

ANTIPASTI

**Misticanza d'insalata invernale con pera caramellizzata allo zafferano
ricotta salata e vinaigrette al limone**

Mixed salad with saffron flavored caramelized pear
aged ricotta shavings and lemon vinaigrette

450 TL

Humus di ceci all'Italiana con melanzane fritte e sciroppo d'acero

Italian style hummus with fried aubergine and maple syrup

550 TL

**Sfogliata di funghi porcini e mozzarella al forno alla Valdostana
servita con crema di parmigiano e rucola fritta**

Savoury puff pastry baked with porcini mushrooms and mozzarella cheese
served with fried arugula

680 TL

Burrata fresca con polvere di pomodoro, olio al tartufo bianco

Fresh burrata cheese served with pulverized tomato and white truffle oil

680 TL

Carpaccio di filetto crudo con scaglie di parmigiano reggiano e rucola

Beef carpaccio served with parmesan cheese shavings and arugula

720 TL

Tagliere di prosciutto di Parma servite con olive verdi e pasta fritta

Parma ham platter served with green olives and fried dough

960 TL

Tempura di gamberi servita con salsa aioli tartufo nero

Prawn tempura served with black truffle aioli sauce

900 TL

Piatto assortito di formaggi e salumi

Assorted Italian cheese and cold meat platter *

1800 TL

**Contains pork.*



PRIMI PIATTI

Tortellini ripieni di formaggio serviti con brodo di pollo e parmigiano reggiano

Tortellini filled with cheese served in chicken consommé with parmesan cheese

500 TL

Maccheroni freschi alla Trapanese

con melanzane fritte, salsa di pomodoro e mollita di pane

Trapani style homemade maccheroni

with fried eggplant, tomato sauce and toasted bread crumbs

580 TL

Fagottini freschi Sardi ripieni di patate e menta

serviti con crema di parmigiano reggiano e polvere di pomodoro essicato

Sardegna style homemade fagottini filled with potato and mint

served with light parmesan cheese cream sauce and dried tomato powder

580 TL

Bucatini aglio, olio, peperoncino e pan grattato con parmigiano reggiano

Bucatini with garlic, olive oil, chili pepper, bread crumbs and parmesan cheese

580 TL

Tagliolini freschi all'uovo con crema di parmigiano e bruschetta di tartufo nero

Homemade tagliolini with parmesan cream and black truffle paste

740 TL

Fettuccine fresche alla Tirolese con speck, porcini e salsa di crema allo zafferano*

Homemade fettuccine with bacon, porcini mushrooms and cream sauce with saffron

860 TL

Risotto Arborio à la minute ai peperoni e gamberi

mantecato con burro sfumato al vino bianco

Risotto Carnaroli à la minute with red pepper and prawn

minimum 2 persone / person

1800 TL

Risotto Arborio à la minute con porcini e castagne

mantecato con burro e parmigiano

Risotto Carnaroli à la minute with porcini, chesnut and parmesan cheese

minimum 2 persone / person

1800 TL



ANTICA
LOCANDA
Ristorante Italiano

* *Contains pork*

** *Our pasta and risotto dishes are cooked `à la minute` upon your order
`al dente` for your salute.*

SECONDI PIATTI

Tagliata di filetto alla Fiorentina con rucola e grana

Thinly sliced Florentine style beef tenderloin served with arugula and parmesan shavings

960 TL

Piccata di vitello sauté in padella sfumato al vino bianco servita con salsa leggera di panna, lamine di pera e pistacchio

Sautéed veal tenderloin with white wine
served with pear, pistacchio and light cream sauce

1000 TL

Cotoletta di vitello alla Milanese in crosta di pane classica

servita con patate fritte e salsa di yogurt
Milan style breaded veal cutlet fried in butter
served with french fries and yoghurt sauce

960 TL

Medaglione di filetto in padella sfumato al brandy servito con gorgonzola cheese e confitte di zucca

Beef tenderloin sautéed with brandy
served with gorgonzola cheese and pumpkin marmalade

1100 TL

Petto di pollo aromatizzato alla Diavola

servito con burro chiarificato e pepperoncino
Spicy chicken breast aromatized with clarified butter and chili peppers

780 TL

Filetto d'orata all'arancia sfumato al prosecco con confettura di pomodoro alla Siciliana al forno

Sea bream sautéed with orange juice and prosecco in the oven
served with Sicilian style tomato marmalade

800 TL

