

# 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

€

*Clementinen Spritz 0,3l / passierte frische Clementinen / aufgegossen Prosecco / Minze 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*

*Garganega Verona trocken, frisch, rund, elegant, kräftig 10.90/6.50/39.90*

*Rose Cerasuolo Abruzzen Kriya trocken, kräftig, rund, elegant 10.90/6.50/39.90*

*Rot: Aglianico Riserva 2019 Terre D. Campania trocken, rund, elegant 10.90/6.50/39.90*

*Montepulciano Riserva M.V. trocken, fruchtig, kräftig, würzig 15.90/9.00/55.90*

*Brutale Riserva Barriques Marchen fruchtig, kräftig, würzig, elegant, rund 64.90*

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

*Kartoffelcremesuppe / frischer schwarzer Perigord Trüffel 16.90*

*Babycalamaretti Aromakruste Grill / an Rucolasalat Kirschtomaten 25.90*

*Avocadotorte / Flusskrebse / Seegras / auf Thunfischcarpaccio / Fruchtperlenkavier 23.90*

*Rote Beetecarpaccio / Rucolabeet / Rabiolakäse Grill / Honig-Mandeln 21.90*

*Nachos auf hausge. Humuscreme/ Austernpilze Grill / Burratacreme / frischer Trüffel 22.90*

*Vitello Tonnato 20.90*

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

*Linguini / Thunfischragout / Kapern / Zwiebeln / Tomatenweissweinsauce 21.90*

*Hausge. Rigatoni / Hirschragout / Maronen / Parmesan 22.90*

*Hausge. Orecchiette / Rinderfiletspitzen / Edelpilze / Parmesan 23.90*

*Hausge. Riesen Kartoffel Gnocchi gefüllt Trüffelmousse / Taleggiokäsesauce 25.90*

*Hausge. Ravioli gefüllt Lachs-Frischkäse-Kräuter / Safransauce / Blaumohn 23.90*

## Fisch d, f, i, k

*Atlantik Seezunge Wildfang Grill / an Tagesgemüse 39.90*

*WinterKabeljau Lionstück Aromakruste Grill / Gemüse / warmer Safran Viniagrette 37.90*

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

*Rindersatracetti Aromakruste Aglio e Rosmarino Grill / an Rucola Tomaten Parmesan 38.90*

*Scaloppina Scamorzakäsemantel / Austernpilze / leichte Weissweineinsauce / Gemüse 34.90*

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

*Tiramisu mit hausge. Bisquit 10.50 oder Lebkuchen Panna Cotta oder Maronen Mousse*

*Tortino al Chocolat warm auf Mascarponecreme oder Mousse au Chocolat 12.90*

*Affogato Espresso mit Vanilleeis 7.90 oder Dessertwein aus der Toscana 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.: 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*

<b>Caprese di Bufala</b>	8 , g	18,50 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Kirschtomaten mit Basilikum		
Ital. buffala mozzarella with tomatoes and basil		
<b>Carpaccio di Manzo</b>	8 , g	22,90 €
Ochsenfiletcarpaccio mit Parmesansplitter		
Beef carpaccio and parmesan		
<b>Vitello Cupido</b>	8 , g	21,90 €
Kalbsbratencarpaccio, gebr. Edelpilze und Parmesansplitter		
Veal roast carpaccio with noble mushrooms and parmesan		
<b>Rucola e Parmiggiano</b>	8 , g E 150 D	16,90 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesansplitter		
Rocket salad with tomatoes and parmesan		

## *Zuppa / Suppe*

<b>Crema di Pomodoro</b>	8 , g	12,90 €
Tomatencremesuppe mit Schiuma , Olivenöl und Basilikum		
Cream of tomato soup with olive oil , basil		

## *Insalata / Salate*

<b>Gemischter Gärtner Salat</b>	Mixed salad	E 150 D	8,90 €
<b>Grüner Gärtner Salat</b>	green salad	E 150 D	6,90 €
<b>Insalata Cupido</b>	8 , g E 150 D		19,90 €
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		21,90 €
Grosser Saisonsalat, Flusskrebse, Avocado, Büffelmozzarella			
Mixed salad salad with crayfish, avocado, buffala mozzarella			

