

# 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 Abruzzan 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  
Valpolicella Ripasso Superiore trocken, fruchtig, kräftig, würzig 10.90/6.90/39.90  
Brutale Riserva Barriques Marchen fruchtig, kräftig, würzig, elegant, rund 64.90

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

Grün-Kohlcremesuppe / gebr.Scampi Einlage 16.90  
Babycalamaretti Aromakruste Grill / an Rucolasalat Kirschtomaten 25.90  
Avocadotorte / Flusskrebse / Sashimithunfischcarpaccio / Fruchtperlenkavier 23.90  
Ochsenfiletcarpaccio / Parmesan / frischer schwarzer Trüffel 25.90  
Vitello Tonnato 20.90

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

Hausge.Orecchiette / Rinderragout / Edelpilze / Parmesan 22.90  
Hausge.Gnocchetti / Guanciale / Bio-Linsen / frischer schwarzer Trüffel 24.90  
Hausge.Riesen Kartoffel Gnocchi gefüllt Trüffelmousse / Taleggiokäsesauce 23.90  
Hausge.Ravioli gefüllt Seezunge-Artischocken /Buttersauce/frischer Salbei/Blaumohn 23.90  
Hausge.Ravioli gefüllt Cacio e Pepe / grüner Peffersauce / Pecorinokäse 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  
Tris di Pesce Goldbrassenfilet-Babycalamaretti-Scampi Grill / an Gemüse 37.90

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

Rindersatraccetti Aromakruste Aglio e Rosmarino Grill /an Rucola Tomaten Parmesan 38.90  
Scaloppina in Grüner Peffersauce / geschmolzener Taleggiokäse / Gemüse 32.90  
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  
Mousse au Chocolat oder Erdbeeren an Mascarponecreme 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. buffalo 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, 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	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, buffalo 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> Tomatensauce , Mozzarella Fiore di Latte und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil	g	<b>13,50 €</b>
<b><i>Diavola</i></b> scharfer Salami with spicy salami	g	<b>15,90 €</b>
<b><i>4-Formaggi</i></b> Fiore di latte Mozzarella. Taleggiokäse, Parmesan, Pecorinokäse with 4 – cheeses	g	<b>16,90 €</b>
<b><i>Bufalina</i></b> Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum with buffalo mozzarella, tomatoes and basil	g	<b>17,00 €</b>
<b><i>Rusticana</i></b> Taleggiokäse, Edelpilze, Parmaschinken, Parmesan with taleggio cheese, mushrooms , parma ham, parmesan	g	<b>17,90 €</b>
<b><i>Siciliana</i></b> Thunfisch, Sardellen, Kirschtomaten, Kapern with tuna , tomatoes , anchovies and capers	d , g	<b>17,90 €</b>
<b><i>Vesuvio</i></b> gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan	g	<b>17,50 €</b>
<b><i>Povera</i></b> scharfer Salami, Zwiebeln, Edelpilze, Oregano with spicy salami, onions, mushrooms , oregano	g	<b>17,50 €</b>
<b><i>Cupido</i></b> Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter with ital. Salsiccia ,noble mushrooms and parmesan	2 , g	<b>17,50 €</b>
<b><i>Golfo di Napoli</i></b> Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan	g	<b>18,90 €</b>
<b><i>Tartufata</i></b> Taleggiokäse und frischer Saison Trüffel with taleggio cheese and fresh saison truffle	g	<b>22,90 €</b>
<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, Taleggiokäse, Sardellen, Edelpilze, Auberginen		<b>1,50 €</b>
<b><i>Extra:</i></b> Saison Trüffel		<b>6,00 €</b>