Antico & Abruzzo

Hotel - Ristorante

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Suppen & Salate

5. Crema di Pomodoro ..... **5,00 €**
Hausgemachte Tomatencremesuppe

6. Minestrone G ..... **5,00 €**
Hausgemachte Gemüsesuppe

8. Carciofini alla Giudea F ..... **9,00 €**
Artischocken, Salat, Sardellenfilets, Knoblauch und rote Zwiebeln "Jüdische Art"

9. Ziegenmarkt-Salat M ..... **9,00 €**
Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Mais, Oliven,
roten Zwiebeln und Hirtenkäse

10. Salat mit Pute ..... **9,50 €**
Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven,
roten Zwiebeln und angebratenen Putenstreifen

11. Nizza-Salat ..... **9,00 €**
Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, Thunfisch und roten Zwiebeln

12. Salatbeilage M ..... **5,00 €**
Kleiner bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Rucola, Mais, Oliven und roten Zwiebeln

13. Hirten-Salat ..... **5,00 €**
Strauchtomaten mit roten Zwiebeln auf Salatbett,
auf Wunsch auch mit Hirtenkäse + 1,00 €

Pizzabrot G ..... **3,50 €**
Immer ofenfrisch! Auf Wunsch auch mit Kräuterbutter + 0,80 €

Alle Salate mit Olivenöl, Balsamico-Essig und selbstgebackenem Ciabattabrot. 1 SF

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Antipasti caldi e freddi – Warme und kalte Vorspeisen

14. Carpaccio della Casa ..... **11,50 €**
Mariniertes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten,
mit Rucola und geraspeltem Parmesan — kleine Portion **8,50 €**

15. Antipasto Abruzzese classico ..... kleine Portion **8,00 €**
Verschiedene marinierte Gemüsesorten, — Classico 1–2 Personen **13,00 €**
Mozzarellakäse und italienischer Landschinken — Familia 4–5 Personen **24,50 €**

16. Funghi Grigliati ..... **9,00 €**
Gegrillte Austernpilze auf Salatbett,
mit Knoblauch-Olivenöl und Balsamico-Essig angemacht

17. Bruschetta Romana ..... **6,00 €**
Fünf geröstete Brote mit Sardellenfilets und Mozzarella überbacken

18. Bruschetta Classica ..... **5,50 €**
Fünf geröstet Brote mit Tomaten und Knoblauch

= vegetarisch

1718. Bruschetta gemischt ..... **6,90 €**
6 Stück gemischt, (3 Stück Romana und 3 Stück Classica)

19. Gebackener Hirtenkäse ..... **8,00 €**
garniert mit buntem Salat und geröstetem Brot

20. Funghetti al Forno ..... **8,00 €**
Frische Champignons mit Gorgonzola-Käse und Käse überbacken

22. Antipasto di Mare ..... **14,50 €**
blanchierte Meeresfrüchte,
Bruschetta mit Sardellen, Lachs ..... kleine Portion **9,50 €**

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Focaccie della Casa - Spezialität des Hauses

Ofenfrisches Focacciabrot angerichtet in verschiedenen Variationen

26. Focaccia di Mare ..... **13,00 €**
Räucherlachs mit buntem Salat Rucola
und Schalottenzwiebeln auf warmem Focacciabrot

27. Focaccia con Carpaccio ..... **13,00 €**
Rinderfilet, hauchdünn geschnitten auf buntem Salat
mit gehobeltem Parmesan auf warmem Focacciabrot

28. Focaccia del Dottore ..... **11,50 €**
Auberginen, getrocknete Tomaten, bunter Salat
und geraspelter Parmesan auf warmem Focacciabrot

29. Focaccia Vegetaria ..... **11,50 €**
bunter Salat mit angebratenem Gemüse und
Mozzarellaperlen auf warmem Focacciabrot

30. Focaccia Funghi ..... **11,50 €**
Gegrillte Austernpilze mit buntem Salat
und knusprigem Speck auf warmem Focacciabrot

31. Focaccia con Antipasti ..... **12,50 €**
Ital. Landschinken, Mozzarella und
mariniertes Gemüse auf warmem Focacciabrot

32. Focaccia con Tacchino ..... **12,50 €**
bunter Salat mit Putenstreifen, Hirtenkäse und
Mais auf warmem Focacciabrot

Alle Focaccie werden mit Olivenöl und Balsamico-Essig angerichtet.