## *Pasta / Nudeln*

*Unsere Hausgemachte Pasta ! Our homemade pasta !  
Genießen Sie die beste Pasta der Stadt !  
Unser Pastateig enthält Glutenhaltiges Weizengebäck !*

<b>Ravioli Ricotta e Spinaci</b>	a , g	19,90 €
Ravioli gefüllt Ricotta-Spinat in Cocktailltomatensauce, Parmesan		
Ravioli filled ricotta cheese, with fresh tomatosauce, basil, parmesan		
<b>Orecchiette Carbonara Sfiziosi</b>	a , c , g	20,50 €
Orecchiette, Salsiccia, Ei, Pecorinokäse, Trüffelsauce		
Orecchiette, salsiccia, egg, pecorino cheese		
<b>Orecchiette Cupido</b>	a , g	19,90 €
Orecchiette, ital. Salsiccia, Edelpilze, Cocktailltomaten, Parmesan		
Orecchiette with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, parmesan		
<b>Gnocchi Deliziose</b>	a , g	19,90 €
Kartoffel Gnocchi in Taleggiokäsesauce, Parmaschinken, grober Pfeffer		
Patatoes gnocchi with taleggio cheesesauce, pepper, parma ham		
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b>	a , g	18,50 €
Kartoffel Gnocchi in frischer Cocktailltomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum		
Patatoes gnocchi with tomatosauce, buffala mozzarella, basil		
<b>Fettuccine Scampi</b>	a , d ,	23,90 €
Fettuccine, ausgelöste Wildwasser Scampi, Knoblauch, Cocktailltomatensauce		
Fettuccine with triggered wild scampi fresh tomato and garlic		
<b>Fettuccine Tartufo</b>	a	25,90 €
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!

<b><i>Margherita</i></b>	<b>13,50 €</b>
Tomatensauce , Mozzarella Fiore di Latte und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil	
<b><i>Diavola</i></b>	<b>15,90 €</b>
scharfer Salami g with spicy salami	
<b><i>4-Formaggi</i></b>	<b>16,90 €</b>
Fiore di latte Mozzarella, Taleggio, Parmesan, Pecorinokäse g with 4 – cheeses	
<b><i>Bufalina</i></b>	<b>17,00 €</b>
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum g with buffala mozzarella, tomatoes and basil	
<b><i>Rusticana</i></b>	<b>17,90 €</b>
Taleggio, Edelpilze, Parmaschinken, Parmesan g with taleggio cheese, mushrooms , parma ham, parmesan	
<b><i>Siciliana</i></b>	<b>17,90 €</b>
Thunfisch, Sardellen, Kirschtomaten, Kapern d, g with tuna , tomatoes , anchovies and capers	
<b><i>Vesuvio</i></b>	<b>17,50 €</b>
gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan g with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan	
<b><i>Povera</i></b>	<b>17,50 €</b>
scharfer Salami, Zwiebeln, Edelpilze, Oregano g with spicy salami, onions, mushrooms , oregano	
<b><i>Cupido</i></b>	<b>17,50 €</b>
Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter 2 , g with ital. Salsiccia ,noble mushrooms and parmesan	
<b><i>Golfo di Napoli</i></b>	<b>18,90 €</b>
Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan g with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan	
<b><i>Tartufata</i></b>	<b>22,90 €</b>
Taleggio und frischer Saison Trüffel g with taleggio cheese and fresh saison truffle	
 <b><i>Extra:</i></b> Rucola, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Basilikum, Piccante	<b>1,00 €</b>
<b><i>Extra:</i></b> Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salame Piccante, Thunfisch, Parmesan, Taleggio, Sardellen, Edelpilze, Auberginen	<b>1,50 €</b>
<b><i>Extra:</i></b> Saison Trüffel	<b>6,00 €</b>