

BEI SUJAN

8788



halbe Stunde, vierzig Minuten

...VIERTELSTUNDE!

PIZZA-KATASTROPHE!!

PAPA IST IN DER SAUNA

1. APRIL 1992

HIER
kocht
DIE
Familie
SEIT 1992

Da Antonio

EST. 1992

RISTORANTE · PIZZERIA



Hier kocht die Familie.

Buon giorno, buona sera,
liebe Gäste!
Herzlich willkommen
im Ristorante – Pizzeria Da Antonio.

Unser Familienbetrieb freut sich seit über 30 Jahren
für Sie frische Gerichte aus den besten Zutaten zu kochen.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns!

Ihre Familie Multani



ANTIPASTI VORSPEISEN

PIZZABROT

mit frischen Kräutern 5,00

mit Knoblauch 5,50

mit Tomatensoße und Basilikum 6,10

mit Tomatensoße, Basilikum und Knoblauch 6,70

BRUSCHETTA CLASSICA 5,50

Tomate, Rucola, Olive, Parmesan

BRUSCHETTA PARMA 6,70

Tomate, Parmaschinken, Rucola, Parmesan

BRUSCHETTA TONNO 6,70

Tomate, Thunfisch, Zwiebeln, Rucola, Parmesan

VITELLO TONNATO 14,20

hauchdünn geschnittenes rosa Kalbfleisch mit
delikater Thunfischcreme und Kapern

CARPACCIO DI MANZO 14,20

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Olivenöl,
Zitrone, Rucola und gehobelten Parmesan

CARPACCIO ROSSO 14,20

Rote Beete Carpaccio mit karamellisierten
Ziegenkäse und Rucola

ANTIPASTI AL ANTONIO pro Person 16,60

frisch vom Grill zubereiteter gemischter Antipastiteller
für 1, 2 oder 4 Personen

BURRATA E POMODORO 14,20

Tomatencarpaccio mit Burrata und
frischem Basilikum-Pesto

MOZZARELLA DI BUFALA 13,20

Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

ZUPPE SUPPEN

CREMA DI POMODORO 6,90

INSALATA SALATE

ITALIENISCHER SALAT

gemischter Salat mit Ei, Schinken und Käse

	klein	groß
mit Thunfisch	10,90	12,60
ohne Thunfisch	10,40	12,10

INSALATA DI FORMAGGIO FETA

gemischter Salat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven

INSALATA DI RUCOLA

Rucolasalat mit Zwiebeln, Kirschtomaten, Oliven und gehobeltem Parmesan

INSALATA TACCINHO

gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenbrustfilet

- INSALATA „DI FITNESS“ + 1,70

(extra Schafskäse, Peperoni und Oliven)

INSALATA DI CAPRA

16,60

karamellisierte Ziegenkäse auf Babyspinat mit Radicchio, Birne, Kirschtomaten, Kürbiskerne, Croutons und Avocado-Dressing

INSALATA DI GAMBAS

16,60

Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Pinienkerne und Gambas

CAESAR SALAD

16,60

mit paniertem Hähnchenbrustfilet und Parmigiano Reggiano



PIZZE PIZZEN

LIEBE GÄSTE,

Sie können bei uns Ihre Pizza selbst zusammenstellen oder eine von unseren Klassikern wählen.

Die besten Pizzen, zubereitet mit den frischesten Zutaten – immer mit Käse, Tomatensoße und Oregano

8,70 | 30 CM

BASILIKUM 0,90
KAPERN 0,90
CHAMPIGNONS 0,90
ZWIEBEL 0,90
PEPERONI 0,90
ARTISCHOCKE 0,90
PAPRIKA 0,90
OLIVEN 0,90
ANANAS 0,90
MAIS 0,90
KNOBLAUCH 0,90
EI 0,90
FRISCHE TOMATEN 1,10
AUBERGINE 1,10
BROCCOLI 1,10
SPINAT 1,10
WIRSING 1,10
ZUCCHINI 1,10
RUCOLA 1,50



