



Da Antonio



DAS ITALIENISCHE RESTAURANT



ESSEN

und

TRINKEN

WARUM SO WEIT WEG?

Weil es hier am besten schmeckt!

Wir lieben unsere schöne Moselregion:

Das Dreiländereck Deutschland, Luxemburg und Frankreich.

Wir müssen nicht weit reisen, um die hochwertigen regionalen Lebensmittelprodukte für die Zubereitung unserer exzellenten Spezialitäten einzukaufen.

So beziehen wir beispielsweise unser Fleisch von Erzeugern aus der Eifel.

Auch die Qualität und Vielfalt der heimischen Weine ist beeindruckend:

Unsere Winzer überzeugen durch ihre exquisiten edlen Tropfen.

Weitere Produktpartner:



Bitte ein Bit
Bitburger



A P E L
WEINGUT

VAN VOLXEM
SAARWEINE GROSSER LAGEN



Deutscherherren-Hof
Sebastian Oberbillig - Trier

NIK WEIS
ST. URBANS-HOF




Willkommen!
Beim Italiener in Trier.
Schön, dass Sie da sind!

So denken wir:

Wir finden, dass ein Besuch im Restaurant weit mehr sein sollte, als nur essen zu gehen.

Es ist ein Ort, an dem sich Menschen begegnen, gemeinsam eine schöne Zeit verbringen und besondere Genussmomente teilen.

Ein Treffpunkt für Familie, Freunde, Arbeitskollegen und eine gute Gelegenheit, neue Leute kennenzulernen.

Wichtig ist uns also nicht nur, gutes Essen und Trinken und einen guten Service anzubieten: Genuss, Geselligkeit, Gemütlichkeit und Fröhlichkeit stehen bei uns an erster Stelle. Wer zu DA ANTONIO kommt, soll sich wohlfühlen wie zu Hause oder bei guten Freunden.

Dafür leben und arbeiten wir!

So kochen wir:

Wir verfolgen einen einfachen und ehrlichen Ansatz im Umgang mit Lebensmitteln und in unserer Art, zu kochen: frische und hochwertige Produkte, gutes und ehrliches Handwerk und ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln mit Liebe zum Beruf.

Bei uns heißt „hausgemacht“ das, was das Wort wirklich bedeutet: Man kann förmlich schmecken, wie das von uns marinierte Fleisch auf dem Grill „brutzelt“. Und überall die Aromen der Zutaten und die Düfte der Speisen, auf die sich unsere Gäste freuen.

Und schließlich kann man sich das alles auf der Zunge zergehen lassen. Genießen Sie hierbei das mediterrane Ambiente unseres Restaurants – einzigartig in Trier!

*„Der Tag hat 86.400 Sekunden.
Viele davon sind es wert, richtig gut zu essen!“*



LECKERES VORNEWEG

*„Genieße die kleinen Dinge des Lebens. Sie machen das Leben großartig!“
Einfach zum Appetitanregen, oder für den Genuss zwischen den Gängen.*

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Krabbencocktail^{2,5}

Krabbencocktail, klassisch im 1960er Jahre-Style



19,90

Bruschetta^{2,3}

Geröstetes Brot mit Tomatenstücken, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum

9,90

Antipasto Italiano^{2,3,5,9}

Antipastini nach original italienischer Art mit vielen leckeren Spezialitäten

23,90

Burgunder Schnecken^{2,5}

12 Stück Burgunder Schnecken mit hauseigener Knoblauch-Kräuterbutter

22,90

Vitello Tonnato^{2,5,9}

Dünne Kalbfleischscheiben in einer Thunfischsauce mit Kapern und Sardellen in Olivenöl

19,90

Carpaccio vom Rinderfilet^{2,5}

Rohes, fein geschnittenes Rinderfilet mit frischem Rucola, Parmesan, Cherrytomaten

19,90

Feurige Garnelen^{2,5}

Gebratene Garnelen ohne Schale mit Knoblauch-Olivenöl, leicht pikant

23,90





GRÜN & KNACKIG

Salate als Quintessenz der Gesundheit
Genießen und Leben: Italienische Salate als Hauptspeise oder für zwischendurch.

