

Tageskarte

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 Waldbeeren und Minze Glas 0,1l	9.50
Sarti Spritz / Prosecco / Eis / Zitrone	12.90
Glas Prosecco Rose Spumante Brut 0,1l	8.90

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
Chardonnay Venetien trocken, rund, blumig, kräftig, Barrique	10.90/6.50/39.90
Garganega Verona trocken, kräftig, rund, elegant	10.90/6.50/39.90
Rot: Sangiovese Camioncino trocken, fruchtig, elegant, harmonisch	10.90/6.50/39.90
Aglianico Riserva 2019 TerreD. Campania trocken, rund, elegant	11.90/7.00/42.90

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

Pfifferlingcremesuppe / gebr.Salsiccia / Parmesan	14.90
Frische Burrata auf mari.gepellte rote Paprika Grill/auf gelbe Tomatencarpaccio	20.90
Avocadotorte / Flusskrebse / Galia Honigmelone / Sprossen / Apfel-Fruchtperlen	21.90
Sashimi Thunfischcarpaccio / Fenchelsalat / Kirschtomaten / Orangenstücke	22.90
Rucolasalat / sautierte gebr.bayrische Pfifferlinge / Datteltomaten / Parmesan	20.90
Vitello Tonnato	20.90

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

Bavette / Aglio e Olio Peperoncino / bayrische Pfifferlinge	19.00
Hausge.Tagliolini / gelbe Cocktailltomatencremesauce / frische Burrata / Basilikum	20.90
Hausge.Kartoffel Gnocchi / Ochsenrinderagout / Pfifferlinge	22.90
Hausge.Ravioli gefüllt rote Wildwasser Gambas / Safransauce	23.00
Hausge.Tagliatelle / frischer Sashimi Thunfisch / Kapern / Zitronenabtrieb	21.90
Hausge.Tortellacci gefüllt Pistazien-Burrata/Trüffelsauce/gratiniert Mozzarella Ofen	22.90

Fisch d,f,i,k

Loup de Mer in Salzkruste für 2 pers. an Gemüse	78.90
Calamari fritti / hausge.Remulade / gemischten Saisonsalat	26.90
Goldbrassenfilet Wildfang Kartoffelkruste Grill / auf sautierte gebr. bayrische Pfifferlinge / warme Tomatenviniagrette / frischer schwarzer frischer Trüffel	36.90

Fleisch 14,2,a,i,k,

Scaloppina / frische Pfifferlinge / Portweinbratensauce an Gemüse	32.90
Paillard Aglio e Rosmarino Grill/ Rucolasalat-Kirschtomaten-Parmesan	32.90

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

Tiramisu hausge.Bisquit 9.90 / Affogato mit Vanilleeis 7.90 / Dessertwein Toscana 12.90	
Tortino al Cocolat warm an Mascarponecreme oder Erdbeeren Mascarponecreme 11.90	

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 €

Vorspeise / dreierlei an 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. buffalo mozzarella with tomatoes and basil		
Carpaccio di Manzo	8 , g	22,90 €
Ochsenfiletcarpaccio mit Parmesansplitter Beef carpaccio and parmesan		
Vitello Cupido	8 , g	21,90 €
Kalbsbratencarpaccio, gebr.Edelpilze und Parmesansplitter Veal roast carpaccio with noble mushrooms and parmesan		

Zuppa / Suppe

Crema di Pomodoro	8 , g	12,90 €
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, Flusskrebse, Avocado, Büffelmozzarella Mixed salad salad with crayfish, avocado, buffalo 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 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	19,90 €
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, buffalo 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 €