

Tageskarte Take away !

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"!

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

Weinempfehlung

Flasche 0,75l

Weiss : Bianco Toskana elegant, trocken, fruchtig, kräftig, aromatisch 18.90
Rot : Nero Tavola Pelligrini Sizilien trocken, fruchtig, kräftig, rund 18.90

Antipasti

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

Avocado Grill / Kirschtomaten / Büffelmozzarella / Parmaschinken 15.00
Thunfischcarpaccio / marinierte Flusskrebse / Junge Zwiebeln 15.00
Rucolasalat / gebr.frische Artischocken / Parmesan 14.50
Vitello Tonnato 14.00
Rinderfiletcarpaccio / Parmesan / schwarzer Saison Trüffel 16.00
Saisonsalat / RinderfiletspitzenGrill / Steinpilze / Parmesan 16.00

Pinsa

Pinsa / Wildwasser Scampi / Avocado / Granatapfel / Parmesan 15.90
Pinsa / Schinken / Zwiebeln / Ei 13.50
Pinsa / Taleggiokäse / schwarzer Saison Trüffel 16.90
Pinsa / Vitello Tonnato / Kalbsbraten / Thunfischsauce / Kapern 15.00
Pinsa Paza/Williamsbirnesauce/Gorgonzola/Walnuss / Parmaschinken 15.00

Pasta

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

Duetto hausge.Ravioli / Taleggiokäsesauce / schwarzer Saison Trüffel 16.00
Spaghetti Cacio e Pepe / Pecorino / grober Pfeffer / Zwiebeln / Pecorino 14.00
Orecchiette / Rinderfiletspitzen / Steinpilze / Parmesan 16.00
Hausge.Riesen Kartoffel Gnocchi gefüllt Kürbis /Butter-Salbei/Parmesan15.00
Lasagne Classica / Fleischsauce / gratiniert im Ofen 13.50
Tagliatelle / Wildwasser Scampi / Wirsing 16.00
Papardelle / Salsiccia / frische Artischocken / Büffelmozzarella 15.00

Dessert

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

Crema Catalana 8.00
Baileys Tiramisu 6.00

Pinsa Romana

Ursprung im antiken Rom

Probieren , genießen Sie die beste Pinsa der Stadt !

Die Pinsa-Herstellung reicht bis ins alte Rom zurück. Der Name stammt vom lateinischen Wort "pinsere" ab, das "zerdrücken" oder "zerquetschen" bedeutet. Auch heute noch lehnt sich die Herstellung an das Originalrezept und die ursprünglichen Zutaten wie Sauerteig Soja, Reis- und Weizenmehl an. Ein entscheidender Unterschied zur Pizza liegt in der Teig-Herstellung. Die Mischung aus Sauerteig, Soja, Reis- und Weizenmehl sorgt für den besonderen Genuss: Das Reismehl soll den Teig leicht machen, Soja hingegen für die nötige Festigkeit sorgen. Dank dem Sauerteig ist der Pinsa-Teig so locker. Er ist außerdem besonders leicht und bekömmlich, da er vor dem Backen 48 bis 72 Stunden lang im Kühlschrank aufgeht. Dadurch laufen im Magen keine Gärungsprozesse mehr ab.

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 Tomatensauce , Mozzarella und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil	11,90 €
Napoli Sardellen ,Oliven und Kapern 2 , 13 , d with anchovies, olives and capers	13,00 €
Regina Schinken und frischen Champignon * 1 , 2 , 7 with ham and mushrooms	12,50 €
Vesuvio Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplitter g with tomatoes, rocket salad , parmesan	13,00 €
Caprese Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum g with buffalo mozzarella, tomatoes and basil	12,90 €
Diavola scharfer Salami, Parmesan 2 , 14 with spicy salami , parmesan	12,50 €
Siciliana Thunfisch, Sardellen, Kapern, Kirschtomaten, Oliven 2 , 13 , d , f with tuna, anchovies, olives, tomatoes and capers, and garlic	14,00 €
Pulcinella Wildwasser Garnelen, Steinpilze, Saison Trüffel g with triggered wild scampi, porcini mushrooms, fresh saison truffle	17,50 €
4-Formaggi vier verschiedene Käse Sorten g with 4 - cheeses	13,50 €
Romeo Gorgonzola, Parmaschinken, Parmesan, g with gorgonzola cheese, parma ham, parmesan	13,90 €
Giulia gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Büffelmozzarella g with grilled eggplant, tomatoes, buffalo mozzarella	13,90 €
Cupido Ital.Salsiccia, Steinpilze, Parmesansplitter 2 , 4 , 8 , a , f , h , k , c , g with ital. Salsiccia ,porcini mushrooms and parmesan	13,90 €
Golfo di Napoli Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan 14, g with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan	14,90 €
Rusticana Gorgonzola, Salame Piccante, Schinken ,Champignon, 2 , f with gorgonzola cheese, spicy salami, ham, mushrooms	13,90 €
Tartufata Salsiccia und frischer Saison Trüffel 2 , 4 , 8 , a , f , h , k , c , g with ital.salsiccia and fresh saison truffle	16,90 €
Extra: Rucola, Gorgonzola, Parmesan, Schinken, Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern,	1,50 €
Extra: Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salame Piccante, Thunfisch	2,50 €
Extra: Saison Trüffel	4,00 €

