

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

€

Clementinen Spritz Glas 0,3l / passierte frische Clementinen / Aperol / Prosecco	10.90
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
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
Montepulciano Vignamadre Bio Abruzzes trocken, fruchtig, elegant	10.90/6.50/39.90
Brutale Riserva Barriques Marchen fruchtig, kräftig, würzig, elegant, rund	64.90

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

Avocadotorte / Flusskrebse / Seegrass / auf Baby Mangold / Fruchtperlenkavier	22.90
Burrata auf Fenchelsalat alla Siciliana -Orangenstücke-Pinienkerne-Parmesan	21.90
Cozze alla Marinara(Miesmuscheln) Tomatensud	20.90
Vitello Tonnato	20.90

Pasta

8, a, c, h, g, i

Hausge.Tagliatelle / Calamari / Miesmuscheln / Tomaten-Weissweinsauce	23.90
Hausge.Riesen Tortelli gefüllt Marronen / gratiniert Mozzarella im Ofen / Aurorasauce	21.90
Ital.Risotto/Taleggiokäse/Radicchio Trevisano / Wahnüsse / frischer schwarzer Trüffel	24.90
Hausge.Orecchiette / Rind Ragout / Edelpilze / Parmesan	22.90
Hausge.Kartoffel Gnocchi / hausge.Rucolapesto / Büffelmozzarella	20.50
Hausge.Ravioli gefüllt Hirschrückenfleisch / Marsalasauce / Parmesan	23.90
Hausge.Ravioli gefüllt Seezunge-Artischocken / Safransauce / Blau Mohn	23.50

Fisch

d, f, i, k

Riesen Wildwasser Scampi Grill / an gem. Saisonsalat	37.90
Super Sashimi Thunfisch Sesamkruste Grill / Pastinakenpüree / Frucht Perlenkavier	37.90

Fleisch

14, 2, a, i, k,

Geschmorter Rinderbraten / Brunello Rotweinreduktion / Pastinakenpüree	34.90
Kalbs Paillard Aromakruste Aglio Rosmarino Grill / Rucola-Kirschtomaten-Parmesan	36.90

Dessert

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

Tiramisu hausge.Bisquit 9.90 oder Hausge. Sfogliatelle gefüllt Salzkaramell	12.90
Dessertwein Toskana 12.90 oder Affogato Espresso mit Vanilleeis	7.90

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.: 76.90 €

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	21,90 €
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	12,50 €
Tomatencremesuppe mit Schiuma , Olivenöl und Basilikum Cream of tomato soup with olive oil , basil		

Insalata / Salate

Gemischter Gärtner Salat	Mixed salad	E 150 D	8,90 €
Grüner Gärtner Salat	green salad	E 150 D	6,90 €
Insalata Cupido	8 , g	E 150 D	19,90 €
Grosser Saisonsalat, gebratene italienische Salsiccia ,Edelpilze, Parmesansplitter Mixed salad with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, tomatoes and parmesan			
Insalata Portofino	8 , g	E 150 D	20,90 €
Grosser Saisonsalat, Flusskrebse, Avocado, Büffelmozzarella Mixed salad with crayfish, avocado, buffalo mozzarella			
Rucola e Parmigiano	8 , g	E 150 D	15,90 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesansplitter Rocket salad with tomatoes and parmesan			

Pasta / Nudeln

Pennette Arrabbiata	a	15,90 €
Pennette in frischer Cocktaillomatensauce, Knoblauch, Peperoncino Pennette in fresh tomatoes sauce, garlic and peperoncino		
Spaghetti Aglio e Olio Amalfitano	a , d	20,50 €
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	19,50 €
Orecchiette, Salsiccia, Ei, Pecorinokäse, Trüffelsauce Orecchiette, salsiccia, egg, pecorino cheese		
Orecchiette Cupido	a, g	20,50 €
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 Potatoes gnocchi with taleggio cheesesauce, pepper, parma ham		
Gnocchi alla Sorrentina	a , g	18,00 €
Kartoffel Gnocchi in frischer Cocktaillomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum Potatoes 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 truffle		

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>		17,50 €
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>		19,90 €
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 €