

# 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 Feigen 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 / harmonisch / rund	11.50/6.90/42.00
Rot: Montepulciano Abruzzes Kriya harmonisch, elegant, fruchtig	10.90/6.50/39.90
Siangovese Riserva Toskana fruchtig, trocken, harmonisch, holzig	11.50/6.90/42.00

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

Spargelcremesuppe / frischer schwarzer Trüffel	14.90
Avocadotorte / Jumbo Garnelen / auf weisser Spargelcarpaccio / Fruchtperlen	22.90
Saisonsalat / Gebackene Mozzarella in Carrozza	19.90
Vitello Tonnato	20.90

## Pasta 8, a, c, h, g, i

Hausge.Linguine / frischer Lachs / weisser Spargel / Tomatensahnesauce	22.90
Hausge.Kartoffel Gnocchi / Rinderragout / Edelpilz / Parmesan	21.90
Hausge.Tagliatelle / Salsiccia / frische Artischocken	21.90
Paccheri A'matriciana / Tiroler Speck / Zwiebeln/Cocktailtomatensauce/Pecorinokäse	19.00
Hausge.rote Beete Ravioli gefüllt Mozzarella-Tomaten-Rucola/in ButterSalbei / Mohn	21.50

## Fisch d, f, i, k

Lachsfilet / Aromakruste Grill auf weisser Spargel	32.90
Babycalamaretti Grill / an Rucolasalat / Kirschtomaten	28.90

## Fleisch 14, 2, a, i, k,

Salimbocca alla Romana / an Gemüse	32.90
Paillard Aglio e Rosmarino Grill / Rucolasalat-Kirschtomaten-Parmesan	32.90
Portion Schrobenausener Spargel/Parmesan/Butter/Salzkartoffeln/Parmaschinken	26.90

## Dessert 8, 11, alkh, a, g, h, e

Tiramisu mit hausge.Bisquit 9.90	oder Affogato Cafe ( Espresso mit Vanilleeis) 7.50
Erdbeeren an Mascarponecreme	oder Mousse au Chocolat 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*

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

## *Zuppa / Suppe*

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

## *Insalata / Salate*

<b>Gemischter Salat</b>	Mixed salad E 150 D	<b>8,50 €</b>
<b>Grüner Salat</b>	green salad E 150 D	<b>6,90 €</b>
<b>Insalata Cupido</b>	8 , g E 150 D	<b>19,50 €</b>
Grosser Saisonsalat, gebratene italienische Salsiccia ,Edelpilze, Parmesansplitter Mixed salad salad with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, tomatoes and parmesan		
<b>Insalata Portofino</b>	8 , g E 150 D	<b>21,00 €</b>
Grosser Saisonsalat, Garnelen, Avocado, Büffelmozzarella Mixed salad salad with Avocado, scampi, buffalo mozzarella		
<b>Rucola e Parmiggiano</b>	8 , g E 150 D	<b>16,00 €</b>
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 Weichweizenmehl !*

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

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