

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

€

Sarti Spritz 0,3l Prosecco / Sarti / Soda / Eis / Zitrone	12.90
Glas Prosecco 0,1l / passierte frische Weinberg Pfirsich	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: Bianco di Custoza Gardasee fruchtig, trocken, frisch, blumig	10.90/6.50/39.90
Garganega Verona trocken, fruchtig, aromatico, kräftig, frisch	10.90/6.50/39.90
Rot: Primitivo Apulien trocken, fruchtig, kräftig, harmonisch	9.50/5.50
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

Riesen Garnelen / gebeitzter Lachs / gelbe Zucchini / Kirschtomaten / auf Salatbouquet / Meerrettich Viniagrette	23.90
Duetto Burrata aus Kampanien / an ital. Baby San-Marzano Tomatensalat / Basilikum und Galya Honigmelone Costello Parmaschinken	22.90
Gebackene Mozzarella in Carrozza / Honig Mandeln auf Saisonsalat	22.90
Rucola / Entenbrust Grill / gebr. bayrische Pfifferlinge/ Kirschtomaten/ Ziegenkäse	22.90
Vitello Tonnato	21.90

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

Hausge.Tagliatelle / frische bayrische Pfifferlinge	21.90
Hausge.Orecchiette / Ragout vom Chianina Rind / Pecorinokäse	22.90
Hausge.Tagliolini / Vongole Veraci / rote Wildwasser Gambas alla Marinara	24.90
Hausge.Tortellacci gefüllt Steinpilze / Aurorasauce / Parmesan	23.90

Fisch d,f,i,k

Goldbrasse Wildfang Grill / an gem. Saisonsalat	36.90
Rote Wildwasser Gambas Grill / an Avocadotorte / auf Rucoabeet	38.90

Fleisch 14,2,a,i,k,

Schweinefilet / frische bayrische Pfifferlinge an hausge. Süsskartoffel Gnocchi	34.90
Rip Eye Steak vom Chianina Rind Grill / an Rucola-Tomaten-Parmesan	42.90

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

Tiramisu mit hausge.Bisquit 10.90	oder	Duetto di Mousse 12.90
Sorbetto al Limone Minze Wodka Prosecco		14.90
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	18,00 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Kirschtomaten mit Basilikum		
Ital. buffalo 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 Parmigiano	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 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 with crayfish, avocado, buffalo mozzarella, parmesan		

Pasta / Nudeln

*Unsere Hausgemachte Pasta ! Our homemade pasta !
Genießen Sie die beste Pasta der Stadt !
Unser Pasteteig enthält Glutenhaltiges 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		
Potatoes 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 truffle		

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	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 €