

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

Glas 0,1l Prosecco / passierte frische Weinberg Pfirsich / Minze	9.50
Sarti Spritz / Prosecco / Eis / Zitrone	12.90
Glas 0,1l Prosecco Rose Spumante Brut	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
Falanghina Terre D. Campania trocken, rund, blumig, kräftig	11.50/7.00/42.90
Garganega Verona trocken, kräftig, rund, elegant	10.90/6.50/39.90
Rot: Aglianico Riserva 2019 Terre D. Campania trocken, rund, elegant	11.50/7.00/42.90
Morellino di Scansano Toskana Germile trocken, rund, würzig, kräftig	11.50/7.00/42.90
Brutale Riserva Barriques Marchen fruchtig, kräftig, würzig, elegant, rund	64.90

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

Petersielwurzelsuppe / frischer schwarzer Winter Perigord Trüffel	16.90
Parmiggiana Italiana (Auberginenaufbau) gratiniert aus dem Ofen	19.00
Avocadotorte / haus.marinierter frischer Lachs / auf Zucchini carpaccio	23.90
Ochsenfilet carpaccio / Honig / Rucola / Nüsse / Formaggio di Fossa	24.90
Frische Burrata aus Kapanien / auf Kürbissalat / gelbe Tomaten / geröstete Mandeln	21.90
Vitello Tonnato	21.90

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

Linguine / Thunfisch / Kapern / Zwiebeln / Kirschtomaten / Marinarasauce	21.90
Hausge.Spaghetti A'matriciana / Guanciale / Zwiebeln / Cocktailltomatensauce	21.90
Hausge.Rigatoni all Ragout di Vitello / Maronen / Parmesan	22.90
Hausge.Ravioli gefüllt Kürbis-Amarettini / Buttersauce / frischer schwarzer Winter Perigord Trüffel	26.90
Hausge.Ravioli gefüllt Maronen / Taleggiokäsesauce / Mohn	23.90

Fisch d,f,i,k

Goldbrassefilet Wildfang (Orbetello)Kartoffelkruste Grill / auf Gemüse/ Safransauce	34.90
Babycalamaretti Grill / auf gebr.frische Artischocken	31.90

Fleisch 14,2,a,i,k,

Angus Rinderstraccetti Aglio Rosmarino Grill / Rucolasalat-Tomaten-Parmesan	34.90
Kalbs Medallion Grill / Taleggiokäsesauce / schwarzer Trüffel an Gemüse	36.90

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

Tiramisu hausge.Bisquit 9.90 / Affogato mit Vanilleeis 7.90 / Dessertwein Toscana 12.90	
Vanille Panna Cotta mit Kompott 11.90 oder Duetto Mousse Zimt und Caffè 12.90	

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.: 54.90 €

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	18,90 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Kirschtomaten mit Basilikum Ital.buffala mozzarella with tomatoes and basil		
Carpaccio di Manzo	8 , g	22,90 €
Ochsenfiletcarpaccio mit Parmesansplitter Beef carpaccio and parmesan		
Vitello Cupido	8 , g	22,90 €
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	8,90 €
Grüner Salat	green salad	E 150 D	6,90 €
Insalata Cupido	8 , g	E 150 D	20,90 €
Grosser Saisonsalat, gebratene italienische Salsiccia ,Edelpilze, Parmesansplitter Mixed salad with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, tomatoes and parmesan			
Insalata Portofino	8 , g	E 150 D	22,90 €
Grosser Saisonsalat, Flusskrebse, Avocado, Büffelmozzarella Mixed salad with crayfish, avocado, buffalo mozzarella			
Rucola e Parmigiano	8 , g	E 150 D	16,90 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesansplitter Rocket salad with tomatoes and parmesan			

Pasta / Nudeln

Pennette Arrabbiata	a	17,90 €
Pennette in frischer Cocktaillomatensauce, Knoblauch, Peperoncino Penneette in fresh tomatoes sauce, garlic and peperoncino		
Spaghetti Aglio e Olio Amalfitane	a , d	20,90 €
Spaghetti Rucola, Flusskrebse, Knoblauch, Kirschtomaten, Peperoncino Spaghetti with shrimp, rocket salad, garlic, fresh tomatoes, spicy		

Unsere Hausgemachte Pasta ! Our homemade pasta !

Genießen Sie die beste Pasta der Stadt !

Unser Pastateig enthält Glutenthaltiges Weichweizenmehl !

Ravioli Ricotta e Spinaci	a , g	20,50 €
Ravioli gefüllt Ricotta-Spinat in Cocktaillomatensauce, Parmesan Ravioli filled ricotta cheese, with fresh tomatoesauce, basil, parmesan		
Orecchiette Carbonara Sfiziosi	a , c, g	20,90 €
Orecchiette, Salsiccia, Ei, Pecorinokäse, Trüffelsauce Orecchiette, salsiccia, egg, pecorino cheese		
Orecchiette Cupido	a, g	19,90 €
Orecchiette, ital. Salsiccia, Edelpilze, Cocktailltomaten, Parmesan Orecchiette with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, parmesan		
Gnocchi Deliziose	a , g	20,50 €
Kartoffel Gnocchi in Taleggiokäsesauce, Parmaschinken, grober Pfeffer Patatoes gnocchi with taleggio cheesesauce, pepper, parma ham		
Gnocchi alla Sorrentina	a , g	18,90 €
Kartoffel Gnocchi in frischer Cocktaillomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum Patatoes gnocchi with tomatoesauce, buffalo mozzarella, basil		
Fettuccine Scampi	a , d ,	24,90 €
Fettuccine, ausgelöste Wildwasser Scampi, Knoblauch, Cocktaillomatensauce 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	13,90 €
Tomatensauce , Mozzarella Fiore di Latte und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil		
<i>Diavola</i>		16,90 €
scharfer Salami g with spicy salami		
<i>4-Formaggi</i>		17,50 €
Fiore di latte Mozzarella. Taleggiokäse, Parmesan, Pecorinokäse g with 4 – cheeses		
<i>Bufalina</i>		17,90 €
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum g with buffalo mozzarella, tomatoes and basil		
<i>Rusticana</i>		18,50 €
Taleggiokäse, Edelpilze, Parmaschinken, Parmesan g with taleggio cheese, mushrooms , parma ham, parmesan		
<i>Siciliana</i>		18,90 €
Thunfisch, Sardellen, Kirschtomaten, Kapern d , g with tuna , tomatoes , anchovies and capers		
<i>Vesuvio</i>		17,90 €
gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan g with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan		
<i>Cupido</i>		17,90 €
Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter 2 , g with ital. Salsiccia ,noble mushrooms and parmesan		
<i>Golfo di Napoli</i>		18,90 €
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 €