

Tageskarte

Kennzeichnungspflichtige Produkte können Sie vor dem Abverkauf in unsere 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

Glas Prosecco / passierte frische Mango und Sudtiroler Babyapfel und Minze € 6.90

Alle Weine enthalten Sulfite m 4 *Weineempfehlung* Glas 0,2l Flasche
Weiss : Fiano Lucerna trocken, blumig, elegant, kräftig, aromatisch, dezent 9.50 32.90
Rot : Montepulciano Riserva 2014 Abruzzen Villa Roscia barriques Ausbau, 13,5 %
trocken, elegant, fruchtig, kräftig, etwas holzig 9.50 32.90

Antipasti

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

Cozze al Pomodoro 14.90
Thunfischcarpaccio / Flusskrebse / Mango / Frühlingszwiebeln 17.90
Rabiolakäse Grill / Radicchio Grill / Honig-Balsamico Viniagrette 17.90
Avocadotorte auf Rote Beetecarpaccio / marinierte Scampetti / Honigmelone 17.90
Rinderfiletcarpaccio / Rucola / gebr.frISChe Artischocken / Parmesan 17.90
Vitello Tonnato 14.90
Jackobsmuscheln / gratiniert im Ofen 18.90

Pasta

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

Hausge.Ravioli gefüllt Thunfisch-Tomaten-Kapern / Cocktailtomatensauce 18.50
Hausge.Fusilli / Perlhuhnsitzen / bayrische Pfifferlinge / schwarzer Scorzone Trüffel 18.90
Hausge.rote Tagliatelle / Seeteufel / grüner Spargel / Safransauce 17.90
Hausge.Rigatoni / Auberginen / Cocktailtomatensauce / Büffelmozzarella / Basilikum 16.50
Hausge.Spaghetti mit Miesmuscheln / Cocktailtomatensauce 15.90
Hausge.grüne Tagliatelle / Salsiccia / Radicchio / Taleggiokäsesauce 16.90

Fisch

d,f,i,k

Seeteufel Grill / frischer Thymian auf gebr.frISChe Artischocken 28.90
Babysteinbutt Grill an Gemüse 27.90

Fleisch

14,2,a,i,k,

Rinderfiletstraccetti Aglio Rosmarino Grill an Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan 32.90
Scaloppiana/ Taleggiokäsesauce/ grüner Spargel/ schwarzer Scorzone Trüffel/ Gemüse 25.90

Dessert

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

Tiramisu 7.50
Ricotta Mousse mit flambierten Aprikosen und Pflaumen 9.50
Crema Catalana 8.90
Erdbeeren an Mascarponecreme 8.90
Dessertwein Beon Doro Toscana 8.90

Menu

Wählen Sie eines unserer außergewöhnlichen Menüs und lassen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten „Arte di Cucina Italiana“ verwöhnen. Genießer bekommen ein raffiniertes Überraschungs-Menu mit Exquisiten Zutaten in überraschenden Kompositionen !

Bitte, haben Sie Verständnis das wir Menu ab 2-pers.nur (gleich) Tischweise servieren !

3-Gang Menu ab 2 pers.: Mit Vorspeise -Nudeln und Dessert 38.90 €

4-Gang Menu ab 2 pers.: Mit Vorspeise-Nudeln-Fisch oder Fleisch und Dessert 54.90 €

Classici

Antipasti / Vorspeisen

Caprese 8 , g	13,90 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Saison Tomaten mit Basilikum Ital.buffala mozzarella with tomatoes and basil	
Rucola e Parmiggiano 8 , g ,	13,50 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesansplitter Rocket salad with tomatoes and parmesan	
Vitello Cupido 8 , g E 150 D	16,90 €
Kalbsbraten dünn geschnitten mit gebr. Steinpilze und Parmesansplitter Veal roast with grilled porcini mushrooms and parmesan	
Carpaccio di Manzo 8 , g	14,90 €
Argentinisches Black Angus Rinderfilet,dünn geschnitten, Parmesansplitter Beef carpaccio and parmesan	

Zuppa / Suppe

Crema di Pomodoro 8 , g	7,90 €
Cream of tomato soup with olive oil , basil Tomatencremesuppe mit Schiuma , Olivenöl und Basilikum	

Insalata / Salate

Insalata Verde Grüner Salat E 150 D Green salad	5,00 €
Insalata Mista Gemischter Saisonsalat E 150 D Mixed salad	6,90 €
Insalata di Pomodori E 150 D Tomato salad with onions and basil	6,90 €
Tomatensalat Saisontomaten mit Zwiebeln und Basilikum	
Insalata Cupido 2 , 4 , 8 , a , f , h , k , c , g E 150 D	15,90 €
Großer gem.Saisonsalat mit gebr.Salsiccia ,Steinpilze Grill und Parmesansplitter Mixed salad with grilled ital.salsiccia , porcini mushrooms and parmesan	

Pasta / Nudeln

Spaghetti Aglio e Olio alla ‘Contadina’ a , i	14,50 €
Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Pinienkerne ,Peperoncino ,Olivenöl Spaghetti with garlic, fresh tomatoes, spicy peperoncino, pine nuts, olives oil	
Spaghetti Carbonara a , i , g , 14	13,90 €
Spaghetti gebr.Parmaschinken ,gestocktes Ei,ohne Sahne nach‘ ital. Alt-Originalrezept‘ Spaghetti with parma ham ,jacked egg, parmesan	
Penne Arrabbiata a , i	13,90 €
Penne in frischer Cocktailtomatensauce, Knoblauch, Peperoncino und frische Kräuter Penne in fresh tomatoes sauce, garlic and peperoncino	

Unsere Hausgemachte Pasta ! Our homemade pasta !

Orecchiette Cupido 2 , 4 , 8 , a , f , h , k , c , g , i	16,50 €
Hausge.Orecchiette mit ital. Salsiccia ,Steinpilze ,Cocktailtomaten und Parmesan Orecchiette with ital. Salsiccia ,porcini mushrooms and parmesan	
Gnocchi Bufala 2 , 8 , a , e , i , g , h	14,90 €
Hausge.Kartoffel Gnocchi in Cocktailtomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum Potato gnocchi in fresh tomatoes sauce with buffala mozzarella and basil	
Gnocchi Deliziose 2 , 8 , a , e , i , g , h	15,90 €
Hausge.Kartoffel Gnocchi Gorgonzolasauce, Parmaschinken, grober Pfeffer Potato gnocchi in gorgonzola cheese, green pepper, parma ham	
Ravioli Ricotta e Spinaci 4 , 8 , a , c , g , i	16,90 €
Hausge.Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Cocktailtomatensauce, Basilikum,Parmesan Ravioli filled ricotta cheese-spinach, in fresh tomato sauce, basil and parmesan	
Tagliatelle Scampi 2 , 8 , 14 , a , b , d , i	17,90 €
Hausge.Eier-Tagliatelle mit ausgelöste Wildwasser Scampi, Cocktailtomaten,Knoblauch Tagliatelle with triggered wild scampi, fresh tomato and garlic	
Tagliolini al Tartufo 8 , a , c , i , g , n	20,90 €
Hausge.Eier-Tagliolini in Buttersauce mit frischer Alba Saison Trüffel Tagliolini in butter sauce with season truffel	