KNACKIGE BUNTE SALATE

Insalata Italiana^{2,3,5}

17,90

gemischter bunter Salat mit Tomaten, Mozzarella, Gurken, Eiern, Schinken, und Zwiebeln

Insalata di Pollo^{2,3,5}

19,90

gemischter bunter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Mozzarella, Tomaten, Gurken, Eiern, Zwiebeln

Insalata Garnelen^{2,3,5}

25,90

gemischter bunter Salat mit gebratenen Garnelen ohne Schale, Knoblauch, Mozzarella, Tomaten, Gurken, Eiern und Zwiebeln



Insalata Greca^{2,3,5}

19,90

gemischter bunter Salat mit Rucola, Parmesan, Mozzarella, Feta-Käse, Oliven, Tomaten, Gurken, Eiern und Zwiebeln

BITTE WÄHLEN SIE IHR SALAT-DRESSING:



1

JOGHURT DRESSING

2

COCKTAIL DRESSING

3

VINAIGRETTE

PIZZA

*Pizzabacken ist eine Kunst ...
... sie zu genießen eine Kultur des Herzens.*

Pizza Calabrese^{1,2,5}

Mit frischer Premium-Mozzarella und edler pikanter kalabrischer Salami



19,90

Bella Trier^{1,2,5,6}

Mit Paprika, Tomatenscheiben, Mozzarella, Spinat und Knoblauch



17,90

Pulcinella^{2,6,10}

Mit Parmaschinken, Rucola, Mozzarella und Parmesan

19,90

Kentucky Chicken BBQ^{2,3,6}

Mit Hähnchenbrustfilet, Mais, BBQ-Sauce und roten Zwiebeln

19,90

Porta Nigra^{2,4,5,9}

Mit Thunfisch, Sardellen, Oliven, Knoblauch und Zwiebeln

17,90

Meeresfrüchte^{2,5}

Mit verschiedenen Meeresfrüchten

22,90

Spicy Piccante^{1,2,3,6}

Mit Peperoniwurst, Mozzarella, Knoblauch und Chili

17,90

Valeria^{1,2,3,5}

Mit Peperoniwurst, Sauce Hollandaise, Knoblauch und Zwiebeln

17,90

Rustica^{1,2,3,5}

Mit Peperoniwurst, Zwiebeln und Knoblauch

17,90



Provençal Dubai ^{2,4,5}		22,90
Mit Zucchini, Paprika, halb getrockneten Tomaten, Cherrytomaten, Oliven, Fenchel, Parmesan und Basilikum-Pesto		
Vesuvio ^{2,5,6,7,10}		17,90
Mit Peperoniwurst, Schinken, Krabben, Muscheln und Knoblauch		
Calzone ^{2,6}		19,90
Gefüllte Teigtasche		
Golosa ^{1,2,3}		19,90
Mit Parmaschinken, Steinpilzen und Parmesan		
Parma e Mascarpone ^{1,2,3}		19,90
Mit Parmaschinken, Mascarpone und Rucola		
Speciale ^{2,5,6,7,10}		17,90
Mit Peperoniwurst, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch		
Amore Mio ^{1,2,3,6}		17,90
Mit Brokkoli, Mozzarella, Tomatenscheiben, Spinat und Sauce Hollandaise		
Garnelen ^{2,3}		22,90
Mit Garnelen und Knoblauch		
Al Capone ^{2,5,10}		17,90
Mit Peperoniwurst, Oliven, Zwiebeln, Schinken, Knoblauch und Chili		
Primavera ^{2,5,6}		17,90
Mit Artischocken, Krabben, Knoblauch und frischer Petersilie		
Gran Sasso ^{1,2,5,6}		17,90
Mit Peperoniwurst, Sardellen, Salami und Knoblauch		
Trüffel ^{2,5,6}		23,90
Mit Parmaschinken, Steinpilzen, Parmesan und Trüffel		

Unsere Pizzen werden traditionell mit Tomatensauce und Käse grundbelegt.