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Paste della Casa

Nudelgerichte nach Art des Hauses

33. Spaghetti bel Paese ..... **9,50 €**
Spaghetti mit Rispen-Tomaten, Rucola und Mozzarella-Perlen

34. Spaghetti Frutti di Mare ..... **10,50 €**
Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißwein und Knoblauch-Olivenöl

35. Fettuccine con Tacchino ..... **9,50 €**
Eierbandnudeln mit Putenstreifen und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce

36. Fettuccine alla Tirolese ..... **9,50 €**
Eierbandnudeln mit Austernpilzen, Tiroler Speck und geraspeltem Parmesan

37. Spaghetti Aglio Olio ..... **9,00 €**
Spaghetti mit Knoblauchscheiben und Chillies in Olivenöl angebraten
(Ein guter, italienischer Klassiker)

38. Spaghetti del Dottore ..... **9,50 €**
Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Auberginenstreifen und Hirtenkäse

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Paste della Casa

Nudelgerichte nach Art des Hauses

39. Spaghetti Matriciana ..... **9,50 €**
mit Strauchtomaten, Speck, Parmesann, Chillies & Knoblauchöl

40. Lasagne classiche ..... **9,00 €**
Schichtnudeln mit Hackfleischsauce und Käse überbacken

41. Spaghetti con Calamaretti ..... **9,50 €**
Spaghetti mit zarten Calamaristreifen, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl

42. Spaghetti alla Toni ..... **9,50 €**
mit Artischocken, Sardellen, getrockneten Tomaten und geraspeltem Parmesan

43. Gnocchi al Gorgonzola ..... **9,50 €**
Kartoffelklößchen in Gorgonzola-Sahnesauce

44. Gnocchi con Verdure ..... **9,50 €**
Kartoffelklößchen mit verschiedenen Gemüsesorten,
in Butter geschwenkt und Parmesan

45. Fettucine con Gamberi ..... **11,50 €**
Eierbandnudeln mit Kirschtomaten und Garnelen, in einer Dill-Sahnesauce

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Pizze Classiche

Klassische Pizzen, traditionell von Hand zubereitet, ca. Ø 30 cm

70. Regina Margherita ..... **7,50 €**
mit Tomatensauce und Käse

71. Milano ..... **8,00 €**
mit Tomatensauce, Salami und Käse

73. Rustica ..... **9,00 €**
mit Tomatensauce, Salami, frischen Champignons und Käse

74. Tonno ..... **9,50 €**
mit Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Käse

75. Hawaii ..... **9,50 €**
mit Tomatensauce, gekochtem Schinken, Ananas und Käse

76. Vegetaria ..... **9,50 €**
mit Tomatensauce, verschiedenen Gemüsesorten und Käse

77. Calzone ..... **9,50 €**
Pizzatasche mit Tomatensauce, Salami, frischen Champignons und Käse

79. Quattro Stagioni ..... **11,50 €**
mit Tomatensauce, gekochtem Schinken, Salami,
frischen Champignons, Spinat und Käse

80. Diavola ..... **9,50 €**
mit Tomatensauce, Peperoniwurst, Salami, grünen Peperoni und Käse

Jede zusätzliche Beilage + 1,00 €
Thunfisch, Meeresfrüchte oder Mozzarella + 1,50 €

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le nostre Pizze speciale

unsere eigenen Kreationen, traditionell von Hand zubereitet, ca. Ø 30 cm

83. Frutti di Mare ..... **12,00 €**
G M P K
mit Tomatensauce, Meeresfrüchten, Thunfisch, Knoblauch und Käse

65. bella Napoli ..... **9,50 €**
G M F
mit Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Mozzarella

