

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"!

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 Pasta Menu ab 2 pers.: Mit Vorspeise / hausge.Nudeln und Dessert 39.90 €
4-Gang Menu ab 2 pers.: Mit Vorspeise/Pasta/Fisch oder Fleisch und Dessert 59.90 €

Aperitif

Prosecco / Waldbeerenkompott / Minze € 7.00

Alle Weine enthalten Sulfite m 4 *Weineempfehlung* Glas : 0,2l / 0,1l / Fl.

Weiss :Sauvignon Prestige trocken, fruchtig, kräftig, aromatisch 9.90/5.00/37.00

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

Avocado Grill/ gefüllt Datteltomaten / an Büffelmozzarella/Honigmelone/
Parmaschinken 17.90
Rinderfiletcarpaccio / Parmesan / schwarzer Scorzone Trüffel 18.90
Vitello Tonnato 15.90
Saisonsalat / Flusskrebse / Avocado / gebeitzter Lachs 16.90
Rucolasalat / ital.Salsiccia /sautierte bayrische Pfifferlinge/ Pecorinokäse 16.90

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

Unsere Hausgemachte Pasta

Hausge.Orechhiette/ Rinderragout / Steinpilze / Parmesan 17.50
Hausge.grüne Tagliatelle / frische bayrische Pfifferlinge 16.90
Hausge.Ravioli gefüllt Hummer / Safransauce / frischer Thymian 19.90
Hausge.Tagliatelle / ital.Salsiccia / Pfifferlinge / Pecorinokäse 17.50
Hausge.Tagliolini / Buttersauce schwarzer Scorzone Trüffel 19.90

Fisch d,f,i,k

Duetto Seewolffilet Wildfang und Super Sashimi Thunfisch in Sesamkruste Grill /
auf sautierte bayrische Pfifferlinge / warme Cocktailtomaten Viniagrette /
schwarzer Scorzone Trüffel 32.90

Fleisch 14,2,a,i,k,

Medallion vom Parmaschwein / bayrische Pfifferlinge an Saisonsalat 26.90
Saltimbocca alla Romana / an Saisonsalat

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

Tiramisu 7.90
Caffee Panna Cotta oder Sizilienische Zitrone mit Eis gefüllt 8.90
Erdbeeren auf Mascarponecreme 8.90

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	17,50 €
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	19,90 €
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	13,50 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Saison Tomaten mit Basilikum Ital. buffalo mozzarella with tomatoes and basil	
Rucola e Parmiggiano 8 , g	12,90 €
Rucola mit Kirschtomaten ,Parmesansplitter Rocket salad with tomatoes and parmesan	
Vitello Tonnato 8 , g	15,90 €
Kalbsbraten dünn, getrüffelt geschnitten mit Thunfischsauce und Kapern Veal roast with tuna cream and capers	
Vitello Cupido 8 , g	16,50 €
Kalbsbraten getrüffelt geschnitten mit Steinpilze Grill, Parmesan Veal roast with porcini mushrooms and parmesan	
Carpaccio di Manzo 8 , g	16,50 €
Beef carpaccio and parmesan Argentinisches Black Angus Rinderfilet,dünn geschnitten, Parmesansplitter	

Zuppa / Suppe

Crema di Pomodoro 8 , g	7,90 €
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 €
Tomato salad with onions and basil Tomatensalat Saisontomaten mit Zwiebeln und Basilikum	
Insalata Cupido 2 , 4 , 8 , a , f , k , g E 150 D	13,90 €
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	13,00 €
Großer gem.Saisonsalat mit Thunfisch, Oliven, Kapern Mixed salad with tuna, capers and olives	

Pasta / Nudeln

Spaghetti Aglio e Olio alla 'Contadina' a , i	14,90 €
Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Pinienkerne ,Peperoncino ,Olivenöl Spaghetti with garlic, fresh tomatoes, spicy peperoncino, pine nuts, olives oil	
Spaghetti Carbonara a , i , g , 14	13,50 €
Spaghetti Pancetta ,gestocktes Ei,Pecorinokäse ohne Sahne nach ' ital. Alt-Originalrezept' Spaghetti with pancetta ham ,jacked egg, pecorino cheese	
Penne Arrabbiata a , i	13,50 €
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	16,90 €
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	15,00 €
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	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	17,00 €
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	18,90 €
Hausge.Eier-Tagliatelle mit ausgelöste Wildwasser Garnelen, Cocktailtomaten,Knoblauch Tagliatelle with triggered wild scampi, fresh tomato and garlic	
Tagliatelle Bolognese a , i , g , 14	15,50 €
Hausge.Eier-Tagliatelle mit Hackfleischsauce Original wie in Bologna Tagliatelle with meatsauce	
Tagliolini al Tartufo 8 , a , c , i , g	19,90 €
Hausge.Eier-Tagliolini in Buttersauce mit frischer Alba Saison Trüffel Tagliolini in butter sauce with season truffel	