

Tages Karte

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 Aprikosen / Minze	9.90
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
Rot: Aglianico Riserva 2019 Terre D. Campania trocken, rund, elegant	10.90/6.50/39.90
Valpolicella Ripasso Superiore trocken, fruchtig, kräftig, würzig	10.90/6.50/39.90
Brutale Riserva Barriques Marchen fruchtig, kräftig, würzig, elegant, rund	64.90

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

Hummercremesuppe / Crostini / Schiuma / Olivenöl	16.90
Avocadotorte / Flusskrebse / Honigmelonencarpaccio / Fruchtperlenkavier	22.90
Saisonsalat / Grüner Spargel / Mango / Ziegenkäse Grill / Honig-Mandeln	22.90
Rucolasalat / Austernpilze Grill / frische Burrata aus Kampanien / Tomaten/Parmesan	21.90
Vitello Tonnato	20.90

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

Hausge.Tagliatelle / frischer Thunfisch / Kapern / Tomaten-Weissweinsauce	22.90
Spaghetti A'matriciana / Guanciale / Zwiebeln / Pecorinokäse / Cocktailltomatensauce	19.90
Hausge.Kartoffel Gnocchi / Perlhuhnragout / grüner Spargel / Parmesan	21.90
Hausge.Ravioli gefüllt Seewolf-Artischocken / Butter-Thymiansauce / Pinienkerne	23.90
Hausge.Ravioli gefüllt Cacio e Pepe / grüner Peffersauce / Pecorinokäse	23.90
Hausge.Riesen Kartoffel Gnocchi gefüllt schwarzer Trüffel Mousse/Taleggiokäsesauce	24.90

Fisch d,f,i,k

Atlantik Seezunge Wildfang Grill / an Gemüse	41.90
Goldbrasse Wildfang für 2 pers. Salzkruste / an Gemüse	69.80
Seeteufelbacken Grill / an Rucolasalat / Kirschtomaten	32.90

Fleisch 14,2,a,i,k,

Scaloppina / Taleggiokäse grüner Spargel / frischer schwarzer Trüffel /an Gemüse	34.90
Argentinisches Angus Steak Grill / an Rucola-Tomaten-Parmesan	39.90
Paillard Grill Rückenstück Aglio e Rosmarino / Austernpilze Grill / an gem.Saisonsalat	34.90

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

Tiramisu mit hausge.Bisquit 10.50 oder Panna Cotta Waldbeerenkompott 11.90	
Tortino al Chocolat warm an Mascarponecreme oder Crema Catalana 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

Caprese di Bufala	8 , g	18,50 €
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	21,90 €
Kalbsbratencarpaccio, gebr.Edelpilze und Parmesansplitter Veal roast carpaccio with noble mushrooms and parmesan		
Rucola e Parmigiano	8 , g E 150 D	16,90 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesansplitter Rocket salad with tomatoes 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 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	20,90 €
Grosser Saisonsalat, gebratene italienische Salsiccia ,Edelpilze, Parmesansplitter Mixed salad salad with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, tomatoes and parmesan		
Insalata Portofino	8 , g E 150 D	22,50 €
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 !*

Ravioli Ricotta e Spinaci	a , g	19,90 €
Ravioli gefüllt Ricotta-Spinat in Cocktailltomatensauce, Parmesan Ravioli filled ricotta cheese, with fresh tomatosauce, basil, parmesan		
Orecchiette Carbonara Sfiziosi	a , c, g	20,50 €
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	19,90 €
Kartoffel Gnocchi in Taleggiokäsesauce, Parmaschinken, grober Pfeffer Patatoes gnocchi with taleggio cheesesauce, pepper, parma ham		
Gnocchi alla Sorrentina	a , g	18,50 €
Kartoffel Gnocchi in frischer Cocktailltomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum Patatoes gnocchi with tomatosauce, buffalo mozzarella, basil		
Fettuccine Scampi	a , d ,	23,90 €
Fettuccine, ausgelöste Wildwasser Scampi, Knoblauch, Cocktailltomatensauce Fettuccine with triggered wild scampi fresh tomato and garlic		
Fettuccine Tartufo	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!

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