

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

Ziegenkäse Grill Honig-Mandel auf Chicoree Grill und Parmaschinken 14.90

Sommersalat / Honigmelone/Flusskrebse/Avocado/Büffelmozzarella 14.90

Avocadotorte / haus.marinierter frischer Lachs auf Rote Beetecarpaccio 16.00

Vitello Tonnato 14.00

Rinderfiletcarpaccio / Parmesan / Rucola / schwarzer Scorzone Trüffel 15.00

Pinsa a, 8

Pinsa / Flusskrebse / Wirsing / schwarzer Trüffel 16.90

Pinsa / Avocado / gebeitzter Lachs / Sahne Merreettich 14.50

Pinsa / Gorgonzola / Salame Piccante / Parmaschinken / Asiagokäse 15.50

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

Hausge.Ravioli gefüllt Kartoffeln-Taleggiokäse-Trüffel / Trüffelsauce / Parmesan 16.90

Hausge.Papardelle / Seeteufel / frische Artischocken 15.90

Hausge.Kartoffel Gnocchi / Gorgonzolasauce / Wildrapsblüten 14.90

Hausge.Orecchiette / Rinderragout / Steinpilze / Parmesan 15.90

Hausge.Tagliatelle / Wildwasser Scampi / Wirsing 16.90

Fisch d, f, i, k

Schollenfilet Parmesanmantel / zerlassener Butter schwarzer Trüffel auf grüner Spargel 18.90

Seeteufel Grill / gebr.frische Artischocken 25.90

Fleisch 14, 2, a, i, k

Medallion Parmaschwein / Champignons / Weissweinsauce SaisonSalat 18.50

Paillard Aglio e Rosmarino Grill an Rucolasalat/Tomaten/ Parmesan 21.00

Scaloppina / Taleggiokäsesauce / schwarzer Scorzone Trüffel 21.00

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

Panna Cotta Fragolino 6.90

Tiramisu 5.90

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 und Weizenmehl an. Ein entscheidender Unterschied zur Pizza liegt in der Teig-Herstellung. Die Mischung aus Sauerteig, Soja und Weizenmehl sorgt für den besonderen Genuss: Dank dem Sauerteig ist der Pinsa-Teig so locker. Er ist außerdem besonders leicht und bekömmlich, da er vor dem Backen 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	13,50 €
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	15,50 €
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	