

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

€

Clementinen Spritz 0,3l Prosecco / passierte frische Clementinen / Aperol / Eis / Minze 12.90
Glas 0,1l Prosecco Rose Spumante Brut 9.50

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

Weinempfehlung

Glas : 0,2l / 0,1l / Flasche

Weiss: Bianco di Custoza Gardasee 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/Parmesan gratinirt/zerlassener Butter/San Daniele Parmaschinken 24.90
Avocadotorte / Flusskrebse / Baby Mozzarelline / Honigmelone / Erdbeerfruchtperlen 23.90
Ziegenkäse Grill Honig-Mandeln auf Radicchio Grill / Balsamicocreme 20.90
Rucolasalat / gebr.frISCHE bayrische Pfifferlinge / Kirschtomaten / Parmesan 22.90
Vitello Tonnato 22.90

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

Hausge.Tagliatelle / bayrischer Pfifferlinge / Natursauce 24.90
Linguini mit Flusskrebse / bayrischer Spargel / Cocktailtomaten Weissweinsauce 22.90
Mezze Rigatoni / Kalbs Ossobucco Ragout / Edelpilze / Parmesan 22.90
Hausge.Ravioli gefüllt Entenbrust / Buttersauce / frischer Scorzone Trüffel 26.90
Hausge.Kartoffel Gnocchi / Salsiccia / Radicchio Trevisano/ Taleggiokäse / Walnüsse 22.90

Fisch d,f,i,k

Atlantik Seezunge Grill / an Gemüse 42.90
Calamari fritti / hausge.Remulade / an Saisonsalat 26.90
Frische Mai Schollenfilet / Parmesaneimantel / auf bayrischer weisser Spargel / zerlassener Butter / frischer schwarzer Scorzone Trüffel 35.90

Fleisch 14,2,a,i,k,

Saltimbocca alla Romana an Gemüse 34.90
Rinderfilet Medallion's Black Angus Grill / frISCHE bayrische Pfifferlinge / Gemüse 45.90

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

Tiramisu mit hausge.Bisquit 10.90 oder Rhabarber mit Vanilleeis 12.90
Vanille Panna Cotta mit Kirschen 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 with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, tomatoes and parmesan		
Insalata Portofino	8 , g E 150 D	23,50 €
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 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 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	14,50 €
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>		17,50 €
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum g with buffalo mozzarella, tomatoes and basil		
<i>Rusticana</i>		17,90 €
Taleggiokäse, Edelpilze, Parmaschinken, Parmesan g with taleggio cheese, mushrooms , parma ham, parmesan		
<i>Siciliana</i>		18,90 €
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>		17,90 €
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	1,50 €
<i>Extra:</i>	Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salame Piccante, Thunfisch, Parmesan, Taleggiokäse, Sardellen, Edelpilze, Auberginen	2,00 €
<i>Extra:</i>	Saison Trüffel	6,00 €