

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 Waldbeeren / 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
Soave Fattori trocken, fruchtig, aromatico, kräftig, frisch	10.90/6.50/39.90
Rot: Sangiovese Marchen trocken, fruchtig, kräftig, würzig, harmonisch	10.90/6.50/39.90
Barbera D'alba B.C. trocken, fruchtig, kräftig, würzig, elegant, rund	11.90/7.50/44.90

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

Bayrischer Spargel/Mozzarella-Tomaten gratiniert/ zerlassener Butter/San Daniele	
Parmaschinken	24.90
Avocadotorte / Flusskrebse / Thunfischcarpaccio / Erdbeerfruchtperlen	24.90
Calamari fritti / hausge.Remulade / an Saisonsalat	26.90
Ziegenkäse Grill / Honig-Mandeln / auf Radichhio Trevisano Grill	22.90
Vitello Tonnato	22.90
Grosser Saisonsalat / Avocado / Spargel / Büffelmozzarella / Flusskrebse / Parmesan	23.90

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

Hausge.Tagliatelle / Wildwasser Scampi / bayrischer Spargel / Safransauce	24.90
Linguini / Aglio e Olio / Flusskrebse / Rucola / Tomaten / leicht scharf	23.90
Mezze Rigatoni / Kalbs Ossobucco Ragout / Edelpilze / Parmesan	24.90
Hausge.Ravioli gefüllt Lachs-Spargel / Prosecco-Thymiansauce	24.90
Hausge.Ravioli gefüllt Entebrust / Butter Salbeisauce / Parmesan	24.90

Fisch d, f, i, k

Goldbrasse aus dem Wildfang Grill / an gem. Saisonsalat	35.90
FrISChe Mai Schollenfilet / Parmesaneimantel / auf bayrischer weisser Spargel / zerlassener Butter / frischer schwarzer Scorzone Trüffel	35.90

Fleisch 14, 2, a, i, k,

Scaloppina Weisswein-Taleggiokäsesauce/weisser Spargel / frischer schwarzer Trüffel	38.90
Angus Tagliata 300gr. Aglio e Rosmarino Grill / an Rucolasalat Tomaten Parmesan	45.90

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

Tiramisu mit hausge.Bisquit 10.90	oder	Erdbeeren Mascarponecreme	12.90
Mango Panna Cotta mit Mandeln	oder	Mousse au Chocolat	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	23,90 €
Ochsenfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter Beef carpaccio and parmesan		
Vitello Cupido	8 , g	22,90 €
Kalbsbratencarpaccio, gebr.Edelpilze und Parmesansplitter Veal roast carpaccio with noble mushrooms and parmesan		
Rucola e Parmiggiano	8 , g E 150 D	14,90 €
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	21,50 €
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	23,50 €
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 Glutenhaltiges Weichweizenmehl !*

Ravioli Ricotta e Spinaci	a , g	21,50 €
Ravioli gefüllt Ricotta-Spinat in Cocktailtomatensauce, Parmesan Ravioli filled ricotta cheese, with fresh tomatosauce, basil, parmesan		
Orecchiette Carbonara Sfiziosi	a , c , g	21,50 €
Orecchiette, Salsiccia, Ei, Pecorinokäse, Trüffelsauce Orecchiette, salsiccia, egg, pecorino cheese		
Orecchiette Cupido	a , g	21,90 €
Orecchiette, ital. Salsiccia, Edelpilze, Cocktailtomaten, Parmesan Orecchiette with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, parmesan		
Gnocchi Deliziose	a , g	21,90 €
Kartoffel Gnocchi in Taleggiokäsesauce, Costello Parmaschinken, grober Pfeffer Patatoes gnocchi with taleggio cheesesauce, pepper, parma ham		
Fettuccine Scampi	a , d ,	24,90 €
Fettuccine, ausgelöste Wildwasser Scampi, Knoblauch, Cocktailtomatensauce Fettuccine with triggered wild scampi fresh tomato and garlic		
Fettuccine Tartufo	a	26,90 €
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 Tomatensauce und Fiore di latte Mozzarella belegt!

Jede Pinsa ist mit a , 8 gekennzeichnet
Every pinsa is topped with tomato sauce and mozzarella cheese!

Margherita Tomatensauce , Mozzarella Fiore di Latte und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil	g	14,50 €
Diavola scharfer Salami with spicy salami	g	15,90 €
4-Formaggi Fiore di latte Mozzarella. Taleggiokäse, Parmesan, Pecorinokäse with 4 – cheeses	g	16,90 €
Bufalina Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum with buffalo mozzarella, tomatoes and basil	g	17,50 €
Rusticana Taleggiokäse, Edelpilze, Parmaschinken, Parmesan with taleggio cheese, mushrooms , parma ham, parmesan	g	17,90 €
Siciliana Thunfisch, Sardellen, Kirschtomaten, Kapern with tuna , tomatoes , anchovies and capers	d , g	18,90 €
Vesuvio gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan	g	17,50 €
Povera scharfer Salami, Zwiebeln, Edelpilze, Oregano with spicy salami, onions, mushrooms , oregano	g	17,50 €
Cupido Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter with ital. Salsiccia ,noble mushrooms and parmesan	2 , g	17,90 €
Golfo di Napoli Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan	g	18,90 €
Tartufata Taleggiokäse und frischer Saison Trüffel with taleggio cheese and fresh saison truffle	g	22,90 €
Extra: Rucola, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Basilikum, Piccante		1,50 €
Extra: Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salame Piccante, Thunfisch, Parmesan, Taleggiokäse, Sardellen, Edelpilze, Auberginen		2,00 €
Extra: Saison Trüffel		6,00 €