50 €

Bruschetta Salmone

Zwei Scheiben Weißbrot im Ofen kross gebacken, mit Räucherlachs, roten Zwiebeln & Pinienkerne _a

7,50 €

Suppen

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe _{a,8}

7,50 €

Zuppa di Pomodoro

Tomatencremesuppe _a

7,50 €

Zu den oben genannten Suppen reichen wir Ihnen ofenfrisches Pizzabrot _a

VORSPEISEN

Antipasti

Mozzarelline di Bufala in crema di Pomodoro 	8,50 €
Leicht geschmolzene, kleine Büffelmozzarellakugeln in heißer Tomatensauce mit Oliven und Basilikum	
Mozzarella di Bufala 	9,50 €
Büffelmozzarella (250 g) mit Rucola und Cocktailtomaten	
Bufala e Parma	12,50 €
Saftiger Büffelmozzarella (250 g) mit Parmaschinken, Rucola und Cocktailtomaten	
Sardelle Marinate	8,50 €
Marinierte Sardellen mit Rucola, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln	
Salmone Marinato	8,50 €
Marinierter Lachs mit Rucola, Pinienkern und roten Zwiebeln	
Prosciutto e Melone	10,50 €
Parmaschinken mit Honigmelone	
Vitello Tonnato	11,50 €
Gekochtes, hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfischcreme, Rucola, Kapern und Sardellen ₃	
Insalata di Pesce	14,50 €
Frischer, hausgemachter Meeresfrüchtesalat _a	
Antipasto Mare e Monti <i>für zwei</i>	16,50 €
Meeresfrüchtesalat, Parmaschinken mit Melone, gegrillte Auberginen, Artischocken, Mozzarella-Bällchen & Bruschetta ₃	
Antipasto Misto <i>für zwei</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	groß
Insalata Mista 	4,50 €	6,50 €
Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Tomaten, Salatgurken, rotem Paprika und rotem Radicchio		
Insalata Mista con Tonno	5,50 €	7,50 €
Gemischter Salat aus Thunfisch, Eisbergsalat, Tomaten, Salatgurken, rotem Paprika und rotem Radicchio		
Italiana		11,50 €
Italienischer Salatteller aus Eisbergsalat, Thunfisch, Tomaten, Salatgurken, Paprika, Oliven, rotem Radicchio und rote Zwiebeln dazu Pizzabrot		
Insalata di Fagioli 		6,50 €
Bohnensalat aus weißen Bohnen mit roten Zwiebeln		
Insalata di Pomodori 		6,50 €
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		
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		

PASTA

Rigatoni

Rigatoni Bolognese

Mit Hackfleischsauce ^a

10,00 €

Rigatoni Caprese

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

10,50 €

Rigatoni Tonno

Mit Thunfisch und Tomatensauce ^a

10,50 €

Rigatoni Marinaia

Mit Venusmuscheln, Shrimps, Tintenfisch und Tomatensauce ^a

11,50 €

Rigatoni al Forno

Mit Vorderschinken, Champignons und Hackfleischsahnesauce,
im Ofen mit Käse überbacken ^{a,3}

11,50 €

Rigatoni alla Stefano

Mit italienischer scharfer Salami und Hackfleischsahnesauce,
im Ofen mit Käse überbacken ^{a,3}

11,50 €

Penne

Penne Arrabiata

Mit Vorderschinken, Champignons und Paprika in Tomatensauce ^{a,3}

10,50 €

Penne Casa

Mit Vorderschinken, Erbsen und Parmesankäse in Tomatensahnesauce ^{a,3}

10,50 €

Penne Boscaiola

Scharf gewürzt mit Austernpilzen und Speck in Tomatensahnesauce ^a

10,50 €

Penne al Pesto Genovese

Mit Pesto aus Basilikum, Pinienkernen, Parmesankäse & Olivenöl ^{a,3}

10,50 €

Penne Primavera

Mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Mozzarella in Tomatensauce ^{a,3}

10,50 €

Spaghetti

Spaghetti Aglio e Olio

Scharf gewürzt mit Knoblauch und Olivenöl ^a

10,00 €

Spaghetti Napoli

Mit feiner Tomatensauce ^a

10,00 €

Spaghetti Carbonara

Mit Vorderschinken, Ei, Parmesankäse und Sahnesauce ^{a,3}

10,50 €

Spaghetti Vongole

Mit Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl und Kirschtomaten ^a

15,50 €

Fettuccine

Fettuccine al Salmone

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

14,50 €

Fettuccine al Tartufo Bianco

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

14,50 €

Fettuccine ai Gamberi e Zucchine

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

14,50 €

TEIGSPEZIALITÄTEN

Lasagna

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

11,50 €

Cannelloni Ricotta e Spinaci

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

11,50 €

Parmigiana

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

11,50 €

Gnocchi & Tortellini

Gnocchi alla Sorrentina

Kartoffelteigspezialität mit Mozzarella, Parmesankäse, Tomatensauce, Cocktailtomaten & Basilikum ₃