THUNFISCH 1,70
SARDELLEN 1,70
MEERESFRÜCHTE 1,70
SHRIMPS 1,70
LACHS 5,00

BOLOGNESE 1,10
SALAMI 1,70
SCHINKEN 1,70
PEPERONIWURST 1,70
N'DUJA 1,70
-ital. Streichsalami, scharf-
PARMASCHINKEN 1,70
CHORIZO 1,70
SALSICCIA 1,70
TANDOORI HÄHNCHEN 5,00

KÄSE 1,70
PARMESAN 2,20
FETA KÄSE 2,20
GORGONZOLA 2,20
ZIEGENKÄSE 2,20
MOZZARELLA FIOR DI LATTE 2,20
BÜFFELMOZZARELLA 3,40
ITAL. HARTKÄSE 2,20



PIZZE PIZZEN

PIZZA AL ANTONIO Pizza mit allem	12,20	PIZZA SPINACI	14,10
		Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Schinken und Spinat	
PIZZA CALZONE zugeklappte Pizza mit Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons und Paprika	11,90	PIZZA TONNO	11,50
		Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	
PIZZA MARINARA	12,20	PIZZA RUCOLA	13,00
Tomaten, Käse, Paprika, Oliven, Knoblauch und Meeresfrüchte		Tomaten, Mozzarella, Rucola und Parmaschinken	
PIZZA CAPRICCIOSA	12,40	PIZZA DIAVOLO	13,80
Tomaten, Käse, Schinken, Peperoniwurst, Champignons, Oliven und Artischocken		Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, Zwiebeln und Knoblauch	
PIZZA HAWAII	11,30	PIZZA CALABRESE	11,50
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons und Ananas		Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven und Zwiebeln	
PIZZA SPECIALE	13,80	PIZZA VINCENZO	13,50
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Knoblauch		Tomaten, Käse, Champignons, Peperoniwurst, Parmesan und Basilikum	
PIZZA QUATRO FORMAGGIO	13,50		
Tomaten und vier verschiedene Sorten Käse			

PIZZE PIZZEN

PIZZA VERDURE 13,50

Tomaten, Mozzarella, Champignons,
gegrilltes Gemüse und Knoblauch

PIZZA ESPAÑA 14,70

frische Tomaten, frischer Paprika, Chorizo, Schafskäse,
Mozzarella und Knoblauch

PIZZA DI CAPRA 13,50

karamellisierter Ziegenkäse,
Honig, Rucola und Walnüsse

PIZZA SALSIICCIA 14,10

frische Tomaten, Zwiebel,
Wirsing, italienischer Hartkäse und Salsiccia

PIZZA PUNJAB 14,70

Tomatensoße, Tandoori Chicken, frischer Koriander,
Ingwer, Mango-Salsa, Knoblauch und Mozzarella

PIZZA SALMONE 15,80

frische Tomaten, Lachs, Spinat und Mozzarella

PIZZA N'DUJA PICANTE 14,70

Tomaten, Mozzarella, ital. Streichsalami,
Kirschtomaten, Rucola und gehobelter Parmesan

PIZZA „DI LULLI“ 17,10

mit Burrata, Kirschtomaten, Babyspinat, Champignons,
verfeinert mit Trüffelöl

PIZZA „DI LULLI 2“ 17,50

Tomaten, Champignons, Kirschtomaten, Parmaschinken,
Grana Padano verfeinert mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,
Trüffelöl und Burrata

PIZZA PERA E GORGONZOLA 14,70

Gorgonzola, karamellierte Birnen, Walnüsse und Rucola

PASTA NUDELN



LIEBE GÄSTE,

ALLE NUDELGERICHTE ENTHALTEN PARMESAN

gerne bereiten wir Ihnen Ihre Pasta auch glutenfrei zu (+2,00).

