

Tages Karte

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

Wir verarbeiten und führen nur Spitzenqualität, 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 Abruzzo Kriya harmonisch, elegant, fruchtig

10.90/6.50/39.90

Siangovese Riserva Toscana 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

Ochsenfilet carpaccio / 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,

Salimbocca alla Romana / an Gemüse

30.90

Rinderstraccetti Aglio e Rosmarino Grill / Rucolasalat-Kirschtomaten-Parmesan

31.90

Dessert 8, 11, alkh, 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 Parmigiano	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 Glutenthaltiges Weichweizenmehl !*

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, Cocktailltomaten, 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 Cocktailltomatensauce, 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, Cocktailltomatensauce 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>		15,90 €
scharfer Salami g with spicy salami		
<i>4-Formaggi</i>		16,50 €
Fiore di latte Mozzarella. Taleggiokäse, Parmesan, Pecorinokäse g with 4 – cheeses		
<i>Bufalina</i>		16,90 €
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum g with buffalo mozzarella, tomatoes and basil		
<i>Rusticana</i>		17,90 €
Taleggiokäse, Edelpilze, Parmaschinken, Parmesan g with taleggio cheese, mushrooms , parma ham, parmesan		
<i>Siciliana</i>		17,90 €
Thunfisch, Sardellen, Kirschtomaten, Kapern d , g with tuna , tomatoes , anchovies and capers		
<i>Vesuvio</i>		16,90 €
gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan g with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan		
<i>Cupido</i>		16,90 €
Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter 2 , g with ital. Salsiccia ,noble mushrooms and parmesan		
<i>Golfo di Napoli</i>		17,90 €
Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan g with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan		
<i>Tartufata</i>		20,90 €
Taleggiokäse und frischer Saison Trüffel g 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 €