

Tages Karte

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
Sarti Spritz 0,3l Prosecco / Sarti / Soda / Eis / Zitrone	12.90
Glas 0,1l Prosecco Rose Spumante Brut	9.50
Neu : Orangina 0,5 l in der Flasche	5.00

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, aromatico, kräftig, frisch	10.90/6.50/39.90
Rot: Sangiovese Solerto Toskana 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

Burrata aus Kampanien / an Tomatensalat / Basilikum	18.50
Kartoffel-Selleriepüree/gebr.bayrische Pfifferlinge/Parmesan/frischer schwarzer Trüffel	19.90
Rucolasalat / gebr.bayrische Pfifferlinge / Salsiccia / Kirschtomaten / Ziegenkäse	20.90
Gebackene Sardellen / Parmesaneimantel an Salatbouquet	22.90
Avocadotorte / Flusskrebse / auf gebeizter Lachs / Honigmelone / Fruchtperlenkavier	22.90
Vitello Tonnato	21.90

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

Hausge.grüne Fettuccine / Perlhuhnragout / frische bayrische Pfifferlinge	22.90
Hausge.Ravioli gefüllt Hummerfleisch / Hummersauce	25.90
Hausge.Ravioli gefüllt rote Beete / Butter – frischer Salbeisauce / Parmesan	22.90
Linguine / Riesen Wildwasser Gambas alla Marinara	24.90
Hausge.Tortellacci gefüllt Steinpilze/Tomatensahnesauce gratiniert Mozzarella im Ofen	22.90

Fisch d, f, i, k

Riesen Wildwasser Gambas Aglio e Rosmarino Grill / an gem.Saisonsalat	36.90
Goldbrassefilet Wildfang Kartoffelkruste Grill / auf sautierte gebr.bayrische Pfifferlinge /	
Cocktailtomaten Vinaigrette	35.90

Fleisch 14, 2, a, i, k,

Scaloppina mit frische bayrische Pfifferlinge an Kartoffel-Selleriepüree	34.90
Rinderstraccetti Aglio Rosmarino Grill / an Rucola-Tomaten-Parmesan	37.90

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

Tiramisu mit hausge.Bisquit	oder	Tartufo Eis mit Baileys	10.90
Gemischte Waldbeeren an Mascarponecreme	oder	Tortino al Chococat	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.: 50.90 €

Mit Saisonale mehrere leckereien als Vorspeise / dreierlei an hausge.Nudeln und Dessert!

4-Gang Fisch oder Fleisch Menu pro Pers.: 74.90 €

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	18,00 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Kirschtomaten mit Basilikum		
Ital.buffala mozzarella with tomatoes and basil		
Carpaccio di Manzo	8 , g	21,90 €
Ochsenfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter		
Beef carpaccio and parmesan		
Vitello Cupido	8 ,g	21,90 €
Kalbsbratencarpaccio, gebr.Edelpilze und Parmesansplitter		
Veal roast carpaccio with noble mushrooms and parmesan		
Rucola e Parmiggiano	8 , g E 150 D	15,90 €
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	19,50 €
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	21,90 €
Grosser Saisonsalat, Flusskrebse, Avocado, Büffelmozzarella, Parmesan		
Mixed salad salad with crayfish, avocado, buffalo mozzarella, parmesan		

Pasta / Nudeln

Unsere Hausgemachte Pasta ! Our homemade pasta !
Genießen Sie die beste Pasta der Stadt !
Unser Pastateig enthält Glutenthaltiges Weichweizenmehl !

Ravioli Ricotta e Spinaci	a , g	19,90 €
Ravioli gefüllt Ricotta-Spinat in Cocktailltomatensauce, Parmesan		
Ravioli filled ricotta cheese, with fresh tomatosauce, basil, parmesan		
Orecchiette Carbonara Sfiziosi	a , c, g	19,50 €
Orecchiette, Salsiccia, Ei, Pecorinokäse, Trüffelsauce		
Orecchiette, salsiccia, egg, pecorino cheese		
Orecchiette Cupido	a, g	19,90 €
Orecchiette, ital. Salsiccia, Edelpilze, Cocktailltomaten, Parmesan		
Orecchiette with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, parmesan		
Gnocchi Deliziose	a , g	19,50 €
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, Cocktailltomatensauce		
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!

Margherita	g	13,00 €
Tomatensauce , Mozzarella Fiore di Latte und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil		
Diavola		15,90 €
scharfer Salami	g	
with spicy salami		
4-Formaggi		16,90 €
Fiore di latte Mozzarella. Taleggiokäse, Parmesan, Pecorinokäse g with 4 – cheeses		
Bufalina		17,50 €
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	g	
with buffalo mozzarella, tomatoes and basil		
Rusticana		17,90 €
Taleggiokäse, Edelpilze, Parmaschinken, Parmesan	g	
with taleggio cheese, mushrooms , parma ham, parmesan		
Siciliana		18,90 €
Thunfisch, Sardellen, Kirschtomaten, Kapern	d , g	
with tuna , tomatoes , anchovies and capers		
Vesuvio		17,50 €
gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan	g	
with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan		
Povera		17,50 €
scharfer Salami, Zwiebeln, Edelpilze, Oregano	g	
with spicy salami, onions, mushrooms , oregano		
Cupido		17,90 €
Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter	2 , g	
with ital. Salsiccia ,noble mushrooms and parmesan		
Golfo di Napoli		18,90 €
Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan	g	
with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan		
Tartufata		22,90 €
Taleggiokäse und frischer Saison Trüffel	g	
with taleggio cheese and fresh saison truffle		
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 €