

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 Weinberg Pflirsich / Granatapfel / Minze € 6.90

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

Weiss : Pecorino Natum A.V. trocken, elegant, kräftig, mineralisch, dezent, biologisch 9.90

Rot : Morellino di Scansano trocken, elegant, kräftig, rund, fruchtiges bouquet 9.90

Montepulciano Abbruzzen Agri Verde trocken, elegant, kräftig, fruchtig 9.50

Antipasti

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

Spargelcremesuppe mit weisser Tuber Trüffel 11.90

Ziegenkäse Grill Mandeln-Honig auf Radicchio Trevisano Grill 16.90

Gambas Grill auf gebr. frische Artischocken 18.90

Scamorzakäse Grill auf mariniertes rote gepellte Paprika Grill / Bresaula 16.90

Avocadotorte auf Sashimi Thunfisch carpaccio / Flusskrebse / Rote Beete 18.90

Rinderfilet carpaccio mit weisser Tuber Trüffel 18.90

Rucolasalat / Austernpilze Grill / Cocktailtomaten / Parmesan 17.90

Vitello Tonnato 14.90

Pasta

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

Hausge. Papardelle / Rinderfiletspitzen / Kräuterseidlinge 17.90

Hausge. Tagliatelle allo Scoglio / Babycalamaretti / Scampi / Vongole Veraci 17.90

Hausge. Orecchiette / Lammragout / Steinpilze / Parmesan 17.50

Hausge. Ravioli gefüllt Kalbs Ossobucco / Radicchio Trevisano / Taleggiocremesauce 18.90

Hausge. Ravioli gefüllt rote Beete / Butter-Salbeisauce / Scamorzakäse / Pinienkerne 18.90

Hausge. Tagliolini / Buttersauce / weisser Tuber Trüffel 27.90

Fisch

d, f, i, k

Tris Babycalamaretti-Dorade rose-Scampi Grill an Saisonsalat 28.90

Frische Maischollenfilet in Parmesaneimantel auf Gemüse / zerlassener Butter / weisser Tuber Trüffel 26.90

Fleisch

14, 2, a, i, k,

Tagliata di Manzo Aglio e Rosmarino Grill an gratinierter weisser Spargel 30.90

Medallion Parmaschwein / Bresaulamantel / Kräuterseidlinge / Maderasauce / Gemüse 25.90

Dessert

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

Tiramisu 7.90 oder Crema Catalana 9.50

Erdbeeren an Mascarponecreme oder Joghurt Mousse mit Waldbeerenkompott 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. buffalo mozzarella with tomatoes and basil	
Rucola e Parmiggiano 8 , g ,	13,90 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesansplitter Rocket salad with tomatoes and parmesan	
Vitello Cupido 8 , g E 150 D	17,50 €
Kalbsbraten dünn geschnitten mit gebr. Steinpilze und Parmesansplitter Veal roast with grilled porcini mushrooms and parmesan	
Carpaccio di Manzo 8 , g	15,50 €
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 Cocktaillomatensauce, 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	16,90 €
Hausge.Orecchiette mit ital. Salsiccia ,Steinpilze ,Cocktailltomaten 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 Cocktaillomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum Potato gnocchi in fresh tomatoes sauce with buffalo 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 Cocktaillomatensauce, 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, Cocktailltomaten,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	