

# 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 / Minze/Granatapfel 6.90 €

Alle Weine enthalten Sulfite m 4 *Weinempfehlung* Glas : 0,2l

Weiss :Pinot Grigio Matile trocken, elegant, kräftig, dezent, fruchtiges bouquet 9.90

Rot :Montepulciano Riserva 2014 Abruzzen Villa Roscia barriques Ausbau, 13,5 %  
trocken, elegant, fruchtig, kräftig, etwas holzig 9.90

Rupestro Umbrien Sangiovese Merlot trocken,kräftig,rund,fruchtig,elegant 9.90

## Antipasti

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

Petersielwurzelpremesuppe mit gebr.Zanderfilet 10.90

Octopus Grill / gebr.frISChe Artischocken 18.90

Avocadotorte / Jackobsmuscheln Grill auf Babyblattspinat / Scampetti / Honigmelone 17.90

Tris frISChe Burrata an San Marzano Tomaten-Ital.Feigen an Parmaschinken-Scamorzakäse

Affumicata Grill an Rucolasalat 17.90

Vitello Tonnato 14.90

Ziegenkäse geröstet Honig-Mandeln auf Radicchio Grill / hausge.Balsamicoviniagrette 16.90

## Pasta

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

Hausge.Eier Tagliolini / flambiert im Parmesanleib / schwarzer Scorzone Trüffel 26.90

Conchiglie gefüllt Radicchio-Speck-Pinienkerne-Ricottakäse / gratiniert im Ofen 17.90

Hausge.Ravioli gefüllt Hummer / Butter Thymiansauce und grüner Spargel 19.50

Hausge.Papadelle / Wildschweinragout / Kräuterseidlinge / Parmesansplitter 17.90

Hausge.Spaghetti / frischer Thunfisch / Wildrapsblüten / getrocknete Tomaten 17.90

Hausge.Fusilli / Salsiccia / frISChe sautierte Champignon / Taleggiokäsesauce 17.90

## Fisch

d,f,i,k

Super Sashimi Thunfisch Sesamkruste Grill (rosa) / Auberginensalat mit getrocknete  
Tomaten / Balsamico Viniagrette 31.90

Zanderfilet Hummersauce auf gebr.frISChe Artischocken 26.90

Goldbrasse Wildfang / Salzkruste für 2 pers. an Gemüse 54.80

## Fleisch

14,2,a,i,k,

Perlhuhnbrust / MarsalasaucE / auf Steinpilzbratkartoffeln 25.90

Kalbsmedallion / gem.Pilze / Weissweinsauce-Salbei an Gemüse 26.90

## Dessert

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

Tiramisu 7.50 oder Crema Catalana oder Erdbeeren an Mascarponecreme 8.90

Ricotta Mousse Waldbeerenkompott oder Duetto Panna Cotta weiss-schwarze 9.50

Dessertwein Beon Doro Toscana 9.90

## 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*

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

## *Zuppa / Suppe*

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

## *Insalata / Salate*

<b>Insalata Verde</b> Grüner Salat E 150 D Green salad	5,00 €
<b>Insalata Mista</b> Gemischter Saisonsalat E 150 D Mixed salad	6,90 €
<b>Insalata di Pomodori</b> E 150 D Tomato salad with onions and basil	6,90 €
Tomatensalat Saisontomaten mit Zwiebeln und Basilikum	
<b>Insalata Cupido</b> 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*

<b>Spaghetti Aglio e Olio alla 'Contadina'</b> a , i	14,50 €
Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Pinienkerne ,Peperoncino ,Olivenöl Spaghetti with garlic, fresh tomatoes, spicy peperoncino, pine nuts, olives oil	
<b>Spaghetti Carbonara</b> a , i , g , 14	13,90 €
Spaghetti gebr.Parmaschinken ,gestocktes Ei,ohne Sahne nach' ital. Alt-Originalrezept' Spaghetti with parma ham ,jacked egg, parmesan	
<b>Penne Arrabbiata</b> 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 !

<b>Orecchiette Cupido</b> 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	
<b>Gnocchi Bufala</b> 2 , 8 , a , e , i , g , h	14,90 €
Hausge.Kartoffel Gnocchi in Cocktailtomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum Potato gnocchi in fresh tomatoes sauce with buffalo mozzarella and basil	
<b>Gnocchi Deliziose</b> 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	
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci</b> 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	
<b>Tagliatelle Scampi</b> 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	
<b>Tagliolini al Tartufo</b> 8 , a , c , i , g , n	20,90 €
Hausge.Eier-Tagliolini in Buttersauce mit frischer Alba Saison Trüffel Tagliolini in butter sauce with season truffle	