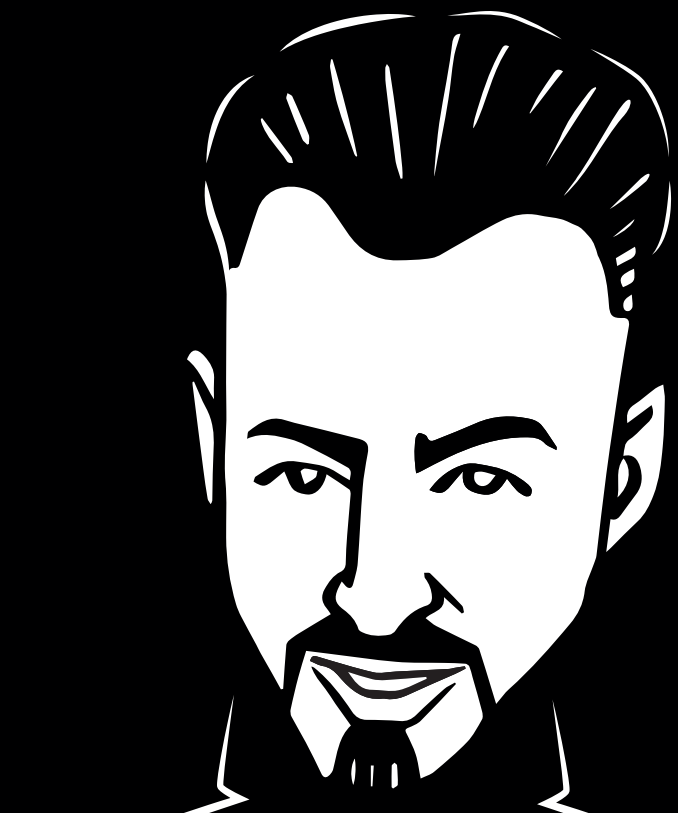


Da Antonio

MADE IN ITALY

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:

LA PROVENCALE

LA PROVENCALE

Klimmes
BRENNEREI & VIEZ

Wallner

Deutschherren-Hof
Sebastian Oberbillig - Trier

Bitte ein Bit
Bitburger

APEL
WEINGUT

NIK WEIS
ST. URBANS-HOF

Benediktiner
Weissbier

VAN VOLXEM
SAARWEINE GROSSER LAGEN



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

So denken wir:

Wir finden, dass ein Besuch im Restorante 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!

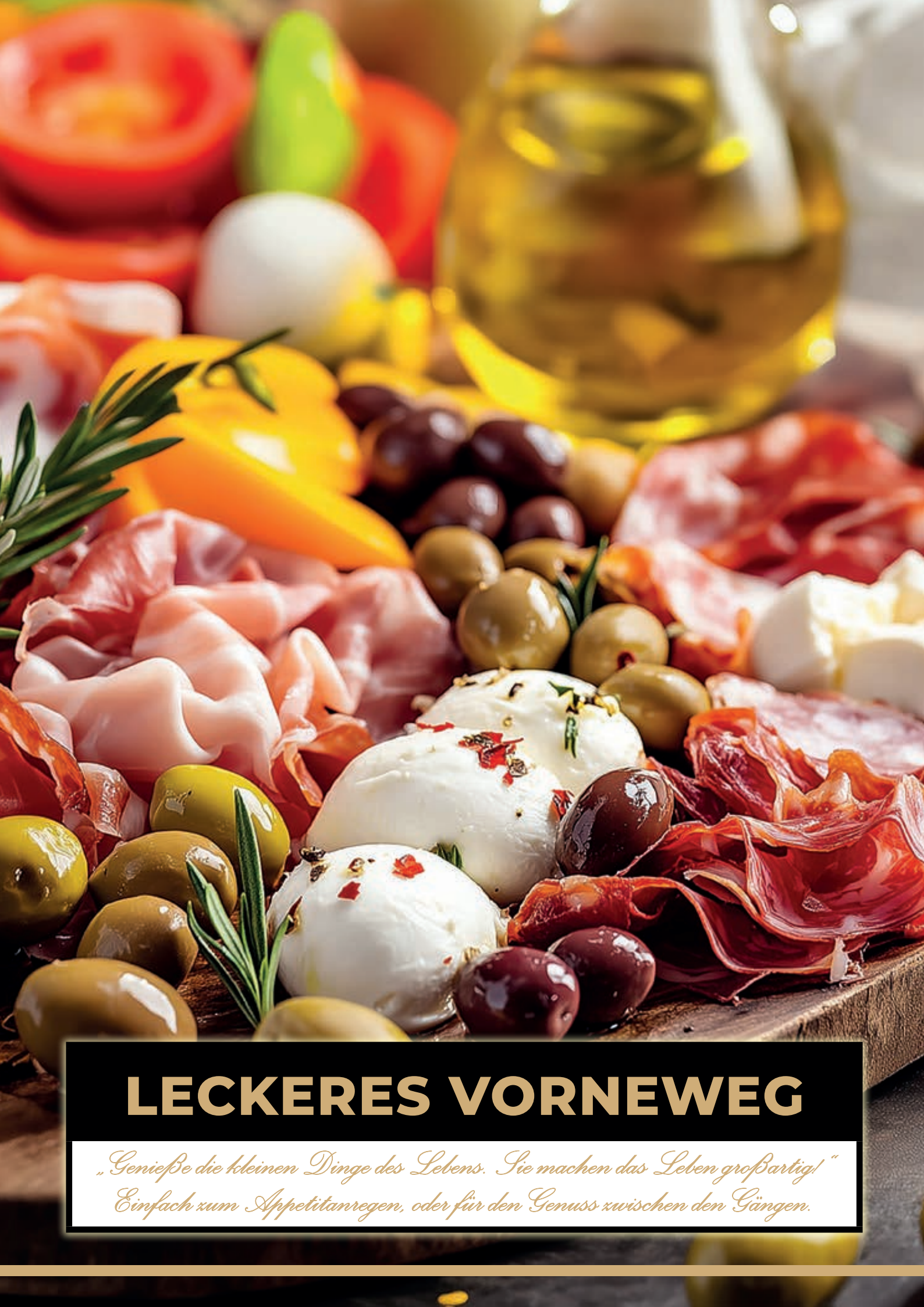
So kochen wir:

