

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

Bresaola Schinkencarpaccio / Rucolabeet / gebr. bayrische Pfifferlinge / Ziegenkäse 23.90
Octopussalat alla Italiana 25.90
Sommer Salat / Honigmelone (Galia) / Flusskrebse / Mozzarella / weisser Spargel 21.00
Rucolasalat / gebr. bayrische Pfifferlinge / Salsiccia / Kirschtomaten / Parmesan 22.90
Avocadotorte / Flusskrebse / Fruchtperlenkavir 23.90
Vitello Tonnato 22.90

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

Hausge. Tagliolini Paglia e Fieno (grün u. weiss) bayrischer Pfifferlinge / Natursauce 23.90
Spaghetti Carbonara Estiva / Guangiale / Ananas / Ei / Pecorinokäse (ohne Sahne) 20.90
Hausge. Orecchiette Perlhuhnragout / frische bayrische Pfifferlinge 23.90
Hausge. Ravioli gefüllt Hummerfleisch / Buttersauce / frischer Salbei 25.90
Hausge. Kartoffel Gnocchi / Rinderbacken Ragout / Edelpilze / Parmesan 23.90
Hausge. Ravioli gefüllt Entenbrust / Trüffelsauce 25.90

Fisch d, f, i, k

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

Fleisch 14, 2, a, i, k,

Scaloppina mit frische bayrische Pfifferlinge auf Kartoffel Gnocchi 35.90
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 Erdbeeren auf Mascarponecreme 12.90
Tartufo Eis mit Baileys 10.90 oder Joghurt Mousse mit Honig Melonenkompott 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 Tomatensauce 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	14,50 €
<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	17,50 €
<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	18,90 €
<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	17,90 €
<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	1,50 €
<i>Extra:</i> Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salame Piccante, Thunfisch, Parmesan, Taleggiokäse, Sardellen, Edelpilze, Auberginen	2,00 €
<i>Extra:</i> Saison Trüffel	6,00 €