

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: Cabernet Sauvignon Alturis 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

Kartoffelcremesuppe / frischer schwarzer Trüffel	16.90
Mozzarella in Carrozza (gebacken) auf Saisonsalat mit getrocknete Tomaten	20.90
Avocado Cupido / haus.marinierter frischer Lachs / Flusskrebse / Junge Zwiebeln / marinierte Tomaten / Parmesansplitter	23.90
Rucola / gebr. Salsiccia Feigen / frische Burrata aus Kampanien	21.90
Vitello Tonnato	21.90

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

Ital. Risotto / Octopus / Wildwasser Scampi / Safransauce	24.90
Hausge. Ravioli gefüllt Rote Beete / Trüffelbutter sauce	22.90
Hausge. Rigatoni/Ragout vom Toskanischer Chianina Rind/Edelpilze/Parmesan	23.90
Hausge. Ravioli gefüllt Steinpilze / Butter frischer Salbeisauce	23.90
Hausge. Kartoffel Gnocchi / Rucolapesto / Büffelmozzarella	19.50

Fisch d, f, i, k

Seewolf Orbetello Wildfang Grill / an gem. Saisonsalat oder Gemüse	36.90
Aliantik Seeszunge Grill / an gem. Saisonsalat oder Gemüse	42.90
Babycalamaretti Aromakruste Aglio e Rosmarino Grill / an Rucolasalat / Tomaten	25.90

Fleisch 14, 2, a, i, k,

Rindersatraccetti Aglio e Rosmarino Grill / auf süßem Rucolasalat-Tomaten-Parmesan	39.90
Saltimbocca alla Romana / an gem. Saisonsalat oder 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
Mousse au Chocolat	oder	Erdbeer Panna Cotta 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 Cocktailltomatensauce, 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, 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 ,	23,90 €
Fettuccine, ausgelöste Wildwasser Scampi, Knoblauch, Cocktailltomatensauce 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	g	13,50 €
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		16,50 €
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 €