67. Siciliana ..... **9,50 €**
G M
mit Tomatensauce, Käse, Knoblauch, Auberginen und Hirtenkäse

68. la Principessa ..... **12,50 €**
G M F
mit Tomatensauce, Spinat, Lachs, Knoblauch und Käse

69. Pizza Bianca ..... **9,50 €**
G M
mit Mozzarella, Rucola, frischen Tomaten und Basilikumöl

78. Parma ..... **12,00 €**
G M F
mit Tomatensauce, Ital. Landschinken und Mozzarella
auf Wunsch mit Rucola + 0,80 €

81. del Patrone ..... **9,50 €**
G M S
mit Tomatensauce, Peperoniwurst, Salami , Gorgonzola und Käse

84. Primo Amore ..... **9,50 €**
G M S
mit Tomatensauce, Mozzarella, getrockneten Tomaten und Rucola

Jede zusätzliche Beilage + 1,00 €
Thunfisch, Meeresfrüchte oder Mozzarella + 1,50 €

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Carne di Manzo – Hüftsteak

86. Bistecca ai Ferri ..... **18,50 €**
gegrilltes Rinderhüftsteak mit hausgem. Kräuterbutter

87. Bistecca al Gorgonzola ..... **19,50 €**
gegrilltes Rinderhüftsteak mit Gorgonzolasauce

89. Bistecca Pizzaiola ..... **19,50 €**
gegrilltes Rinderhüftsteak mit Sardellen-Tomaten-Kapernsauce

Zu den Steaks servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und Salat

Pesce – Fischgerichte

90. Spiedini Di Calamari ..... **18,50 €**
Gegrillte Calamari auf Tagliatelle, mediterranen Gemüsen und Salat

91. Salmone alla Pescatrice ..... **19,50 €**
Lachsfilet nach Seemanssart, mit Meeresfrüchten im Ofen gebacken,
dazu Bandnudeln und Salat

92. Scampi al Forno ..... **21,00 €**
Geschälte Scampis mit Weißweinsauce und Knoblauch im Ofen gebacken,
dazu geröstetes Knoblauchbrot, Rosmarinkartoffeln und Salat

93. Brodetto di Pesce ..... **23,50 €**
Spezialität aus den Abruzzen!!! Mehrere Fischsorten (Fisch im ganzen)
und Schalentiere (ca. 600g) mit viel Weißwein und Knoblauch, im Ofen gebacken,
dazu Knoblauchbrot, Rosmarinkartoffeln und Salat

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Per Bambini

nur für unseren Kleinen

119. Mini-Pizza ..... **5,50 €**
O M 3 mit Tomatensauce, Salami und Käse

120. Spaghetti Mamma Mia ..... **5,50 €**
O M mit Tomatensauce oder Butter

121. Schnitzel Pinocchio ..... **7,00 €**
O kleines Putensteak mit Spaghetti in Tomatensauce

122. Gnocchi bambini ..... **6,50 €**
O M in Butter oder Tomatensauce

Dolci

Süßspeisen

114. Zabaglione al Prosecco ..... **6,50 €**
1 C Ei-Schaumcreme mit Prosecco, Marsala und Vanilleeis für 2 Personen ..... **9,50** €

115. Tartufo ..... **6,00 €**
M C Schokoladen-Vanille-Trüffeleis

116. Panna Cotta ..... **6,50 €**
M 1 Italienisches Sahne-Dessert mit Eis, Erdbeersauce und frischen Früchten garniert

310. Hausgemachtes Tiramisu ..... **6,00 €**
M C O

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Vini d´Abruzzo

Qualitätsweine aus den Abruzzen "Mit besten Empfehlungen vom Chef"