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 – STARTER

Krabbencocktail[2,5] — **22,90**
Krabbencocktail, klassisch im 1960er Jahre-Style

TIPP!

Bruschetta[2,3] — **10,90**
Geröstetes Ciabatta-Brot mit Tomatenstücken, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum

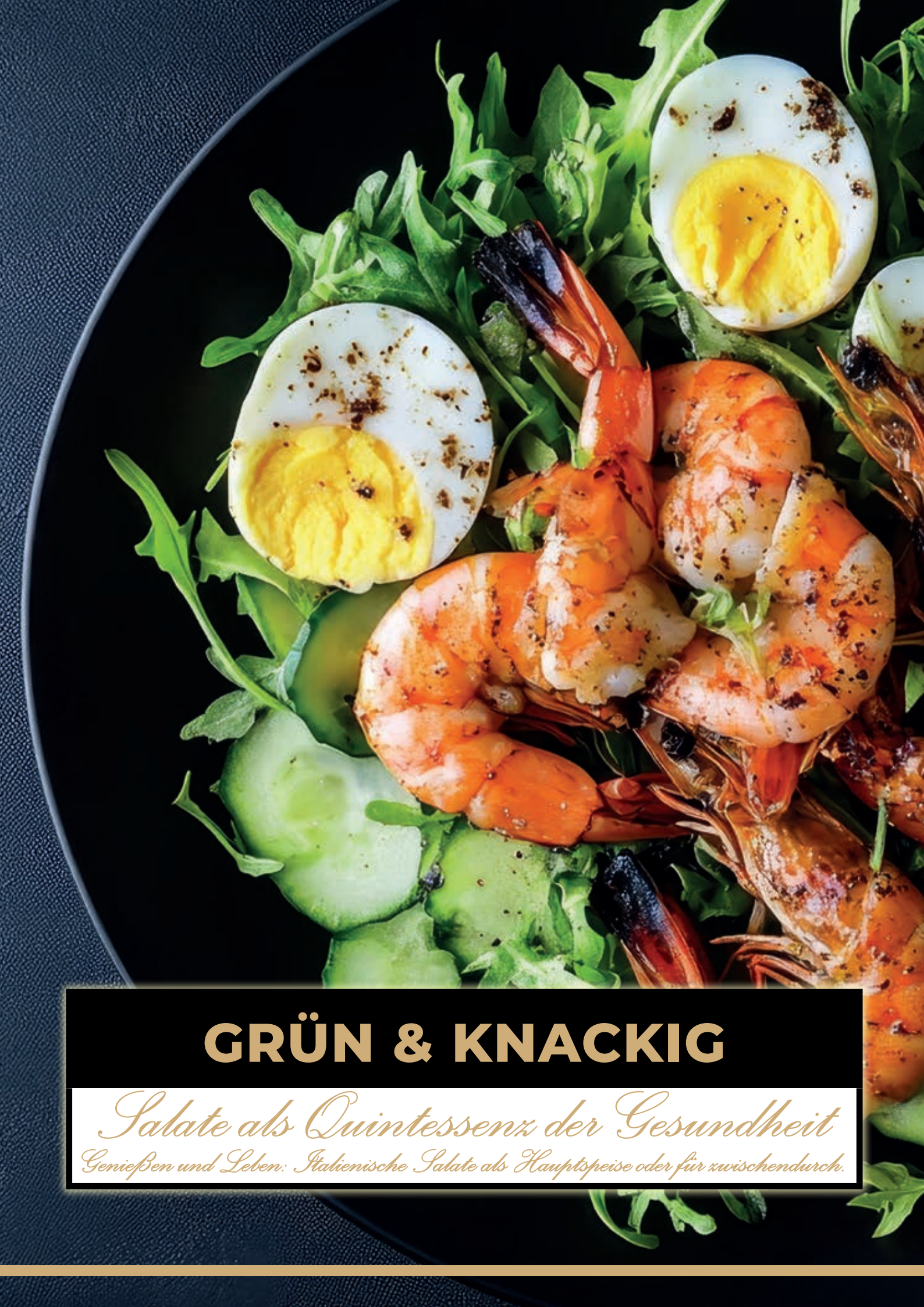
Antipasto Italiano Premium[2,3,5,9] — **24,90**
Antipastini nach original italienischer Art mit vielen leckeren Spezialitäten