Classici

Antipasti / Vorspeisen

- Caprese** 8 , g 12,50 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Saison Tomaten mit Basilikum
Ital. buffalo mozzarella with tomatoes and basil
- Rucola e Parmigiano** 8 , g 10,90 €
Rucola mit Kirschtomaten ,Parmesansplitter
Rocket salad with tomatoes and parmesan
- Vitello Tonnato** 8 , g 14,00 €
Kalbsbraten dünn, getrüffelt geschnitten mit Thunfischsauce und Kapern
Veal roast with tuna cream and capers
- Vitello Cupido** 8 , g 15,50 €
Kalbsbraten getrüffelt geschnitten mit Steinpilze Grill, Parmesan
Veal roast with porcini mushrooms and parmesan
- Carpaccio di Manzo** 8 , g 14,50 €
Beef carpaccio and parmesan
Argentinisches Black Angus Rinderfilet,dünn geschnitten, Parmesansplitter

Zuppa / Suppe

- Crema di Pomodoro** 8 , g 6,90 €
Cream of tomato soup with olive oil , basil
Tomatencremesuppe mit Schiuma , Olivenöl und Basilikum

Insalata / Salate

- Gemischter Salat** Mixed salad E 150 D 5,90 €
- Insalata di Pomodori** E 150 D 5,90 €
Tomatensalat Saisontomaten mit Zwiebeln und Basilikum
- Insalata Cupido** 2 , 4 , 8 , a , f , k , g E 150 D 12,90 €
Großer gem.Saisonsalat mit gebr.Salsiccia ,Steinpilze Grill und Parmesansplitter
Mixed salad with grilled ital.salsiccia , porcini mushrooms and parmesan
- Insalata Italiana** 2 , 8 , a , f , d , k , g E 150 D 12,00 €
Großer gem.Saisonsalat mit Thunfisch, Oliven, Kapern
Mixed salad with tuna, capers and olives

Pasta / Nudeln

- Spaghetti Aglio e Olio alla 'Contadina'** a , i 12,90 €
Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Pinienkerne ,Peperoncino ,Olivenöl
Spaghetti with garlic, fresh tomatoes, spicy peperoncino, pine nuts, olives oil
- Spaghetti Carbonara** a , i , g , 14 11,50 €
Spaghetti Pancetta ,gestocktes Ei,Pecorinokäse ohne Sahne nach' ital. Alt-Originalrezept'
Spaghetti with pancetta ham ,jacked egg, pecorino cheese
- Penne Arrabbiata** a , i 11,50 €
Penne in frischer Cocktailtomatensauce, Knoblauch, Peperoncino und frische Kräuter
Penne in fresh tomatoes sauce, garlic and peperoncino
- Penne Cupido** 2 , 4 , 8 , a , f , h , k , c , g , i 14,90 €
Penne mit ital. Salsiccia ,Steinpilze ,Cocktailtomatensauce und Parmesan
Penne with ital. Salsiccia ,porcini mushrooms and parmesan

Unsere Hausgemachte Pasta ! Our homemade pasta !

- Gnocchi Bufala** 2 , 8 , a , e , i , g , h 13,00 €
Hausge.Kartoffel Gnocchi in Cocktailtomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum
Potato gnocchi in fresh tomatoes sauce with buffalo mozzarella and basil
- Gnocchi Deliziose** 2 , 8 , a , e , i , g , h 14,90 €
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 15,00 €
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 , a , b , d , i 16,90 €
Hausge.Eier-Tagliatelle mit ausgelöste Wildwasser Garnelen, Cocktailtomaten,Knoblauch
Tagliatelle with triggered wild scampi, fresh tomato and garlic
- Tagliatelle Bolognese** a , i , g , 14 13,90 €
Hausge.Eier-Tagliatelle mit Hackfleischsauce Original wie in Bologna
Tagliatelle with meatsauce
- Tagliolini al Tartufo** 8 , a , c , i , g 19,50 €
Hausge.Eier-Tagliolini in Buttersauce mit frischer Alba Saison Trüffel
Tagliolini in butter sauce with season truffel