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 Aprikosen / Granatapfel / Minze	6.90

Weinempfehlung

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

	Glas : 0,2l
Weiss : Ciro Bianco Kalabrien trocken, elegant, kräftig, fruchtiges bouguet, dezent	9.90
Rot :Morellino di Scansano Germile Toscana barriques Ausbau, 14,00 % trocken, elegant, fruchtig, kräftig, etwas holzig, rund	9.90
je Flasche 0,75I :	34.90

Antipasti

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

Brockolicremesuppe / gebr.Zanderfilet	10.90
Scamorza Affumicata Grill auf marinierter Kürbissalat / schwarzer Herbst Trüffel	17.90
Rinderfiletcarpaccio / gebr.frische Artischocken / Parmesan	16.90
Avocadotorte auf Babyblattspinat / Flusskrebse / Babycalamaretti Grill	17.90
Vitello Tonnato	14.90
Saisonsalat Entenbrust Grill / gebr.Kräuterseidlinge / Büffelmozzarella / Parmesan	16.90
Ziegenkäse Parmaschinkenmantel Grill/Radicchio Trevisano Grill/Balsamicoviniagrette	17.90

Pasta

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

Hausge.Ravioli gefüllt Perlhuhn-Pistazien / Butter Salbeisauce / Pinienkerne	18.90
Hausge.Riesen Gnocchi gefüllt Steinpilze / Taleggiokäsesauce / schwarzer Trüffel	18.90
Hausge.Orecchiette / Parmaschinken / roter Pfeffer / Limoncellosauce	17.00
Hausge.Papardelle / Kalbsragout / Kräuterseidlinge / Ziegenkäse	17.00
Hausge.Spaghetti / hausge.Rucolapesto / getrocknete Tomaten / Seewolffilet	16.90
Hausge.Tagliolini / Salsiccia / frische Artischocken / Parmesan	16.90

Fisch

d , f , i , k

Sashimi Thunfisch Sesamkruste Grill auf gebr.frische Artischocken / Safransauce	30.00
Schwertfisch Grill Zitronensauce-Kapern auf Wildrapsblüten	26.90

Fleisch

14 , 2 , a , i , k ,

Perlhuhn aus dem Ofen / Marsalasauce auf Maronenpüree und Gemüse	25.90
Saltimbocca alla Romana an Gemüse	24.90

Dessert

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

Tiramisu 7.90 Crema Catalana oder Waldbeeren Panna Cotta	8.90
Tortino al Chocolat warm an Marscaponecreme	9.50
Preiselbeern Panna Cotta oder b Joghurt Mousse auf Bratapfelkompott	8.90
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

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 Cream of tomato soup with olive oil , basil **7,90 €**
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 trufflel