

# ANTIPASTI

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

Karışık mevsim yeşillikleri, safran çeşnili armut  
rendelenmiş tuzlu ricotta peyniri ve limonlu vinegret sos ile  
450 TL

**Humus di ceci all'Italiana con melanzane fritte e sciroppo d'acero**  
İtalyan usulü humus, kızarmış patlıcan ve akçağaç şurubu ile  
550 TL

**Sfogliata di funghi porcini e mozzarella al forno alla Valdostana  
servita con crema di parmigiano e rucola frita**  
Fırında porcini mantarive mozzarella peynirli milföy tart  
parmesan peyniri kreması ve kızarmış roka yaprakları ile  
680 TL

**Burrata fresca con polvere di pomodoro ed olio al tartufo bianco**  
Taze burrata peyniri, domates tozu ve beyaz trüf yağı ile  
680 TL

**Carpaccio di filetto crudo con scaglie di parmigiano reggiano e rucola**  
Dana carpaccio, parmesan peyniri ve roka ile  
720 TL

**Tagliere di prosciutto di Parma servite con olive verde e pasta frita**  
Parma domuz jambonu, kızarmış hamur ve yeşil zeytin ile  
960 TL

**Tempura di gamberi servita con salsa aioli tartufo nero**  
Karides tempura siyah trüflü aioli sos ile  
900 TL

**Piatto assortito di formaggi e salumi**  
İtalyan peynir ve şarküteri tabağı \*  
1800 TL

\*Domuz eti içerir.



ANTICA  
LOCANDA  
Ristorante Italiano

# PRIMI PIATTI

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

Tavuk suyunda servis edilen peynir dolgulu tortellini, parmesan peyniri ile

500 TL

## **Maccheroni freschi alla Trapanese**

**con melanzane fritte, salsa di pomodoro e mollita di pane**

Trapene usulü kızartılmış patlıcan taze domates sosu ve kıtır ekmek kırıntısı ile

580 TL

## **Fagottini Sardi freschi ripieni di patate e menta**

**serviti con crema di parmigiano reggiano e polvere di pomodoro essicato**

Sardunya usulü patates ve nane dolgulu ev yapımı agnolotti

parmesan peyniri kreması ve kurutulmuş domates tozu ile

580 TL

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

Sarımsak, zeytinyağı, acı kırmızı biber ve galeta unlu bucatini, parmesan peyniri ile

580 TL

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

Siyah trüf ezmesi ve parmesan peyniri kremalı ev yapımı tagliolini

740 TL

## **Fettuccine fresche alla Tiroloise con speck, porcini e salsa di crema allo zafferano\***

Tirol usulü domuz pastırması, porcini mantarı ve safran kremalı ev yapımı fettuccine

860 TL

## **Risotto Arborio à la minute alla crema di peperoni e gamberi**

**mantecato con burro sfumato al vino bianco**

Kırmızı biber kreması ve karidesli risotto Arborio à la minute

*minimum 2 persone / kişi*

1800 TL

## **Risotto Arborio à la minute con porcini e castagne**

**mantecato con burro e parmigiano**

Porcini mantarı ve kestaneli risotto Arborio à la minute, parmesan peyniri ile

*minimum 2 persone / kişi*

1800 TL

\*\*Makarna ve risottolarımız siparişiniz üzerine “à la minute” olarak

“al dente” kıvamında pişirilmektedir.



ANTICA  
LOCANDA  
Ristorante Italiano

## SECONDI PIATTI

### **Tagliata di filetto alla Fiorentina con rucola grana**

Floransa usulü ince dilimlenmiş ızgara dana fileto, roka ve parmesan peyniri ile  
960 TL

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

Beyaz şarap ile sote edilmiş ince dana bonfile dilimleri  
armut dilimleri, Antep fıstık ve hafif krema sosu ile  
1000 TL

### **Cotoletta di vitello alla Milanese in crosta di pane classica servita con patate fritte e salsa di yogurt**

Tereyağında sote edilmiş Milano usulü pane dana fileto  
patates kızartma ve yoğurt sosu ile  
960 TL

### **Medaglione di filetto in padella sfumato al brandy served with con gorgonzola cheese e confitte di zucca**

Konyak ile sote edilmiş dana bonfile  
gorgonzola peyniri ve balkabağı marmelatı ile  
1100 TL

### **Petto di pollo aromatizzato alla Diavola servito con burro chiarificato e pepperoncino**

Fırında acı kırmızı biberli süzme tereyağı ile marine edilmiş piliç göğsü  
780 TL

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

Fırında prosecco ile sirlanmış portakallıçipura fileto  
Sicilya usulü domates marmelatı ile  
800 TL

