

# 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

<i>Prosecco / passierte frische Feigen und Minze Glas 0,1l</i>	€ 8.90
<i>Glas Prosecco Rose Spumante Brut 0,1l</i>	8.50

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

## Weinempfehlung

Glas : 0,2l / 0,1l / Flasche

<i>Weiss: Diantha Sizilien mineralisch, fruchtig, trocken, frisch, blumig</i>	<i>10.90/6.50/39.90</i>
<i>Alice Apulien trocken / elegant / harmonisch / rund</i>	<i>11.50/6.90/42.00</i>
<i>Rot: Montepulciano Abruzzen Kriya harmonisch, elegant, fruchtig</i>	<i>10.90/6.50/39.90</i>
<i>Siangovese Riserva Toskana fruchtig, trocken, harmonisch, holzig</i>	<i>11.50/6.90/42.00</i>

## Antipasti

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

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

## Pasta

8,a,c,h,g,i

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

## Fisch

d,f,i,k

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

## Fleisch

14,2,a,i,k,

<i>Saltimbocca alla Romana / an Gemüse</i>	32.90
<i>Paillard Aglio e Rosmarino Grill / Rucolasalat-Kirschtomaten-Parmesan</i>	32.90
<i>Portion Schrobenhausener Spargel/Parmesan/Butter/Salzkartoffeln/Parmaschinken</i>	26.90

## Dessert

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

<i>Tiramisu mit hausge.Bisquit 9.90 oder Affogato Cafe (Espresso mit Vanilleeis)</i>	7.50
<i>Erdbeeren an Mascarponecreme oder Mousse au Chocolat</i>	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	17,90 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Kirschtomaten mit Basilikum Ital. buffala mozzarella with tomatoes and basil		
<b>Carpaccio di Manzo</b>	8 , g	21,00 €
Ochsenfiletcarpaccio mit Parmesansplitter Beef carpaccio and parmesan		
<b>Vitello Cupido</b>	8 ,g	20,90 €
Kalbsbratencarpaccio, gebr. Edelpilze und Parmesansplitter Veal roast carpaccio with noble mushrooms and parmesan		

## Zuppa / Suppe

<b>Crema di Pomodoro</b>	8 , g	11,90 €
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	8,50 €
<b>Grüner Salat</b>	green salad	E 150 D	6,90 €
<b>Insalata Cupido</b>	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			
<b>Insalata Portofino</b>	8 , g	E 150 D	21,00 €
Grosser Saisonsalat, Garnelen, Avocado, Büffelmozzarella Mixed salad salad with Avocado, scampi, buffala mozzarella			
<b>Rucola e Parmiggiano</b>	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 !*

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