

Menu

•GETRÄNKE•

Natürliches / Sprudelwasser 0,75l	€2,00
Bier vom Fass 0,20l	€3,00
Bier vom Fass 0,40l	€5,00
Warsteiner 0,33l	€3,50
Dreher 0,33l	€2,00
Erdinger (Weissbier) 0,50l	€6,00
Tuborg 0,33l	€2,50
Corona 0,33l	€3,50
Tennent's 0,33l	€3,50
Beck's 0,33l	€3,00
Nastro Azzurro 0,33l	€2,50
Heineken 0,33l	€3,50
Coca-Cola 0,33l	€2,00
Fanta 0,33l	€2,00
Bitterliköre	€3,00
Grappa	€3,00
Kaffee	€1,50
Limoncello	€2,50
Coca litro	€4,00
Fanta litro	€4,00



• *VORSPEISEN* •

Hausgemachte Kroketten	€6,00
Röllchen mit Speck und Mozzarella	€8,00
Fleischbällchen	€6,00
Hähnchensalat	€8,00
Gemischte Käsesorten	€12,00
Auberginenröllchen	€8,00
Meeresfrüchtesalat	€15,00
Schwertfisch- oder Lachs-Carpaccio (je nach Verfügbarkeit)	€15,00
Pulpenbällchen	€12,00
Überbackene Miesmuscheln	€10,00
Frittierte Garnelencocktail	€12,00
Gemischte frittierte Meeresfrüchte	€10,00
Aufschnitt- und Käseplatte (mind. für 2)	€18,00
"Mexikaner" (1 Stück)	€2,00
Gemischtes gegrilltes Gemüse (paprika, Zucchini, Auberginen)	€7,50
Saisonales gekochtes Gemüse (je nach Verfügbarkeit)	





• HAUSGEMACHTE NUDELGERICHTE •

Orecchiette alle cime di rape	€9,00
(Stängelkohl, Sardellen, Chilischote, geröstetes Brot mit Sardellenaroma, pikant, Käse)	
Ciciri e Tria	€8,50
(Kichererbsen, frische Pasta, frittierte Pasta)	
Pizzarieddri e recchie alla salentina	€8,00
(Tomatensauce, Fleischbällchen, Ricotta-Käse)	
Maccheroni allo Chef	€10,00
(Wurst, Pilze, Speck, Tomate, Sahne)	
Spaghetti alla carbonara	€11,00
(Schweinebacke, Eier, Käse)	

• HAUPTGERICHTE MIT MEERESFRÜCHTEN •

Linguine mit Meeresfrüchten	€15,00
Spaghetti mit Miesmuscheln und Kirschtomaten	€10,00
Scialatielli dello Chef	€16,00
(auberginen, tintenfisch und kirschtomaten)	
Gnocchi mit Garnelen und Garnelencreme	€12,00
(knoblauch, petersilie und sahne)	
Paglia e Fieno	€20,00
(knoblauch, Öl, chili mit garnelentatar)	



• OSTERIA-HAUPTGERICHTE

– FLEISCH •

Zarte Hähnchenstreifen mit Zitrone (mit gemischtem Salat als Beilage)	€12,00
Zarte Schweinestreifen (mit Salat, Kirschtomaten und süß-sauren Zwiebeln)	€10,00
Gegrilltes Filetsteak (ca. 200 g)	€15,00
Gemischter Braten (5 Stück)	€15,00
Bombette (6 Stück – mit Speck und Scamorza oder scharfer Salami und Gorgonzola)	€12,00
Filet mit Steinpilzen	€20,00
Turcinieddri (traditionelle Innereienröllchen – auf Anfrage anpassbar)	€12,00
Geschnittenes Hähnchenfilet (mit Kirschtomaten, Grana-Käse, Rucola, Walnüssen und Balsamico-Glasur)	€14,00
Geschnittenes Rinderfilet (mit Kirschtomaten, Grana-Käse und Rucola)	€16,00
Carne a pignatu	€10,00

• ZWEITE GÄNGE – OSTERIA MEERESFRÜCHTE •

Gratinierter oder gegrillter Tintenfisch (mit gemischtem Salat als Beilage)	€15,00
Schwertfisch nach Gallipoli-Art (mit gewürztem Brot – Beilage aus Kirschtomaten, Rucola und Grana-Käse)	€10,00
Gratinierte oder gegrillte Riesengarnelen (mit gemischtem Salat als Beilage)	€16,00
Gratinierte Doradenfilets (mit Mandeln, Ingwer, Kirschtomaten – Beilage grüner Salat)	€10,00
Frittierte Garnelen und Calamari	€15,00
Polpo a pignatu	€12,00
Frischer Fisch (wenn verfügbar)	€70,00 al Kg.