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA mit Tomatensoße und frischem Basilikum	10,40	SPAGHETTI ALIO E OLIO E PEPERONCINO in Knoblauch, Olivenöl, Basilikum und frischem Peperoncino (scharf) geschwenkt, nach Art des Hauses	11,00
SPAGHETTI BOLOGNESE mit Hackfleischsoße	10,40	RIGATONI ALLA MATRICIANA mit Speck, Zwiebeln und frischem Basilikum in Tomatensoße	12,00
SPAGHETTI CARBONARA mit Ei, Speck und Grana Padano, in etwas Sahne geschwenkt	12,60	TORTELLINI AL QUATTRO FORMAGGI mit vier verschiedenen Sorten Käse in Sahnesoße	12,00
SPAGHETTI ALLA MARINARA mit Meeresfrüchten in Knoblauch und Tomaten geschwenkt	11,90	TORTELLINI ALLA PANNA mit Sahne und Schinken	12,60
SPAGHETTI AL PESTO mit hausgemachtem Basilikum Pesto, Olivenöl und ein Schuss Sahne	12,00	GNOCCHI AL GORGONZOLA mit Gorgonzola in Sahnesoße	13,00
SPAGHETTI CALABRESE in schwarzen Oliven, Kapern, Knoblauch, Sardellenfilets, Tomaten und frischem Peperoncino (scharf) geschwenkt	12,00		

PASTA NUDELN

ORECCHIETTE PANNA E BROCCOLI 12,60

mit frischem Broccoli in Sahnesoße

GRÜNE BANDNUDELN ALLA PANNA 12,60

mit Schinken, Champignons in Sahnesoße

TAGLIATELLE ALLA CHEF 11,50

mit Tomaten, Sahne, Erbsen und Schinken

TAGLIATELLE AL PESTO ROSSO E BURRATA 17,10

mit rotem Pesto und Burrata

TAGLIATELLE CON LA RUCOLA 17,10

mit Parmaschinken, Grana Padano,
Knoblauch und Rucola in einer kräftigen Tomatensoße

TAGLIATELLE AL SALMONE 17,00

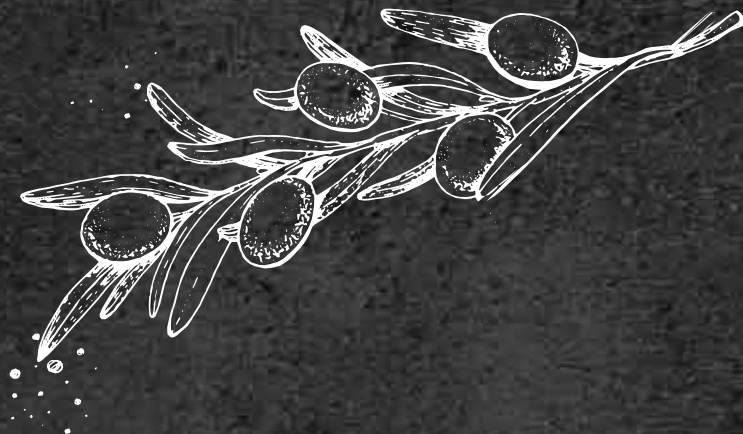
mit Lachsstücken in einer feinen
Sahne - Butter - Weißweinssoße

