

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

€

Crodino Spritz 0,3l Crodino / Prosecco / Soda / Eis / Orange /	9.90
Glas Prosecco Rossini 0,1l / passierte frische Erdbeeren aufgegossen mit Prosecco	9.50
Glas 0,1l Prosecco Rose Spumante Brut	9.50

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

Weinempfehlung

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

Weiss: Garganega Verona trocken, fruchtig, aromatico, kräftig, frisch	10.90/6.50/39.90
Rot: Solerto Toskana Sangiovese trocken, fruchtig, kräftig, würzig, elegant	11.90/7.50/44.90
Primitivo Apulien trocken, fruchtig, kräftig, harmonisch	9.50/5.50

Antipasti 4, 7, 13, a, b, d, g, h, i, g, l

Pfifferling-Edelpilzcremesuppe / frischer schwarzer Trüffel	16.90
Miesmuscheln alla Marinara	21.90
Mozzarella in Carrozza (gebacken) auf Saisonsalat	20.90
Avocado Cupido / haus.mariniertes frischer Lachs / Flusskrebse / Junge Zwiebeln / marinierte Tomaten / Parmesansplitter	23.90
Ochsenfiletcarpaccio / gebr. Wachteleier / Burratacreme / frischer schwarzer Trüffel	25.90
Vitello Tonnato	21.90

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

Hausge.Tagliolini / Octopus / Miesmuscheln / Babycalamaretti / alla Marinara	23.90
Hausge.Caramelle gefüllt alla Carbonara/Ei-Pecorino-Guangiale/Carbonarasauce	22.90
Hausge.Rigatoni/Ragout vom Toskanischer Chianina Rind/bayr.Pfifferlinge/Parmesan	23.90
Hausge.Ravioli gefüllt Steinpilze / Taleggiokäsesauce / frischer schwarzer Trüffel	25.90
Hausge.Kartoffel Gnocchi / Rucolapesto / Büffelmozzarella	18.90

Fisch d, f, i, k

Seewolf Orbetello Wildfang Grill / an Gemüse	36.90
Aliantik Seeszunge Grill / an gem. Saisonsalat oder Gemüse	42.90

Fleisch 14, 2, a, i, k,

Rindersatraccetti Aglio e Rosmarino Grill / auf süßem Rucolasalat-Tomaten-Parmesan	39.90
Salimbocca alla Romana an Gemüse	34.90

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

Tiramisu mit hausge.Bisquit	10.90	oder	Semifreddo al After Eight	12.90
Affogato Espresso mit Vanilleeis	7.90	oder	Dessertwein aus der Toscana	12.90
Crepe Suzette Flambiert mit Vanilleeis	13.90	oder	Mousse au Chocolat	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.buffala mozzarella with tomatoes and basil		
Carpaccio di Manzo	8 , g	22,90 €
Ochsenfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter		
Beef carpaccio rocket salad and parmesan		
Vitello Cupido	8 ,g	21,90 €
Kalbsbratencarpaccio, gebr.Edelpilze und Parmesansplitter		
Veal roast carpaccio with noble mushrooms 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	19,90 €
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		
Rucola e Parmigiano	8 , g E 150 D	16,90 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesansplitter		
Rocket salad with tomatoes and 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	20,50 €
Ravioli gefüllt Ricotta-Spinat in Cocktailtomatensauce, Parmesan		
Ravioli filled ricotta cheese, with fresh tomatosauce, basil, parmesan		
Orecchiette Carbonara Sfiziosi	a , c, g	19,90 €
Orecchiette, Salsiccia, Ei, Pecorinokäse, Trüffelsauce		
Orecchiette, salsiccia, egg, pecorino cheese		
Orecchiette Cupido	a, g	19,90 €
Orecchiette, ital. Salsiccia, Edelpilze, Cocktailtomaten, 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 ,	23,90 €
Fettuccine, ausgelöste Wildwasser Scampi, Knoblauch, Cocktailtomatensauce		
Fettuccine with triggered wild scampi fresh tomato and garlic		
Fettuccine Tartufo	a	25,90 €
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 Tomatensauce , Mozzarella Fiore di Latte und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil	g	13,50 €
Diavola scharfer Salami with spicy salami	g	15,90 €
4-Formaggi Fiore di latte Mozzarella. Taleggiokäse, Parmesan, Pecorinokäse with 4 – cheeses	g	16,50 €
Bufalina Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum with buffala mozzarella, tomatoes and basil	g	17,50 €
Rusticana Taleggiokäse, Edelpilze, Parmaschinken, Parmesan with taleggio cheese, mushrooms , parma ham, parmesan	g	17,90 €
Siciliana Thunfisch, Sardellen, Kirschtomaten, Kapern with tuna , tomatoes , anchovies and capers	d , g	18,90 €
Vesuvio gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan	g	17,50 €
Povera scharfer Salami, Zwiebeln, Edelpilze, Oregano with spicy salami, onions, mushrooms , oregano	g	17,50 €
Cupido Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter with ital. Salsiccia ,noble mushrooms and parmesan	2 , g	17,90 €
Golfo di Napoli Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan	g	18,90 €
Tartufata Taleggiokäse und frischer Saison Trüffel with taleggio cheese and fresh saison truffle	g	22,90 €
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 €