

# 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 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 Abruzzes 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

Grün-Kohlcremesuppe / gebr.Scampi Einlage	16.90
Babycalamaretti Aromakruste Grill / an Rucolasalat Kirschtomaten	25.90
Sashimi Thunfischcarpaccio / Avocadotorte / Flusskrebse / Zitronen Viniagrette	23.90
Marinierte Edelpilze / Rucola / Kirschtomaten / Tominokäse Grill / Honig-Mandeln	21.90
Vitello Tonnato	20.90

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

Linguini / Winter Kabeljau / grüner Spargel / hausge.Rucolapesto	21.90
Hausge.Orecchiette / Rinderragout / Maronen / Burratacreme	22.90
Hausge.Rigatoni / Polpette / Edelpilze / Cocktailtomatensauce / Pecorinokäse	19.90
Hausge.Riesen Kartoffel Gnocchi gefüllt Trüffelmousse / Taleggiokäsesauce	23.90
Hausge.Ravioli gefüllt Seezunge-Artischocken / Butter Salbeisauce / Blaumohn	23.90

## Fisch d, f, i, k

Atlantik Seezunge Grill / an Tagesgemüse	39.50
Loup de Mer Wildfang in Salzkruste für 2 pers. / an Tagesgemüse	79.80
Goldbrassenfilet Kartoffelkruste auf Trüffel-Biolinsen / frischer schwarzer Trüffel	34.90

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

Rindersatraccetti Aromakruste Aglio e Rosmarino Grill / an Rucola Tomaten Parmesan	38.90
Scaloppina all Vino Bianco / leichte Weissweineinsauce / Gemüse / kleiner Salat	34.90
Bistecca Fiorentina Chianina Aglio Rosmarin Grill für 2 pers./Kartoffelratin/Gemüse	99.80

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

Tiramisu mit hausge.Bisquit 10.50	oder	Joghurt Mousse Waldbeerenkompott	12.90
Maronen Mousse	oder	Hausge.Profitaroli gefüllt mit Crema Pasticcera	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	<b>18,50 €</b>
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Kirschtomaten mit Basilikum		
Ital. buffalo mozzarella with tomatoes and basil		
<b>Carpaccio di Manzo</b>	8 , g	<b>22,90 €</b>
Ochsenfiletcarpaccio mit Parmesansplitter		
Beef carpaccio and parmesan		
<b>Vitello Cupido</b>	8 , g	<b>21,90 €</b>
Kalbsbratencarpaccio, gebr. Edelpilze und Parmesansplitter		
Veal roast carpaccio with noble mushrooms and parmesan		
<b>Rucola e Parmigiano</b>	8 , g E 150 D	<b>16,90 €</b>
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesansplitter		
Rocket salad with tomatoes and parmesan		

## *Zuppa / Suppe*

<b>Crema di Pomodoro</b>	8 , g	<b>12,90 €</b>
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	<b>8,90 €</b>
<b>Grüner Gärtner Salat</b>	green salad E 150 D	<b>6,90 €</b>
<b>Insalata Cupido</b>	8 , g E 150 D	<b>19,90 €</b>
Grosser Saisonsalat, gebratene italienische Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter		
Mixed salad with ital. Salsiccia, noble mushrooms, tomatoes and parmesan		
<b>Insalata Portofino</b>	8 , g E 150 D	<b>21,90 €</b>
Grosser Saisonsalat, Flusskrebse, Avocado, Büffelmozzarella		
Mixed salad with crayfish, avocado, buffalo mozzarella		

## *Pasta / Nudeln*

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

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

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