Vitello Tonnato[2,5,9] — **19,90**
Dünne Kalbfleischscheiben in einer Thunfischsauce mit Kapern und Sardellen in Olivenöl

Carpaccio vom Rinderfilet[2,5] — **19,90**
Rohes, fein geschnittenes Rinderfilet mit frischem Rucola, Parmesan, Cherrytomaten

Feurige Garnelen[2,5] — **23,90**
Gebratene Garnelen ohne Schale mit Knoblauch-Olivenöl, leicht pikant





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 Kirschtomaten, Mozzarella, Gurken, Eiern, Schinken, und Zwiebeln

Insalata di Pollo[2,3,5] **21,90**
gemischter bunter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Mozzarella, Kirschtomaten, Gurken, Eiern, Zwiebeln

Insalata Garnelen[2,3,5] **25,90**
gemischter bunter Salat mit gebratenen Garnelen ohne Schale, Knoblauch, Mozzarella, Kirschtomaten, Gurken, Eiern und Zwiebeln

TIPP!

Insalata Mediterran[2,3,5] **21,90**
gemischter bunter Salat mit Rucola, Parmesan, Mozzarella, Feta-Käse, Oliven, Kirschtomaten, Gurken, Eiern und Zwiebeln

BITTE WÄHLEN SIE IHR SALAT-DRESSING:



PIZZA

Pizzabacken ist eine Kunst …

… sie zu genießen eine Kultur des Herzens.

Pizza Calabrese[1,2,5] — **21,90**
Mit frischer Premium-Mozzarella und edler pikanter kalabrischer Salami

TIPP!

Trüffel[2,5,6] — **23,90**
Mit Parmaschinken, Steinpilzen, Parmesan und Trüffel

Provençal Dubai[2,4,5] — **22,90**
Mit Zucchini, Paprika, halb getrockneten Tomaten, Cherrytomaten, Oliven, Fenchel, Parmesan und Basilikum-Pesto

VEGGIE

Muro Delle Lame[1,2,3,5] — **19,90**
Mit Schinken, Mozzarella, Spiegelei und Zwiebeln

TIPP!

Bella Trier[1,2,5,6] — **17,90**
Mit Paprika, Tomatenscheiben, Mozzarella, Spinat und Knoblauch

VEGGIE

Pulcinella[2,6,10] — **19,90**
Mit Parmaschinken, Rucola, Mozzarella und Parmesan

Kentucky Chicken BBQ[2,3,6] — **19,90**
Mit Hähnchenbrustfilet, Mais, BBQ-Sauce und roten Zwiebeln

Porta Nigra[2,4,5,9] — **19,90**
Mit Thunfisch, Sardellen, Oliven, Knoblauch und Zwiebeln



Salsiccia[1,2,5,6] — 21,90
Mit original italienischer würziger Wurst, Mozzarella und Chili

TIPP!

Meeresfrüchte[2,5] — 22,90
Mit verschiedenen Meeresfrüchten

Spicy Piccante[1,2,3,6] — 17,90
Mit Peperoniwurst, Mozzarella, Knoblauch und Chili

Valeria[1,2,3,5] — 17,90
Mit Peperoniwurst, Sauce Hollandaise, Knoblauch und Zwiebeln

Vesuvio[2,5,6,7,10] — 19,90
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

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

VEGGIE

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

Unsere Pizzen werden traditionell mit Tomatensauce und Käse grundbelegt.

