

Tages Karte

Kennzeichnungspflichtige Produkte können Sie vor dem Abverkauf in unserer Allergen Kennzeichnungskarte nachlesen!

Wir verarbeiten und führen nur Spaltenqualität, das ermöglicht uns auf der täglich wechselnden Tageskarte immer frische saisonbedingte, traditionelle, regionale, italienische Speisen zu präsentieren "Arte di Cucina Italiana"!

Aperitif

	€
Prosecco / passierte frische Weinberg Pfirsich und Minze Glas 0,1l	8.90
Glas Prosecco Rose Spumante Brut 0,1l	8.50

Alle Weine enthalten Sulfite m 4	Weinempfehlung	Glas : 0,2l / 0,1l / Flasche
Weiss: Diantha Sizilien mineralisch, fruchtig, trocken, frisch, blumig		10.90/6.50/39.90
Alice Apulien trocken, elegant, rund, harmonisch, direkt		11.50/6.50/41.00
Rot: Montepulciano Abruzzen Kriya harmonisch, elegant, fruchtig		10.90/6.50/39.90
Siangovese Riserva Toskana fruchtig, trocken, harmonisch, holzig		11.50/6.50/41.00
Brutale 2016 / Barrique Ausbau / Marken trocken, fruchtig, rund, harmonisch		59.90

Antipasti 4,7,13, a,b,d,g,h,i,g,l

Babycalamaretti Grill / auf gebr. frische Artischocken	23.90
Avocadotorte / auf Rucolabeet / Wildwasser Gambas Grill / Fruchtperlenkavier	22.90
Ochsenfiletcarpaccio / marinierte frische Artischocken / Parmesan	23.90
Vitello Tonnato	20.90

Pinsa 8,a

Pinsa / Gorgonzola / Salame Piccante / Edelpilz / Zwiebeln	17.00
Pasta 8,a,c,h,g,i	

Linguine / Wildwasser Gambas / Weisswein-Cocktailtomatensauce / Peperoncino	22.90
Hausge.Orechiette / Salsicciaragout / Cime di Rapa / Burrata	20.90
Hausge.Ravioli gefüllt Seezunge-Blattwildspinat / Hummersauce	23.00
Hausge.Ravioli gefüllt grüner Spargel-Parmaschinken / Taleggiokäsesauce / frischer schwarzer Trüffel	24.90
Spaghetti Carbonara / Guanciale / Ei / Pecorino / Ohne Sahne Originalrezept	18.00

Fisch d,f,i,k

Duetto di Pesce / Wildwasser Gambas-Goldbrassenfilet Grill / Gemüse	36.90
Schollefilet / Parmesaneimantel / grüner Spargel/zerlassener Butter / schwarzer Trüffel	28.90

Fleisch 14,2,a,i,k,

Saltimbocca alla Romana / an Gemüse	30.90
Rinderstraccetti Aglio e Rosmarino Grill / Rucolasalat-Kirschtomaten-Parmesan	31.90

Dessert 8,11, alk , a,g,h,e

Tiramisu mit hausge.Bisquit	9.90
Affogato Cafe (Espresso mit Vanilleeis)	7.50
Erdbeeren an Mascarponecreme oder Panna Cotta Waldbeerenkompott	11.90

Gourmet Menu Symphonia

Wir setzen ein Zeichen für Frische! Pasta fresca , die etwas andere Nudel !

Probieren Sie unser außergewöhnliches Gourmet Menu Symphonia und lassen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten, „Arte di Cucina Italiana“ verwöhnen ! Genießer bekommen ein raffiniertes Überraschungs-Menu, Exquisiten Zutaten in überraschenden Kompositionen !

3-Gang Pasta Menu pro Pers.: 52.90 €

Mit Saisonale mehrere leckereien als Vorspeise / dreierlei an hausge.Nudeln und Dessert !

4-Gang Fisch oder Fleisch Menu pro Pers.: 79.90 €

Mehreren leckereien als Vorspeise /dreierlei hausge.Nudeln /Fisch oder Fleisch und Dessert !

Bitte, haben Sie Verständnis das wir Menu ab 2-pers.nur (gleich) Tischweise servieren !