	0,2 l	0,5 l
230. Montepulciano d´Abruzzo*	**4,50 €**	**9,00 €**
trocken und kräftig, passt gut zu Pizza, Pasta und Fleischgerichten		
240. Sangiovese d´Abruzzo*	**4,50 €**	**9,00 €**
Farbe rubin-rot, weich und harmonisch im Geschmack, zu allen Gerichten		
250. Trebbiano d´Abruzzo*	**4,50 €**	**9,00 €**
fruchtig und frisch, wenig Säure ideal zu Antipasti, Fisch und Salat		
260. Cerasuolo d´Abruzzo*	**4,50 €**	**9,00 €**
fruchtiger, kirschroter Rosé-Wein mit angenehmem Bouquet, passt zu leichten Gerichten		
270. Moscato d´Abruzzo*	**4,50 €**	**9,00 €**
lieblich, frisch und spritzig, für die, die es süß mögen!		
280. Pinot Grigio*	**4,50 €**	**9,00 €**
mit elegantem Bouquet. Passt zu Fisch, Geflügel, Pasta & Antipasti		

*Auf Wunsch bekommen Sie diese Weine auch als 0,7 l-Flasche

-Weine enthalten Sulfite -

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Aperitifs

Prosecco	0,1 l	3,50 €
Campari Soda oder Orange	4 cl	6,00 €
Martini	5 cl	4,50 €
Sherry	5 cl	3,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Gin Tonic	0,2 l	6,50 €
Hugo	0,2 l	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Großes Mineralwasser	0,7 l	5,00 €
San Pellegrino	0,5 l	4,50 €
Apfelschorle	0,2 l	2,50 €
Cola [L 4]	0,2 l	2,50 €
Fanta[1]	0,2 l	2,50 €
Spezi [L 4]	0,2 l	2,50 €
Sprite	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon[5], Tonic, Ginger Ale	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,70 €
Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Traubensaft	0,2 l	2,70 €
Saftschorle Traube, Rhabarber, Johannisbeere, Lemon	0,2 l	2,50 €

Alle Saftschorlen auch in 0,4l für 4,20 €

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Biere

Pils	0,3 l	2,80 €
Pils	0,5 l	4,70 €
Radler	0,3 l	2,80 €
Radler	0,5 l	4,70 €

Flaschenbiere

Alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2,60 €
Malzbier	0,33 l	2,60 €

Weizen

Hefe-Hell	0,5 l	4,70 €
Alkoholfrei	0,5 l	4,70 €

Bier ist ein glutenhaltiges Getränk!

Und wenn Sie müde sind und nicht mehr fahren wollen, bei uns können Sie auch in unserem Hotel übernachten.
Preise (ÜF) ab 60 Eur

Wir sehen uns dann zum Frühstück wieder!

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Warme Getränke

Tee, verschiedene Sorten feine lose Blätter	**Kännchen**	**4,00 €**
Espresso 6	**Tasse**	**2,20 €**
Cappuccino 6 M	**Tasse**	**2,50 €**
Kaffee 4	**Tasse**	**2,20 €**
Kaffee HAG	**Tasse**	**2,20 €**
Heiße Schokolade M	**Tasse**	**3,00 €**
Caffee Latte M	**Tasse**	**3,50 €**
Latte Macchiato M	**Glas**	**3,50 €**

Spirituosen

Wodka	**4 cl**	**3,00 €**
Sambuca	**2cl**	**2,50 €**
Amaretto	**2cl**	**2,00 €**
Marsala mit Sahne M	**4cl**	**3,00 €**
Ramazzotti	**4cl**	**3,00 €**
Averna	**4cl**	**3,00 €**
Fernet	**2cl**	**2,50 €**
Limoncello	**2cl**	**2,50 €**
Grappa	**2cl**	**2,50 €**
Vecchia Romagna	**2cl**	**3,50 €**

Die Speisen und Getränke aus unserer Speisekarte enthalten folgende, unvermeidbare *Zusatzstoffe* die vom Gesetzgeber kennzeichnungspflichtig sind:
1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 geschwefelt, 4 Koffein, 5 Chinin.

Allergenstoffe: G Getreide, K Schalentiere, F Fisch, M Milch, SF Senf, S Sulfite, E Ei, Vegetarisch