BEST Pizza IN TOWN

MADE IN ITALY!



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] — **19,90**
Mit Ricotta und Spinat, in Sahne-Creme-Sauce

Fantasia[2,4,5] — **19,90**
Mit Mozzarella, frischem Basilikum und original italienischer Tomatensauce

IM OFEN ÜBERBACKENE PASTA

Lasagne[2,4,5] — **19,90**
Mehrere Lagen Nudelteig mit Bolognesesauce und Käse überbacken

Cannelloni della Mamma[2,4,5] — **19,90**
Mit Ricotta und Spinat gefüllt, Tomatensauce und Käse überbacken

SPAGHETTI

Garnelen e Pomodorini[2,4,5] — **21,90**
Mit Garnelen, Cherrytomaten und Knoblauch in Tomatensauce

Ragù alla Bolognese[2,4,5] — **18,90**
Mit hauseigener Bolognese-Sauce

Vongole Muscheln[2,4,5,8] — **22,90**
Venusmuscheln nach klassischer italienischer Art

Aglio e Olio Peperoncino con Acciughe[2,4,5] — **19,90**
Mit Knoblauch-Olivenöl, eingelegten Sardellen und Chili



TORTELLINI

Bella Donna[2,5,6] **21,90**
Mit Hähnchenbrustfilet, Schinken und Knoblauch, in Hollandaise-Creme-Sauce

Alla Panna con Prosciutto[2,6,10] **18,90**
Mit Schinken in Sahne-Creme-Sauce

TAGLIATELLE

Lachs und Garnele[2,5] **21,90**
Mit frischem Lachs und Garnelen, in Tomaten-Sahne-Sauce

Contadina[2,5,6] **21,90**
Mit Hähnchenbrustfilet, Brokkoli, Knoblauch, in Sahne-Creme-Sauce





Tortellini Peppa Wutz[2,5,6,10] Tortellini mit Schinken in Sahne-Creme-Sauce	**13,90**
Asterix und Obelix[2,5,6,10] Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	**16,90**
Spaghetti Pinocchio[2] Spaghetti in Tomatensauce	**13,90**

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] **35,90**
Steak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Pepe e Cognac[1,2,5,8] **37,90**
Steak in feiner Pfeffersauce und Cognac

Tagliata di Manzo e Grana Padano[1,2,5] **37,90**
Tranchiertes Rindersteak auf Rucola mit Grana Padano (24 Monate gereift)

Spicy Diavola Piccante[1,2,5] **37,90**
Rindersteak mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Chili

FILET

Pepe e Cognac[1,2,5] **42,90**
Rinderfilet in feiner Pfeffersauce und Cognac

Surf'n Turf · Mari et Montibus[1,2,5] **48,90**
Rinderfilet vom Grill, dazu Garnelen in Knoblauch-Olivenöl

TIPP!

Jedes Fleischgericht 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 €



VOM SCHWEIN

Scaloppina Marsiglia[1,2,5] **25,90**
Paniertes Schnitzel mit Brokkoli, Champignons, Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken

Cordon Bleu[1,2,5] **26,90**
Cordon Bleu, gefüllt mit Schinken und Käse

TIPP!

Scaloppina alla Parmigiana[1,2,5] **25,90**
Paniertes Schnitzel mit Schinken, Bolognesesauce, und mit Käse überbacken

Scaloppina Champignon[2,6,10] **25,90**
Paniertes Schnitzel mit Champignons, in Rahmsauce

