

# 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 Mango / Minze	€ 9.90
Glas 0,1l Prosecco Rose Spumante Brut	9.50

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 / Flusskrebse	16.90
Weisser Spargel/Tomaten-Scamorzakäse gratiniert/zerlassener Butter/Parmaschinken	24.90
Seppia-Octopussalat an Rucolabeet	24.90
Saisonsalat / weisser Spargel / Costelloschinken / Baby Mozzarelline / Parmesan	21.90
Sashimi Thunfischcarpaccio / Avocado / Flusskrebse / Zitronen Viniagrete	25.90
Vitello Tonnato	22.90

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

Hausge.Spaghetti / frischer Lachs / deutscher Spargel / Weisswein-Sahnesauce	24.90
Paccheri Sorrentina / Cocktailltomatensauce / Baby Mozzarelline / Basilikum	19.90
Hausge.Orecchiette / Ragout vom Chianina Rind / Edelpilze / Parmesan	25.90
Hausge.Riesen Kartoffel Gnocchi gefüllt Trüffel / Butter Salbei sauce / Parmesan	24.90
Hausge.Ravioli gefüllt Hummerfleisch / Safransauce / Blau Mohn	25.90
Hausge.Ravioli gefüllt Bärlauch-Frischkäse/Tomatensahnesauce/ Pecorinokäse	22.90

## Fisch d, f, i, k

Atlantik Seezunge Wildfang Grill / an Gemüse im Teigmantel	42.50
Duetto Pesce / Goldbrassenfilet-Risen Wildwasser Scampi / Grill / gem.Salat	38.90

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

Medallion 's Parmaschinkenmantel Grill / auf weisser Spargel / Gemüse im Teigmantel	34.90
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	10.90	Mousse au Chocolat /Erdbeeren 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	20,90 €
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	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 !*

<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	20,50 €
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>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 buffalo 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 €