14,50 €

Tortellini al Forno

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

14,50 €

REISGERICHTE

Risotto ai Gamberi e Zucchine

Weißer Rundkornreis mit Garnelen & Zucchini

14,50 €

FLEISCHGERICHTE

vom Kalb

Bistecca alla Milanese

Paniertes Kalbsschnitzel (ca. 200g) mit Pommes _b

21,50 €

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel (ca. 200g) mit Parmaschinken & Käse überbacken, dazu Pommes

23,50 €

vom Rind

Manzo ai Ferri

Rostbraten (ca. 300g) vom Grill mit Rosmarinbratkartoffeln _b

23,50 €

Manzo Cipolla

Zwiebelrostbraten (ca. 300g) vom Grill mit Rosmarinbratkartoffeln _b

25,50 €

Filetto ai Ferri

Rinderfilet (ca. 300g) vom Grill mit Rosmarinbratkartoffeln _b

33,50 €

Filetto al Pepe verde

Rinderfilet (ca. 300g) vom Grill in grüner Pfeffersauce mit Rosmarinbratkartoffeln _b

35,50 €

FISCHGERICHTE

Salmone al Vino bianco

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

23,50 €

Calamari alla Romana

Tintenfischringe frittiert, dazu Pizzabrot _a

23,50 €

Calamari al Sugo

Tintenfischringe in pikanter Tomatensauce, dazu Pizzabrot _a

23,50 €

Gamberoni al Vino bianco

Sechs große Garnelen in Weißweinsauce, dazu Pizzabrot _a

25,50 €

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
Ø 26cm / -1,00 €

Margherita

Mit Tomatensauce & Käse _{a,3}

9,00 €

Funghi

Mit frischen Champignons & Käse _{a,3}

10,00 €

Prosciutto

Mit Vorderschinken & Käse _{a,3}

10,00 €

Salami

Mit Salami & Käse _{a,3}

10,00 €

Romana

Mit Sardellen & Käse _{a,3}

11,00 €

Calzone

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

11,00 €

Caprese

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

11,00 €

Casalinga

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

11,00 €

Hawaii

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

11,00 €

Rustica

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

11,00 €

Salumiero

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

11,00 €

Tonno

Mit Thunfisch & Käse _{a,3}

11,00 €

Rucola

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

12,00 €

Gorgonzola e Spinaci

Mit Gorgonzola, Spinat & Käse _{a,3}

12,00 €

Capricciosa

Mit Vorderschinken, Shrimps, Artischocken & Käse _{a,3}

12,00 €

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

Contadina 	Mit scharfer italienischer Salami, Peperoni & Käse <small>a,3</small>	12,00 €
Gamberetti	Mit Shrimps, Knoblauch & Käse <small>a,3</small>	12,00 €
Marinaia	Mit Thunfisch, Zwiebeln & Käse <small>a,3</small>	12,00 €
Quattro Stagioni	Mit Vorderschinken, frischen Champignons, Artischocken & Käse <small>a,3</small>	12,00 €
Bufala 	Mit Büffelmozzarella & frischem Basilikum <small>a,3</small>	12,00 €
Quattro Formaggi 	Mit vier verschiedenen Käse-Sorten <small>a,3</small>	13,00 €
Del Paese 	Mit Auberginen, Brokkoli, Peperoni, Mozzarella & Käse <small>a,3</small>	13,00 €
Vegetale 	Mit Artischocken, Champignons, Paprika, Peperoni, Oliven & Käse <small>a,3</small>	13,00 €
Pescatore	Mit Tintenfisch, Shrimps, Venusmuscheln & Käse <small>a,3</small>	15,00 €
Primavera	Mit Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter, Mozzarella & Käse <small>a,3</small>	15,00 €
Pistacchio <small>NEU</small>	Mit Mozzarella, Mortadella, Büffelmozzarella, Pistazien & Pestocreme <small>a,3</small> <small>ohne Tomatensoße</small>	15,00 €
Tricolore <small>NEU</small> 	Mit Mozzarella, Rucola, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten & Parmesansplitter <small>a,3</small> <small>ohne Tomatensoße</small>	15,00 €
Pizzabrot mit Kräuterbutter 	Ofenwarme kleine Pizzabrötchen mit Kräuterbutter <small>a</small>	5,50 €
Focaccia 	Fladenbrot mit Olivenöl, Salz und Rosmarin <small>a</small>	6,50 €