PASTA – NUDELN

*Die größte Vielfalt auf der Welt
findet man bei Pastagerichten: bei uns in den leckersten Varianten!*

RAVIOLI PREMIUM · GEFÜLLTE PASTA

Ricotta e Spinaci^{2,4,5}

Mit Ricotta und Spinat, in Sahne-Creme-Sauce

19,90

Noci e Rucola^{2,4,5}

Mit Walnuss, Rucola, in Sahne-Creme-Sauce

19,90

IM OFEN ÜBERBACKENE PASTA

Lasagne^{2,4,5}

Mehrere Lagen Nudelteig mit Bolognesesauce und Käse überbacken

19,90

Cannelloni · vegetarisch^{2,4,5}

Mit Ricotta und Spinat gefüllt, Tomatensauce und Käse überbacken

19,90



SPAGHETTI

Garnelen e Pomodorini^{2,4,5}

Mit Garnelen, Cherrytomaten und Knoblauch in Tomatensauce

19,90

Bolognese^{2,4,5}

Mit Bolognese-Sauce

17,90

Vongole Muscheln^{2,4,5,8}

Venusmuscheln nach klassischer italienischer Art

21,90

Aglio e Olio con Peperoncino^{2,4,5}

Mit Knoblauch-Olivenöl und Chili

17,90



TORTELLINI



Bella Donna^{2,5,6}

Mit Hähnchenbrustfilet, Schinken und Knoblauch, in Hollandaise-Creme-Sauce

19,90

Alla Panna con Prosciutto^{2,6,10}

Mit Schinken in Sahne-Creme-Sauce

17,90

TAGLIATELLE



Lachs und Garnele^{2,5}

Mit frischem Lachs und Garnelen, in Tomaten-Sahne-Sauce

19,90

Contadina^{2,5,6}

Mit Hähnchenbrustfilet, Brokkoli, Knoblauch, in Sahne-Creme-Sauce

19,90

Al Baffó^{2,5,6}

Mit Schinken, Zwiebeln, Petersilie, mit Chianti-Rotwein abgelöscht, in Tomaten-Sahne-Sauce

18,90





Pizza Margherita²

Pizza mit Tomatensauce und Käse

12,90

Tortellini Peppa Wutz^{2,5,6,10}

Tortellini mit Schinken in Sahne-Creme-Sauce

12,90

Asterix und Obelix^{2,5,6,10}

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

15,90

Spaghetti Pinocchio²

Spaghetti in Tomatensauce

12,90

FÜR UNSERE KLEINSTEN

*die für uns die Größten sind!
Für Euch nur das Allerbeste - mundgerecht mit viel Liebe gemacht.*



FLEISCHGERICHTE

*„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“
(François de La Rochefoucauld)*



STEAK

Alla Griglia^{1,2,5}

Steak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

34,90

Pepe e Cognac^{1,2,5,8}

Steak in feiner Pfeffersauce und Cognac

36,90

Tagliata di Manzo e Grana Padano^{1,2,5}

Tranchiertes Rindersteak auf Rucola mit Grana Padano (24 Monate gereift)

36,90

Spicy Diavola Piccante^{1,2,5}

Rindersteak mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und pikanten Peperoncini

36,90



FILET

Pepe e Cognac^{1,2,5}

Rinderfilet in feiner Pfeffersauce und Cognac

41,90

Surf'n Turf · Mari et Montibus^{1,2,5}

Rinderfilet vom Grill, dazu Garnelen in Knoblauch-Olivenöl

47,90



**Jedes Fleischgericht wird mit einem bunt gemischten Salat und Pommes Frites serviert.
Wenn wahlweise mit Pasta, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, oder Krokettten gewünscht,
berechnen wir einen Aufschlag von 2,50 €**





VOM SCHWEIN

Scaloppina Vino Bianco^{1,2,5}

Schnitzel natur in feiner Chardonnay-Weißwein-Cremesauce

25,90

Scaloppina Marsiglia^{1,2,5}

Paniertes Schnitzel mit Brokkoli, Champignons, Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken

24,90

Cordon Bleu^{1,2,5}

Cordon Bleu, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Sauce Béarnaise

25,90

Scaloppina alla Parmigiana^{1,2,5}

Paniertes Schnitzel mit Schinken, Bolognesesauce, und mit Käse überbacken

24,90

Scaloppina Champignon^{2,6,10}

Paniertes Schnitzel mit Champignons, in Rahmsauce

24,90



Jedes Fleischgericht wird mit einem bunt gemischten Salat und Pommes Frites serviert.
Wenn wahlweise mit Pasta, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, oder Krokettten gewünscht,
berechnen wir einen Aufschlag von 2,50 €



FISCH – IL PESCE FRESCO

Frische Top-Delikatessen
Eine saisonale Auswahl der Top-Fisch-Spezialitäten

Tagesfische und frische Meeresfrüchte auf unserer Info-Tafel!

Garnelen Imperiale alla Griglia^{2,5,6}

39,90

Garnelen vom Grill in Knoblauch-Olivenöl, dazu Pommes Frites

Filetto di Salmone grigliato^{2,5,6}

29,90

Frisches Lachsfilet, dazu Pommes Frites

Jedes Fischgericht wird mit einem bunt gemischten Salat und Pommes Frites serviert.
Wenn wahlweise mit Pasta, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, oder Kroketten gewünscht,
berechnen wir einen Aufschlag von 2,50 €

TIPP!

LANGUSTEN & HUMMER

Jetzt bestellen!





ETWAS SÜSSES DANACH

*„Versuchungen sollte man nachgeben,
wer weiß, ob sie wiederkommen“
(Oscar Wilde)*

ITALIENISCHE DESSERTS

Espresso Martini ^{2,3,6}	14,90
After-Dinner-Drink mit Wodka, Kaffelikör und natürlich Espresso. Ein tolles Rezept! Der Espresso Martini ist ein Cocktail-Klassiker.	
Tiramisù ^{1,2,3,4,6,11}	8,90
Hauseigene italienische originale Kuchenspezialität	
Antonio's Eierlikör mit Vanilleeis ^{1,2,3,4}	9,90
Eierlikör mit leckerem Vanilleeis und Sahne	
Sorbetto al Limone ^{1,2,3,4,11}	8,90
Zitronen Sorbet	
Süßes Schokoladentörtchen ^{1,2,3,6}	12,90
Soufflé au Chocolat – französische Kuchenspezialität	
Affogato al Caffee Italiano ^{1,2,3,4,6,11}	8,90
Espresso mit Vanilleis und Sahne, „Ertrunkener Espresso“	



Highlight!

Espresso Martini



TRINKEN

„Und dann triffst Du einen Menschen, der Dein Leben so viel schöner macht. Solche Menschen nennt man Barkeeper.“

GETRÄNKEKARTE

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ^{2,3,11}	3,30
Cappuccino Italiano ^{2,3,6,11}	3,90
Espresso ^{2,3,11}	2,80
Espresso Macchiato ^{2,3,6,11}	3,20
Espresso Doppio ^{2,3,6,11}	3,50
Latte Macchiato ^{2,3,6,11}	4,50
Heiße Schokolade ^{2,3,6,10}	4,00
Tee ³	3,50

BIER VOM FASS

Bitburger ^{2,3}	0,3l	4,00	0,4l	5,40	
Colabier ^{2,3}		0,3l	4,00	0,4l	5,40
Schuss ^{2,3}		0,3l	4,00	0,4l	5,40
Radler ^{2,3,6}		0,3l	4,00	0,4l	5,40

FLASCHENBIER

Bitburger alkoholfrei ^{2,3}		0,33l	4,00
Bitburger Radler alk.-frei ^{2,3}		0,33l	4,00
Benediktiner Weißbier alk.-frei ^{2,3}		0,5l	6,00
Benediktiner Weißbier ^{2,3}		0,5l	6,00
Kandi Malz ^{2,3,9}		0,33l	4,00

