

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 Rossini passierte frische Erdbeeren / 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: Sangiovese Marchen trocken, rund, elegant, harmonisch, fruchtig	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
Weisser Spargel/Tomaten-Scamorzakäse gratiniert/zerlassener Butter/Parmaschinken	23.90
Babycalamaretti Grill / an Rucolasalat / Kirschtomaten	25.90
Avocadotorte / Flusskrebse / Papayacarpaccio / Baby Mozzarella / Fruchtperlen	22.90
Rote Beetecarpaccio/Rucolabeet / Rabiolakäse Grill /Mostarda/geröstete Pinienkerne	22.90
Vitello Tonnato	20.90

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

Hausge.grüne Spinat Tagliatelle/frischer Lachs /deutscher Spargel/Weissweinsauce	23.50
Hausge.Orecchiette / Perlhuhnragout / Edelpilze / Parmesan	22.90
Hausge.Eier Spaghetti / weisser Spargel / Salsiccia / Gorgonzolakäse / Sahnesauce	22.90
Hausge.Ravioli gefüllt grüner Spargel / Taleggiokäse-Trüffelsauce	24.90
Hausge.Ravioli gefüllt Hummermoussefleisch / Safran Orangensauce	25.90

Fisch d, f, i, k

Atlantik Seezunge Wildfang Grill / an gemischten Saisonsalat	41.90
Tris Pesce/Goldbrassenfilet-Risen Wildwasser Scampi-Babycalamaretti Grill/gem.Salat	38.90

Fleisch 14, 2, a, i, k,

Kotolette Milanese / auf weisser Spargel / zerlassener Butter / gemischten Saisonsalat	35-90
Tagliata di Manzo vom Angus Aglio e Rosmarino Grill / an Rucola-Tomaten-Parmesan	43.90

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

Tiramisu mit hausge.Bisquit 10.50	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 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 Cocktailtomatensauce, 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, Cocktailtomaten, 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 Cocktailtomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum Patatoes gnocchi with tomatosauce, buffalo mozzarella, basil		
Fettuccine Scampi	a , d ,	23,90 €
Fettuccine, ausgelöste Wildwasser Scampi, Knoblauch, Cocktailtomatensauce 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> g Tomatensauce , Mozzarella Fiore di Latte und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil	13,50 €
<i>Diavola</i> scharfer Salami g with spicy salami	15,90 €
<i>4-Formaggi</i> Fiore di latte Mozzarella. Taleggiokäse, Parmesan, Pecorinokäse g with 4 – cheeses	16,90 €
<i>Bufalina</i> Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum g with buffalo mozzarella, tomatoes and basil	17,00 €
<i>Rusticana</i> Taleggiokäse, Edelpilze, Parmaschinken, Parmesan g with taleggio cheese, mushrooms , parma ham, parmesan	17,90 €
<i>Siciliana</i> Thunfisch, Sardellen, Kirschtomaten, Kapern d , g with tuna , tomatoes , anchovies and capers	17,90 €
<i>Vesuvio</i> gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan g with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan	17,50 €
<i>Povera</i> scharfer Salami, Zwiebeln, Edelpilze, Oregano g with spicy salami, onions, mushrooms , oregano	17,50 €
<i>Cupido</i> Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter 2 , g with ital. Salsiccia ,noble mushrooms and parmesan	17,50 €
<i>Golfo di Napoli</i> Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan g with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan	18,90 €
<i>Tartufata</i> Taleggiokäse und frischer Saison Trüffel g with taleggio cheese and fresh saison truffle	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 €