

# 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  
Soave Fattori trocken, fruchtig, aromatisch, kräftig, frisch 10.90/6.50/39.90  
Rot: Sangiovese Solerto Toscana trocken, fruchtig, kräftig, 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

Ochsenfiletcarpaccio / marinierte frische bayrische Pfifferlinge / Parmesansplitter 24.90  
Bresaola Schinken Sautiert / Rucolabeet / frische Burrata aus Kampanien 23.90  
Galia Honigmelone / San Daniele Parmaschinken 22.90  
Avocadotorte / Flusskrebse / auf weisser Spargel / Fruchtperlenkavier 23.90  
Saisonsalat / gebr. bayrische Pfifferlinge / Salsiccia / Ziegenkäse 22.90  
Vitello Tonnato 22.90  
Baby calamari Grill / an Rucolasalat / Kirschtomaten 26.90

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

Hausge. Tagliatelle / bayrischer Pfifferlinge / Cocktailtomaten / frische Kräuter 24.90  
Hausge. Tagliolini / Flusskrebse / frische Artischocken / Cocktailtomaten-Weinsaucesauce 23.90  
Spaghetti Carbonara Estiva / Guangiale / Ananas / Ei / Pecorinokäse ( ohne Sahne 20.90  
Hausge. Ravioli gefüllt Lachs-Spargel / Buttersauce / frischer Salbei 24.90  
Hausge. Orecchiette / Rinderbacken Ragout / Edelpilze / Parmesan 22.90  
Hausge. Ravioli gefüllt Entenbrust / weisser Spargel / Trüffelsauce 24.90  
Hausge. Kartoffel Gnocchi / Salsiccia / weisser Spargel / Taleggiokäse / frischer Trüffel 24.90

## Fisch d, f, i, k

Atlantik Seezunge Grill / an Gemüse 42.90  
Riesen Wildwasser Scampi Grill / an Saisonsalat 38.90

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

Scaloppina mit frische bayrische Pfifferlinge an Gemüse 34.90  
Rinderstraccetti Aglio Rosmarino Grill / an Rucola-Tomaten-Parmesan 39.90

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

Tiramisu mit hausge. Bisquit 10.90 oder Rhabarber-Vanilleeis 12.90  
Erdbeeren auf Mascarponecreme oder Tartufo Eis mit Baileys 10.90  
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	23,90 €
Ochsenfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter Beef carpaccio and parmesan		
<b>Vitello Cupido</b>	8 , g	22,90 €
Kalbsbratencarpaccio, gebr.Edelpilze und Parmesansplitter Veal roast carpaccio with noble mushrooms and parmesan		
<b>Rucola e Parmiggiano</b>	8 , g E 150 D	14,90 €
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	21,50 €
Grosser Saisonsalat, gebratene italienische Salsiccia ,Edelpilze, Parmesansplitter Mixed salad with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, tomatoes and parmesan		
<b>Insalata Portofino</b>	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 !*

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

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