PENNE ALL' ARRABIATA 11,50

mit frischem Peperoncino (scharf) und Knoblauch,
in Tomaten geschwenkt

PENNE AL SALSICCIA 14,10

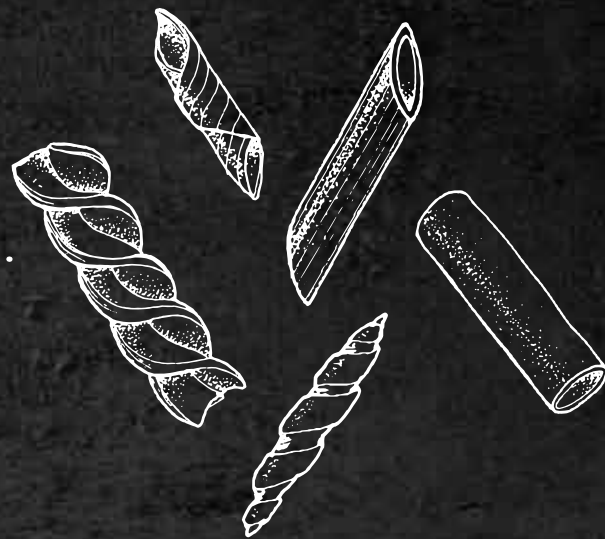
mit Salsiccia (ital. Bratwurst), in Knoblauch,
Olivenöl, Kirschtomaten und frischem Peperoncino (scharf)
geschwenkt



PASTA NUDELN

PENNE VEGETARIANA | 13,50

mit frischen Champignons, Aubergine, Broccoli,
Zucchini und Olivenöl, Knoblauch



PASTA MISTA PANNA 13,10

gemischter Nudelteller mit Sahne, Pilzen und Schinken

PASTA MISTA BOLOGNESE 12,10

gemischter Nudelteller mit Hackfleischsoße

PIATTO TRICOLORE Spaghetti al Pesto, 14,10

Tortellini alla Panna und Rigatoni alla Napoletana

RAVIOLI „CACIO E PEPE“ 14,90

hausgemachte Riesenravioli mit

Birnen-Pecorino-Füllung und „Cacio e Pepe“ – Sauce

SCHIAFFONI DELLA NONNA 14,90

hausgemachte Riesenravioli mit Büffelmozzarella

und Basilikum gefüllt, in frischer Tomatensoße geschwenkt,

mit einem Schuss Sahne

LINGUINE MARE E MONTI 15,80

mit Lachs und Artischocken,

in Sahne – Zucchini – Shrimps-Sauce geschwenkt

LINGUINE DELLA CASA 15,80

mit Broccoli, Champignons, Schinken und

Putenbruststreifen in Sahne geschwenkt

LINGUINE MIT GAMBAS 18,20

in einer feinen Limetten-Prosecco-Sauce

LINGUINE AL PISTACCHI 18,20

mit Pistazien-Pesto und Burrata



PASTA AL FORNO NUDELN ÜBERBACKEN

LASAGNE

12,10

mit Hackfleischsoße, überbacken mit Käse

RIGATONI AL FORNO

12,10

mit Hackfleischsoße, überbacken mit Käse

RIGATONI SQUISITI

13,00

mit Sahne, Schinken, Erbsen, überbacken mit Käse

CRESPELLE, Pfannkuchen

13,00

gefüllt mit Mozzarella und Spinat, Tomatensoße,
überbacken mit Käse

COMBINATIONE

13,90

vier Sorten Nudeln mit Schinken, Champignons,
Bolognese, mit Käse überbacken

PENNE ALLA SICILIANA

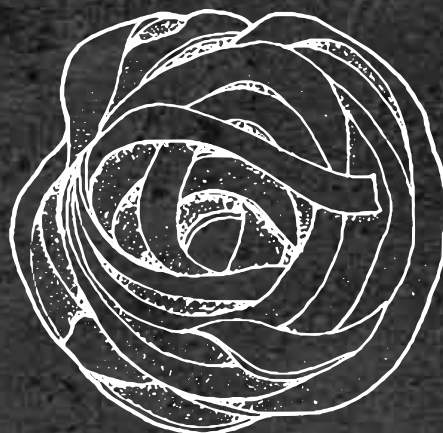
14,70

Penne geschwenkt in Auberginen, Tomatensoße,
Basilikum und Salsiccia (ital. Bratwurst),
mit Mozzarella überbacken

ORECCHIETTE ALL' ORTOLANA

14,70

Orecchiette geschwenkt in frischer Sahne mit Broccoli,
Zucchini und Pinienkernen, mit Mozzarella überbacken



CARNI FLEISCH

.....