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

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Tee Früchte-, 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 €

APERITIF

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

PROSECCO ANDREOLA D.O.C.G

	0,1l	0,75l
Prosecco BOLLÈ Extra Dry	4,00 €	24,50 €
Prosecco BOLLÈ Brut		24,50 €
Prosecco BOLLÈ Rosé Extra Dry		24,50 €
Prosecco Dirupo Extra Dry		27,50 €
Prosecco Dirupo Brut		27,50 €

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>	3,00 €	5,00 €

Säfte & Saftschorle

	0,2l	0,4l
Apfelsaft Apfelsaftkonzentrat, 100% Fruchtgehalt	3,00 €	5,00 €
Grapefruitsaft Grapefruitsaftkonzentrat, 100% Fruchtgehalt	3,00 €	5,00 €
Johannisbeersaft Johannisbeersaftkonzentrat, 100% Fruchtgehalt	3,00 €	5,00 €
Orangensaft Orangensaftkonzentrat, 100% Fruchtgehalt	3,00 €	5,00 €
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 €
<i>Alkoholfreies Hefeweizen</i>		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 €

LIKÖR

	3cl
Amaro del Capo Italienischer Kräuterlikör, 35 % Vol.	3,50 €
Fernet Branca Über 40 Kräuter nach geheimem Familienrezept, 40 % Vol.	3,50 €
Sambuca Italienischer Anislikör, 40 % Vol.	3,50 €
Ramazotti Italienischer Kräuterlikör, 30 % Vol.	3,50 €
Limoncello - aus eigener Herstellung Den Zitronenlikör stellen wir mit viel Liebe aus den Zitronen her, welche auf unserer Gartenterrasse wachsen, 35 % Vol.	3,50 €
Grappa 18 Lune Marzadro Weich & trocken, 40 % Vol.	4,50 €
Grappa La Terrazza Hergestellt aus eigenen Fragolino Trauben unserer Terrasse. 4 Jahre im Fass (deutscher Eiche) gereift. Destilliert von Hans Lehle in Kuchen. 40 % Vol.	4,00 €

OFFENE WEINE

Rotwein

	0,25l
Vino Della Casa	5,50 €
Hauswein aus der Region Apulien, 13,5 % Vol. Trocken, gewonnen aus den Rebsorten Negroamaro	
Lambrusco	5,50 €
Perlwein aus der Region Emilia-Romagna, 10,5 % Vol. Süß, gewonnen aus der Rebsorte Lambrusco	
Primitivo	7,00 €
Aus der Region Apulien – Vecchia Torre, 14 % Vol. Trocken, gewonnen rein aus der Rebsorte Primitivo	
Negroamaro	7,00 €
Aus der Region Apulien – Vecchia Torre, 13,5 % Vol. Trocken, gewonnen rein aus der Rebsorte Negroamaro	

Weißwein

	0,25l
Vino Della Casa	5,50 €
Hauswein aus der Region Apulien, 12,5 % Vol Halbtrocken, gewonnen aus der Rebsorte Chardonnay	
Lambrusco Bianco	5,50 €
Perlwein aus der Region Emilia-Romagna, 7,5 % Vol. Süß, gewonnen aus der Rebsorte Lambrusco Bianco	
Chardonnay	7,00 €
Aus der Region Apulien – Vecchia Torre, 13 % Vol. Trocken, gewonnen aus der Rebsorte Chardonnay	
Lugana	8,00 €
Aus der Region Venetien – 13 % Vol. Trocken, gewonnen aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana	
EDDA Bianco Salento	8,00 €
Aus der Region Apulien – San Marzano, 13 % Vol. Ausbau: 4 Monate in Barrique Trocken, gewonnen aus der Rebsorte Chardonnay mit autochthonen weißen Rebsorten.	

Roséwein

	0,25l
Vino della Casa	5,50 €
Hauswein aus der Region Apulien, 12,5 % Vol. Halbtrocken, gewonnen aus der Rebsorte Negroamaro	
Tramari Rosé di Primitivo	7,00 €
Aus der Region Apulien – San Marzano, 12,5 % Vol. Trocken, gewonnen aus der Rebsorte Primitivo	

WINE & MORE.

WEINKARTE

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

ONLINESHOP

Unser komplettes Wein-, Grappa- & Proseccosortiment finden Sie im VINIARE Onlineshop.



viniare.de/viniare-club/

VINIARE.DE