VIEZ

Klimmes Viez vom Fass ^{2,3}	0,4l	3,30
--------------------------------------	------	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Morelli Still und Mineral	0,25l	3,50	0,75l	7,90
Apfelsaft Schorle ^{2,3,6}	0,3l	3,90		
Apfelsaft ^{2,3,6}	0,3l	3,90		
Orangensaft ^{2,3,6}	0,3l	3,90		
Maracuja Saft ^{2,3,6}	0,3l	4,20		
Bitterlemon ^{2,3,6,12}	0,3l	3,90		
Coca Cola ^{2,3,6,11}	0,3l	3,90		
Coca Cola Zero ^{2,3,6,11}	0,3l	3,90		
Fanta ^{2,3,6}	0,3l	3,90		
Sprite ^{2,3,6}	0,3l	3,90		
Spezi ^{2,3,6,11}	0,3l	3,90		
Eistee ^{2,3,6}	0,3l	3,90		



HOCHPROZENTIGES

*„Wer genießen kann, trinkt keinen Alkohol mehr,
sondern kostet Geheimnisse.“*

(Salvador Dalí)

APERITIVI

Lillet Wild Berry ^{1,2}	0,25l	9,90
Sarti Spritz ^{1,2}	0,25l	9,90
Aperol Spritz ^{1,2}	0,25l	9,90
Aperol Spritz ^{1,2} alkoholfrei ^{1,2,6}	0,25l	9,90
Negroni	0,25l	12,90
Hugo ^{1,2}	0,25l	9,90
Hugo ^{1,2} alkoholfrei ^{1,2}	0,25l	9,90
Limoncello Spritz ^{1,2}	0,25l	9,90
Crémant · Brut ⁵	0,1l	12,90
Kir Royal ⁵	0,1l	12,90
Prosecco · Brut ⁵	0,1l	8,90
Campari Orange ^{1,2,6,7}	0,2l	7,90
Campari Soda ^{1,2,6,7}	0,2l	7,90
Martini Bianco ^{1,2}	0,1l	7,90
Martini Rosso ^{1,2}	0,1l	7,90
Crodino ¹ alkoholfrei ^{1,2,6}	0,1l	7,90
San Bitter ¹ alkoholfrei ^{1,2,6,7}	0,1l	7,90
Pernod ^{1,9}	5cl	7,90
Ricard ^{1,9}	5cl	7,90



DIGESTIVI

Ramazotti ^{1,2,6,9}	4cl	5,50
Fernet Branca ^{1,2,6,9}	4cl	5,50
Averna ^{1,2,6,9}	4cl	5,50
Amaro del Capo ^{1,2,6,9}	4cl	6,90

DISTILLATI

Williams Birne ⁸	4cl	6,90
Mirabelle ⁸	4cl	6,90
Grappa della Casa ⁸	4cl	9,90

Weitere Grappasorten auf Anfrage!

LIQUORI

Amaretto ^{1,2}	4cl	5,90
Sambuca ^{1,2}	2cl	4,90
Limoncello ^{1,2}	4cl	5,90
Bailey's ^{1,2}	4cl	6,90



Da Antonio

DAS ITALIENISCHE RESTAURANT

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch!

Unser Bestreben ist es, Ihnen eine erholsame, entspannende Zeit zu bieten und Sie mit unserer abwechslungsreichen, frischen italienischen Küche und einem guten Service zu verwöhnen.

Ihr Team Da Antonio

www.da-antonio-trier.de

Auf der Weismark 78, 54294 Trier, Tel.: 0651 1705798

Öffnungszeiten der Küche: 12:00 – 14:00 Uhr und von 18:00 – 21:30 Uhr
Dienstag: Ruhetag

Tischreservierung nur telefonisch! (Keine E-Mail Reservierungen!)



Bitte um Best.



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker;
5 mit Phosphat; 6 mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel; 7 mit einer Phenylalaninquelle;
8 geschwefelt; 9 geschwärzt; 10 gewachst; 11 koffeinhaltig;
12 chininhaltig

Allergene: Bitte fragen Sie unser Service-Personal.