VOM KALB & RIND

LIEBE GÄSTE,

Zu allen Kalbs- und Rindgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

WIENER SCHNITZEL „DAS ORIGINAL VOM KALB“ paniertes Kalbsschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Preiselbeeren	20,80	TIROLER CORDON-BLEU VOM KALB gefüllt mit Bergkäse und Tiroler Landschinken dazu Preiselbeeren und Rosmarinkartoffeln	24,20
SCALOPPINE AI FUNGHI Kalbsschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße, dazu Tagliatelle	23,20	RUMPSTEAK ALLA GRIGLIA Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites	27,60
SCALOPPINE AL GORGONZOLA Kalbsschnitzel mit Gorgonzolasoße dazu Tagliatelle	23,20	RUMPSTEAK ALLA PEPE VERDE Argentinisches Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	27,60
SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA Kalbschnitzel mit Oliven, Kapern und Sardellen in leichter Tomatensoße, dazu Spaghetti Calabrese	23,20	SURF AND TURF Argentinisches Rumpsteak mit einer Parmesankruste, dazu Gambas und Rosmarinkartoffeln	30,90
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Weißwein und Salbei, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse nach Art des Hauses	23,20	RUMPSTEAK „CON CIPOLLE“ Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu Pommes frites	27,60

CARNI FLEISCH



LIEBE GÄSTE,

Sie können bei uns Ihr Schnitzelgericht selbst zusammenstellen!

Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat und Pommes frites.

VOM SCHWEIN

PANIERTE SCHNITZEL

- ohne Soße 15,20
- mit Rahmsoße 16,70
- mit Jägersoße 16,70
- mit grüner Pfeffersoße 16,70
- mit gebratenen Zwiebeln 16,70

CORDON BLEU

- ohne Soße 17,30
- mit Rahmsoße 18,80
- mit Jägersoße 18,80
- mit grüner Pfeffersoße 18,80
- mit gebratenen Zwiebeln 18,80



INDISCHES ESSEN CURRYGERICHTE

LIEBE GÄSTE,

Zu allen indischen Gerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

NAAN 3,90 | GARLIC NAAN 4,40

VEGETARIAN CURRY 16,20

verschiedene Gemüse mit Cashewkernen
in milder Currysoße, dazu Basmati - Reis

BUTTER CHICKEN 16,20

Hähnchenfleisch mit Tomatensoße, Butter und Rahm,
im Tandoori gegrillt, dazu Basmati - Reis

MURGH NAWABI KORMA 16,20

Hähnchenfleisch mit Nussmarinade, dazu Basmati - Reis

CHICKEN CURRY 16,20

Hähnchenfleisch in pikanter Currysoße, dazu Basmati - Reis

MURGH HARYALI 16,20

Hähnchenfleisch mit Rahmspinat in Currysoße, dazu Basmati - Reis

MANGO CHICKEN 16,20

Hähnchenfleisch mit einer Mango-Currysoße, dazu Basmati-Reis

MUTTON KORMA 18,30

Lammfleisch gebraten, mit Nussmarinade, Zwiebeln und Tomaten, dazu
Basmati - Reis

MUTTON VINDALU 18,30

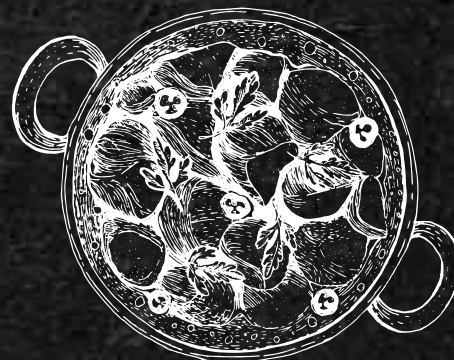
Lammfleisch mit Kartoffeln in Curry - Kokosnuss - Soße nach indischer Art,
dazu Basmati - Reis

