

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

€

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

Kartoffel-Spargelcremesuppe / frischer schwarzer Scorzone Trüffel 16.90

Cozze alla Marinara / Tomatensud 19.90

Weisser Spargel / Tomaten-Mozzarella gratiniert / zerlassener Butter / Parmaschinken 22.90

Avocadotorte / Flusskrebse / Honigmelonencarpaccio / Fruchtperlenkavier 22.90

Ziegenkäse Grill / Honig-Mandeln auf schwarze Berluga Bohnencreme 19.90

Ochsenfiletcarpaccio / Rucola / frische Burrata aus Kampanien / Parmesan 24.90

Vitello Tonnato 20.90

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

Hausge.Tagliatelle / Octopus / Miesmuscheln / Cocktailltomatensauce 22.90

Pasta Caserecce / frischer Lachs / grüner Spargel Tomaten-Weissweinsahnesauce 21.90

Hausge.Orecchiette / Perlhuhnragout / Edelpilze / Parmesan 22.90

Hausge.Ravioli gefüllt grüner Spargel / weisser Trüffelsauce 24.90

Hausge.Ravioli gefüllt Rote Beete / Butter / frischer Salbeisauce 23.90

Fisch d,f,i,k

Atlantik Seezunge Wildfang Grill / an Gemüse 41.90

Babycalamaretti Grill / an Rucolasalat / Kirschtomaten 28.90

Fleisch 14,2,a,i,k,

Scaloppina / weisser Spargel / Taleggiokäsesauce / an Gemüse 34.90

Tagliata di Manzo vom Angus Aglio e Rosmarino Grill / an Rucola-Tomaten-Parmesan 41.90

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

Tiramisu mit hausge.Bisquit 10.50 oder Waldbeeren Panna Cotta 11.90

Italienische 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

Caprese di Bufala	8 , g	18,50 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Kirschtomaten mit Basilikum		
Ital. buffalo 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 with ital. Salsiccia, noble mushrooms, tomatoes and parmesan		
Insalata Portofino	8 , g E 150 D	22,50 €
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 !*

Ravioli Ricotta e Spinaci	a , g	19,90 €
Ravioli gefüllt Ricotta-Spinat in Cocktaillatensauce, Parmesan		
Ravioli filled ricotta cheese, with fresh tomato sauce, 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, Cocktaillatensauce, Parmesan		
Orecchiette with ital. Salsiccia, noble mushrooms, parmesan		
Gnocchi Deliziose	a , g	19,90 €
Kartoffel Gnocchi in Taleggiokäsesauce, Parmaschinken, grober Pfeffer		
Potatoes gnocchi with taleggio cheese sauce, pepper, parma ham		
Gnocchi alla Sorrentina	a , g	18,50 €
Kartoffel Gnocchi in frischer Cocktaillatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum		
Potatoes gnocchi with tomato sauce, buffalo mozzarella, basil		
Fettuccine Scampi	a , d ,	23,90 €
Fettuccine, ausgelöste Wildwasser Scampi, Knoblauch, Cocktaillatensauce		
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 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>		16,90 €
Fiore di latte Mozzarella. Taleggiokäse, Parmesan, Pecorinokäse g with 4 – cheeses		
<i>Bufalina</i>		17,00 €
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	g	
with buffala mozzarella, tomatoes and basil		
<i>Rusticana</i>		17,90 €
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>		17,50 €
gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan	g	
with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan		
<i>Povera</i>		17,50 €
scharfer Salami, Zwiebeln, Edelpilze, Oregano	g	
with spicy salami, onions, mushrooms , oregano		
<i>Cupido</i>		17,50 €
Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter	2 , g	
with ital. Salsiccia ,noble mushrooms and parmesan		
<i>Golfo di Napoli</i>		18,90 €
Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan	g	
with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan		
<i>Tartufata</i>		22,90 €
Taleggiokäse und frischer Saison Trüffel	g	
with taleggio cheese and fresh saison truffle		
<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 €