Antipasti / Vorspeisen

Caprese di Bufala	8 , g	17,90 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Kirschtomaten mit Basilikum		
Ital. buffala mozzarella with tomatoes and basil		
Carpaccio di Manzo	8 , g	21,00 €
Ochsenfiletcarpaccio mit Parmesansplitter		
Beef carpaccio and parmesan		
Vitello Cupido	8 , g	20,90 €
Kalbsbratencarpaccio, gebr. Edelpilze und Parmesansplitter		
Veal roast carpaccio with noble mushrooms and parmesan		

Zuppa / Suppe

Crema di Pomodoro	8 , g	11,90 €
Tomatencremesuppe mit Schiuma , Olivenöl und Basilikum		
Cream of tomato soup with olive oil , basil		

Insalata / Salate

Gemischter Salat	Mixed salad	E 150 D	8,50 €
Grüner Salat	green salad	E 150 D	6,90 €
Insalata Cupido	8 , g	E 150 D	19,50 €
Grosser Saisonsalat, gebratene italienische Salsiccia ,Edelpilze, Parmesansplitter			
Mixed salad salad with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, tomatoes and parmesan			
Insalata Portofino	8 , g	E 150 D	21,00 €
Grosser Saisonsalat, Garnelen, Avocado, Büffelmozzarella			
Mixed salad salad with Avocado, scampi, buffala mozzarella			
Rucola e Parmiggiano	8 , g	E 150 D	16,00 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesansplitter			
Rocket salad with tomatoes and parmesan			

Pasta / Nudeln

*Unsere Hausgemachte Pasta ! Our homemade pasta !
Genießen Sie die beste Pasta der Stadt !
Unser Pastateig enthält Glutenhaltiges Weizweizenmehl !*

Ravioli Ricotta e Spinaci	a , g	19,50 €
Ravioli gefüllt Ricotta-Spinat in Buttersauce, Salbei, Parmesan		
Ravioli filled ricotta cheese-spinach, buttersauce, sage, parmesan		
Orecchiette Cupido	a , g	19,00 €
Orecchiette, ital. Salsiccia, Edelpilze, Cocktailtomaten, Parmesan		
Orecchiette with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, parmesan		
Orecchiette Carbonara Sfiziosi	a , c	20,50 €
Orecchiette, Salsiccia, Ei, Parmesan, Trüffelsauce		
Orecchiette, salsiccia, egg, parmesan cheese		
Gnocchi Bufala alla Sorrentina	a , g	17,90 €
Kartoffel Gnocchi, in frischer Cocktailtomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum		
Potatoes gnocchi with tomatosauce, buffala mozzarella, basil		
Gnocchi Deliziose	a , g	19,50 €
Kartoffel Gnocchi in Taleggiokäsesauce, Parmaschinken, grober Pfeffer		
Potatoes gnocchi with taleggio cheesesauce, pepper, parma ham		
Fettuccine Scampi	a , d ,	22,90 €
Fettuccine, ausgelöste Wildwasser Scampi, Knoblauch, Cocktailtomatensauce		
Fettuccine with triggered wild scampi fresh tomato and garlic		
Fettuccine Tartufo	a	26,90 €
Fettuccine in Buttersauce , frischer schwarzer Saison Trüffel		
Fettuccine in butter sauce with black truffel		

Pinsa Romana

Pinsa ist auf Lavastein gebacken !

Jede Pinsa wird mit Tomatesauce und Fiore di latte Mozzarella belegt!

Jede Pinsa ist mit a , 8 gekennzeichnet
Every pinsa is topped with tomato sauce and mozzarella cheese!

<i>Margherita</i>	g	13,50 €
Tomatensauce , Mozzarella Fiore di Latte und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil		
<i>Diavola</i>	g	15,90 €
scharfer Salami with spicy salami		
<i>4-Formaggi</i>	g	16,50 €
Fiore di latte Mozzarella, Taleggiokäse, Parmesan, Pecorinokäse with 4 – cheeses		
<i>Bufalina</i>	g	16,90 €
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum with buffala mozzarella, tomatoes and basil		
<i>Rusticana</i>	g	17,90 €
Taleggiokäse, Edelpilze, Parmaschinken, Parmesan with taleggio cheese, mushrooms , parma ham, parmesan		
<i>Siciliana</i>	d , g	17,90 €
Thunfisch, Sardellen, Kirschtomaten, Kapern with tuna , tomatoes , anchovies and capers		
<i>Vesuvio</i>	g	16,90 €
gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan		
<i>Cupido</i>	2 , g	16,90 €
Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter with ital. Salsiccia ,noble mushrooms and parmesan		
<i>Golfo di Napoli</i>	g	17,90 €
Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan		
<i>Tartufata</i>	g	20,90 €
Taleggiokäse und frischer Saison Trüffel with taleggio cheese and fresh saison truffle		
<i>Extra:</i> Rucola, Parmesan, Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern		1,00 €
<i>Extra:</i> Büffelmozzarella,Parmaschinken, Salame,Thunfisch, Taleggiokäse		1,50 €
<i>Extra:</i> Saison Trüffel		6,00 €