MUTTON CURRY 18,30

Lammfleisch in pikanter Currysoße, dazu Basmati - Reis

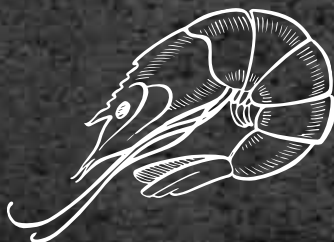
MUTTON SAAG 18,30

Lammfleisch mit Rahmspinat in Currysoße, dazu Basmati-Reis



Sie haben Lust auf Fisch?

Wir haben täglich eine frische Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten in unserer Fischtheke.
Sprechen Sie uns gerne an.



DOLCI DESSERT

TIRAMISU

hausgemachtes Biskuit-Dessert

6,90

TARTUFFO

6,90

TORTA DELLA NONNA

hausgemachter, blättriger Mürbeteig gefüllt mit
Vanille-Zitronencreme, getoppt mit knackigen Pinienkernen

6,90

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

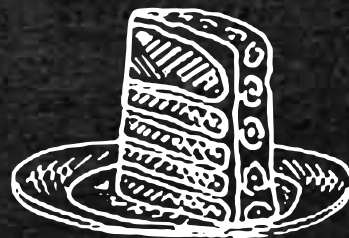
hausgemachtes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
dazu eine Kugel Vanilleeis

8,50

AFFOGATO AL CAFFÉ

Espresso mit Vanilleeis

5,20



CAFÉ UND TEE

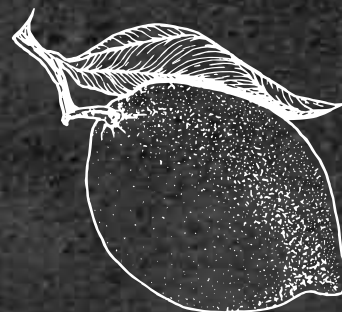
ESPRESSO	2,90
ESPRESSO DOPPIO	4,30
KAFFEE	2,90
CAPPUCCINO	4,30
MILCHKAFFEE	4,70
LATTE MACCHIATO	4,70
FRISCHER MINZTEE	4,10
FRISCHER MINZ-INGWERTEE	4,10
FRISCHER MINZ-INGWER-ORANGENTEE	4,10

ALKOHOLFREIE APERITIVI

ALKOHOLFREIER HUGO	7,40
SANBITTER SODA	6,40
SANBITTER ORANGE	6,40

APERITIVI APERITIFS

MARTINI BIANCO	7,20
CAMPARI ORANGE / CAMPARI SODA	7,20
HUGO	8,40
APEROL SPRITZ	8,40
LILLET WILD BERRY	8,40
LIMONCELLO SPRITZ	8,40
Limoncello, Tonic, Limetten und Minze	
ROSATO MIO	8,40
Ramazotti Rosato, Prosecco und Basilikum	



ALKOHOLFREI

COCA COLA	0,33 L	3,90
COCA COLA ZERO	0,33 L	3,90
FANTA	0,33 L	3,90
SPRITE	0,33 L	3,90
MEZZO MIX	0,33 L	3,90
SAN PELLEGRINO ARANCIATA	0,275 L	3,60
SAN PELLEGRINO LIMONATA	0,275 L	3,60