*Panade-Zutaten (Tintenfisch, Schwertfisch, Dorade, Riesengarnelen):
Paniermehl, Käse, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Petersilie*



• SALATE •

Antica Osteria	€11,00
(grüner Salat, Kirschtomaten, Karotten, Rucola, Hähnchen, Walnüsse, Emmentaler)	
Bosco	€10,00
(grüner Salat, Radicchio, Karotten, Kirschtomaten, Champignons, Bresola, Rucola und Grana)	
Terra	€5,00
(grüner Salat, Rucola, Radicchio, Kirschtomaten)	
Fantasia	€6,00
(grüner Salat, Julienne-Karotten, Mais, Rucola)	

• BEILAGEN •

Pommes frites	€4,00
Ofenkartoffeln	€4,00
Grüner Salat	€3,00

Meeresfrüchte-Zusatz €2,50
Zusätzliche Zutaten €1,50





• PIZZE •

Margherita	€5,00
(tomate und mozzarella)	
Marinara	€3,50
(tomate, knoblauch und oregano)	
Napoli	€5,50
(tomate, mozzarella, anchovis, kapern und oliven)	
Cotto e Funghi	€6,50
(tomate, mozzarella, gekochter schinken und frische pilze)	
Quattro Formaggi	€7,00
(tomate, mozzarella, grana, emmentaler und gorgonzola)	
Capricciosa	€8,00
(tomate, mozzarella, pilze, artischocken, anchovis, oliven, kapern und gekochter schinken)	
Contadina	€8,00
(tomate, mozzarella, zucchini, paprika, auberginen und pilze)	
Diavola	€5,50
(tomate, mozzarella, scharfe salami und pikantes öl)	
Cotto	€5,50
(tomate, mozzarella und gekochter schinken)	
4 Stagioni	€7,50
(tomate, mozzarella, gekochter schinken, pilze, artischocken und oliven)	
Bufala	€7,50
(tomate, mozzarella di bufala und basilikum)	
Boscaiola	€7,00
(tomate, mozzarella, pilze und frische salsiccia)	
Tonna e Cipolla	€7,00
(tomate, mozzarella, thunfisch und zwiebeln)	
Funghi	€5,50
(tomate, mozzarella und frische pilze)	
Porcini	€7,50
(tomate, mozzarella und steinpilze)	
Salentina	€7,50
(tomate, mozzarella, frische salsiccia und stängelkohl)	

Crudo (tomate, mozzarella und roher Schinken)	€8,50
Mare e Monti (tomate, mozzarella, Garnelen und Steinpilze)	€10,00
Würstel (tomate, mozzarella und Würstchen)	€6,00
Würstel e Patatine (tomate, mozzarella, Würstchen und Pommes frites)	€7,00
Corsica (tomate, mozzarella, scharfe Salami, Würstchen und Peperoncino)	€7,00
Frutti di Mare (tomate, mozzarella und Meeresfrüchte)	€10,00
PataPizza (tomate, mozzarella und Pommes frites)	€6,00
Crudo e Panna (tomate, mozzarella, roher Schinken und Sahne)	€9,00
Spezialpizza	€12,00

• *WEISSE PIZZEN* •

Scattariciata (mozzarella und geschmorte Datteltomaten)	€6,50
Fumè (mozzarella, Speck und geräucherter Scamorza)	€8,00
Trevigiana (mozzarella, Radicchio und Gorgonzola)	€7,00

Meeresfrüchte-Zusatz €2,50
 Zusätzliche Zutaten €1,50
 Spezialmehle €2,00



• *FLADENBROTE* •

Bresaolina	€9,50
(frische tomaten, mozzarella, bresaola, parmesan und rucola)	
Crudaiola	€9,50
(frische mozzarella, frische cherrytomaten, roher schinken, parmesan und rucola)	
Caprese	€7,00
(frische tomaten, frische mozzarella und rucola)	
Nutella Ferrero	€6,00

• *PUCCE* •

Hamburger	€10,00
(schweine- und rindfleischburger, kartoffeln, salat, tomaten, soßen)	
In fondo al mar	€12,00
(meeresfrüchtesalat und rucola)	
Vitello	€10,00
(kalbfleischstreifen, zwiebeln in süß-saurer soße, salat, barbecuesoße und pommes)	
Special	€10,00
(hähnchenstreifen, kartoffeln, salat, cherrytomaten und soßen)	

Meeresprodukte-Zusatz €2,50
Extra-Zutaten €1,50
Spezialmehle €2,00



• *DESSERT* •

Kuchen mit Pan di Stelle-Keks	€5,00
Tiramisù	€4,00
Klassisches Soufflè	€5,00
Schwarz-Weiß-Soufflé	€6,00
Schwarzer oder weißer Trüffel	€5,00
Spumoncino	€4,00
Großmutter's Torte	€5,00
Pistaziensoufflé	€6,00
Limoncello-Flöte	€6,00
Crema Catalana	€6,00

*DANKE, DASS SIE UNS GEWÄHLT
HABEN!!*



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!



Antica Osteria srls
via Corsica, 172
Copertino (LE)
tel. 320 89 21 502
leoclaudio69@hotmail.it
anticaosteriasrls@pec.it