Jedes Fleischgericht 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 €



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

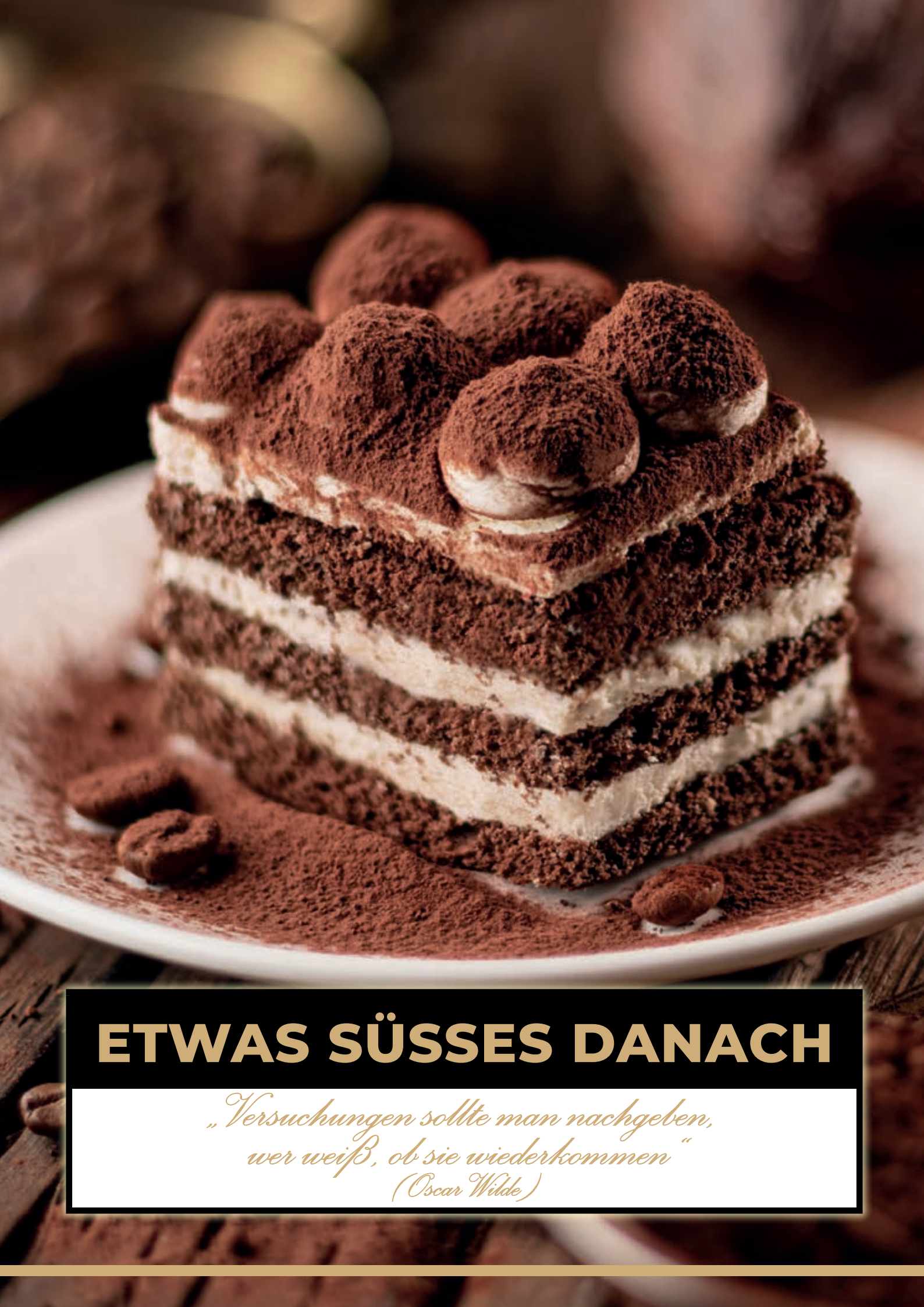
**Jedes Fischgericht wird mit einem bunt gemischten Salat und Pommes Frites serviert.
Wenn wahlweise mit Pasta, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, oder Kroketten gewünscht,
berechnen wir einen Aufschlag von 2,50 €**

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 ialienische originale Kuchenspezialität

TIPP!

Antonio's Eierlikör mit Vanilleeis[1,2,3,4] **9,90**
Eierlikör mit leckerem Vanilleeis und Sahne

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"





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	4,20	0,4l	5,60
Colabier[2,3]	0,3l	4,20	0,4l	5,60
Schuss[2,3]	0,3l	4,20	0,4l	5,60
Radler[2,3,6]	0,3l	4,20	0,4l	5,60

FLASCHENBIER

Bitburger alkoholfrei[2,3]	0,33l	4,20
Bitburger Radler alk.-frei[2,3]	0,33l	4,20
Benediktiner Weißbier alk.-frei[2,3]	0,5l	6,20
Benediktiner Weißbier[2,3]	0,5l	6,20
Kandi Malz[2,3,9]	0,33l	4,20

VIEZ

Klimmes Viez vom Fass[2,3]	0,4l	3,40

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 Dali)

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	9,90
Campari Soda[1,2,6,7]	0,2l	9,90
Martini Bianco[1,2]	0,1l	8,90
Martini Rosso[1,2]	0,1l	8,90
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

Ramazzotti[1,2,6,9]	4cl	5,90
Fernet Branca[1,2,6,9]	4cl	5,90
Averna[1,2,6,9]	4cl	5,90
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!)

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.

powered by Durchblick-werburng.de