	0,2 L	0,4 L
APFELSAFT	2,70	4,70
ORANGENSAFT	2,70	4,70
MARACUJASAFT	2,70	4,70
JOHANNISBEERSAFT	2,70	4,70

	0,25 L	0,75 L
SAN PELLEGRINO medium	3,20	7,20
AQUA PANNA naturell	3,20	7,20

LEMONADE / ICE TEA LIMONADE & EISTEE

INGWER - LIMETTE	5,80
LIMETTE - MINZE	5,80
PFIRSISCH - EISTEE	5,80
ZITRONEN - EISTEE	5,80

SPUMANTI SEKT

	0,1 L	0,75 L
PROSECCO DOC TREVISO GLAS	4,40	
PROSECCO DOC		21,90
Rebsorte: Glera Region: Venetien		
Helles Strohgelb. Typisch fruchtigen Duft und einen charakteristischen, angenehmen und leicht lieblichen Geschmack		
CATERINA ROSE		21,90
Rebsorte: Merlot und Raboso Region: Venetien		
Zartes Rosa. Das volle und elegante Bukett geht vom blumigen bis zum fruchtigem roter Früchte mit besonderem Akzent auf Himbeeren und Kirschen. Der Abgang ist anhaltend und trocken.		

BIER & APFELWEIN

BIERE VOM FASS

Beck's Pils	0,33 L	3,80
	0,40 L	4,40
Franziskaner Hefeweizen	0,50 L	5,20
Spaten Münchener Hell	0,50 L	5,70
San Miguel	0,33 L	4,00
	0,50 L	5,90
Haake Beck Kräusen	0,33 L	4,00
	0,50 L	5,90

BIERE VON DER FLASCHE

Franziskaner Kristallweizen	0,50 L	5,20
Corona Extra	0,33 L	4,00
Franziskaner alkoholfreies Weizen	0,50 L	5,20
Beck's Blue alkoholfrei	0,33 L	3,80

APFELWEIN

0,25 L	2,90
0,50 L	4,90

VINO ROSATO ROSÉWEIN

0,2 L 0,75 L

ROSÉ

frisch, fruchtig, duftig – einfach lebendig

6,20

ROSÉ SPÄTBURGUNDER

Weingut Schmitges

leicht, feine Beerenaromen frisch am Gaumen

8,20

27,20

ROSA DEI FRATI DOC

Rebsorte: Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera

Region: Lombardei

Zartes Lachsrosa kommt ins Glas mit einem wunderbarem und elegantem Bukett voller blumiger Noten, roter Äpfel und weiterer roter Früchte. Am Gaumen ist er herrlich saftig, kraftvoll und frisch. Sehr mineralisch und elegant.

8,70

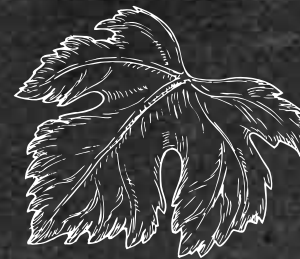
32,20

VINO BIANCO WEISSWEIN

	0,2 L	0,75 L
SAUVIGNON BLANC Weingut Studier trocken, typische Aromen von Stachel- und Johannisbeeren	8,20	27,20
PINOT GRIGIO Region Gaeta, trocken, ausgewogen, fein - passt hervorragend zu Fisch	6,40	
CHARDONNAY Frankreich, François Dulac, trocken	6,40	
LUGANA Italien, trocken, elegant	7,40	
RIESLING Weingut Allendorf feine, helle Honignoten mit frischen Apfel- und Pfirsicharomen	7,80	27,80

	0,2 L	0,75 L
WEISSBURGUNDER DOC Rebsorte: Weissburgunder Region: Südtirol Brilliantes Grüngelb, dezenter, frischer Duft nach grünen Äpfeln, im Geschmack reichhaltig und ausgeglichen, mit betont lebhafter Fruchtsäure.	8,00	27,00
LUGANA I FRATI DOC Rebsorte: Trebbiano di Lugana Region: Lombardei Helles, leuchtendes Gelb, feiner Duft von weißen Früchten und Blüten. Frisch der gut ausbalancierte Geschmack mit angenehm lebendiger Säure, delikater Bittermandelnote im Nachhall und - in dieser Ausgabe - einem Hauch Mineralität im Abgang.	8,70	32,20





VINO ROSSO ROTWEIN

	0,2 L	0,75 L
MONTEPULCIANO trocken, kräftig, - passt hervorragend zu Pasta und Fleischgerichten	6,40	
SPÄTBURGUNDER Weingut Allendorf Kirsche- Brombeerearomen, filigranes Holz	7,90	26,80
MERLOT aus der Region Trentino, fein mit leichten Kräutearomen, harmoniert gut zu unseren Fleischgerichten	6,40	
BARBERA D'ASTI DOCG Rebsorte: Barbera Region: Piemont Im Glas leuchtendes Kirschrot mit granatfarbenen Reflexen. Das Bouquet vermittelt Anklänge an frische rote Früchte und Veilchen. Am Gaumen frisch, saftig und jugendlich	6,90	
LAMBRUSCO leicht und süß	6,40	
NERO DI TROIA IGT Rubinrote Farbe, rote Früchte, mediterrane Kräuter, ein Hauch cremiger Vanille	7,90	26,40

	0,2 L	0,75 L
PRIMITIVO Italien, elegant und kraftvoll, harmoniert zu Pasta und Fleischgerichten	7,40	
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC Rebsorte: Primitivo di Manduria Region: Apulien Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Vielschichtig, komplex und intensiv mit Anklänge an reife rote Früchte, Konfitüre von Waldfrüchten. Ein sehr weicher Weingenuss, warm und gut strukturiert.	7,90	26,70
RONCHEDONE CÀ DEI FRATI IGT Kraftvoll und energisch, sauber, würzig mit einem guten Säuregehalt		38,90

COCKTAILS

CLASSIC MOJITO	10,40
Havana Club, Rohrzucker, Limette, Minze und Soda	
HIMBEER MOJITO	10,40
Havana Club, Rohrzucker, Himbeeren, Limette, Minze und Soda	
CAIPIRINHA	10,40
Cachaca, Limette und Rohrzucker	

LONGDRINKS

	SCHWEPPE'S TONIC	FEVER TREE TONIC
GIN & TONIC – BOMBAY	8,90	10,40
GIN & TONIC – MONKEYS 47	9,90	11,40
GIN & TONIC – HENDRICKS	9,50	11,00
WHISKY COLA		8,90
CUBA LIBRE		8,90
MOSCOW MULE		8,90

SPIRITUOSEN

	0,2 CL
GRAPPA	4,10
OBSTLER	4,10
SAMBUCA	4,10
OUZO	4,10
FERNET BRANCA	4,10
FERNET MENTA	4,10
RAMAZZOTTI	4,10
AVERNA	4,10
JÄGERMEISTER	4,10
BAILEYS	4,10
AMARETTO	4,10
HEISSER AMARETTO MIT SAHNE	4,60
VECCHIA ROMAGNA	4,60
LIMONCELLO	4,60
WILLIAMS BIRNE	4,60





SIE MÖCHTEN ETWAS FEIERN?

Auch für Veranstaltungen wie zum Beispiel Taufen, Hochzeiten oder Firmenevents bieten wir im Restaurant als auch auf unserer Sommerterrasse ausreichende Sitzplätze für bis zu 150 Personen an.

Damit Ihrer Veranstaltung nichts im Wege steht, besprechen wir mit Ihnen gemeinsam alle Wünsche, so können Sie sich an diesem Tag ganz auf Ihre Gäste konzentrieren und den Tag in vollen Zügen mit allen Sinnen genießen.

FRANKFURTER STR. 160, 65779 KELKHEIM
TEL.: 06195-8788
WWW.DAANTONIO-KELKHEIM.DE

MO, DI und DO - SO: 11.30 - 14.30 | 17.00 - 24.00
MITTWOCHS RUHETAG

Eine Karte gemäß der Allergenkennzeichnungspflicht befindet sich zur Einsicht auf www.daantonio-kelkheim.de und an unserer Theke. Alle Preise in Euro.