

# 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 / passierte frische Passions Früchte / Minze 7.00 €

Alle Weine enthalten Sulfite m 4 *Weinempfehlung* Glas : 0,2l / 0,1l / Fl.  
Weiss: Fiano Lucerna trocken, fruchtig, kräftig, aromatisch 9.90/5.00/37.90  
Rot : Sangiovese Superiore trocken,fruchtig,kräftig,rund,frisch 10.50/5.50/38.90

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

Brockolicremesuppe/gebr.Salsiccia auf Schiuma/schwarzerScorzoneTrüffel 10.90  
Avocadotorte/marinierte Scampetti/rote Beetecarpaccio/gebeitzter Lachs 17.90  
Ziegenkäse Grill / auf warmer Dinkelsalat / gebr.frISChe Pfifferlinge 17.00  
Bayrische Steinpilze-Pfifferlinge Grill /Rucola/ Kirschtomaten / Parmesan 17.90

## Pinsa 8,g

Pinsa Pane/Tomaten /Rosmarin/Oregano/Thymian/Knoblauch/Olivenöl 11.00  
Pinsa / Salame Piccante / Gorgonzola / Broccoli / Mandeln 16.50

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

### Unsere Hausgemachte Pasta

Hausge.Orecchiette / Kalbs-Ossobuccoragout / Steinpilze / Parmesan 17.90  
Hausge.Spaghetti / Vongole Veraci / Wildwasser Scampi 18.90  
Hausge.Tagliatelle / frISChe bayrische Steinpilze 17.90  
Hausge.rote Tortellacci/gefüllt Amarone del Valpolicella-Radicchioeingekocht/  
Taleggiokäsesauce / Parmaschinken 18.90  
Hausge.Ravioli gefüllt Kürbis / Buttersauce schwarzer ScorzoneTrüffel 20.90  
Hausge.Papardelle / Salsiccia / Broccoli / Scamorzakäse 16.90

## Fisch d,f,i,k

Duetto Octopus-Babycalamaretti Grill/gebr.frISChe Artischocken/ Rucola 29.90  
Schottischer Lachs filetiert Aromakruste Grill an Gemüse / Safransauce 26.90

## Fleisch 14,2,a,i,k,

Rinderfiletstraccetti Aglio e Rosmarino Grill/Rucola-Tomaten-Parmesan 34.90  
Saltimbocca alla Romana / Gemüse 25.90

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

Tiramisu 7.90 Crema Catalana / Duetto Mousse Chocolat-Panna Cotta 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!

<b>Margherita</b> Tomatensauce , Mozzarella und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil	11,90 €
<b>Napoli</b> Sardellen ,Oliven und Kapern 2 , 13 , d with anchovies, olives and capers	13,00 €
<b>Regina</b> Schinken und frischen Champignon * 1 , 2 , 7 with ham and mushrooms	12,50 €
<b>Vesuvio</b> Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplitter g with tomatoes, rocket salad , parmesan	13,00 €
<b>Caprese</b> Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum g with buffalo mozzarella, tomatoes and basil	13,50 €
<b>Diavola</b> scharfer Salami, Parmesan 2 , 14 with spicy salami , parmesan	12,50 €
<b>Siciliana</b> Thunfisch, Sardellen, Kapern, Kirschtomaten, Oliven 2 , 13 , d, f with tuna, anchovies, olives, tomatoes and capers, and garlic	14,00 €
<b>Pulcinella</b> Wildwasser Garnelen, Steinpilze, Saison Trüffel g with triggered wild scampi, porcini mushrooms, fresh saison truffle	17,50 €
<b>4-Formaggi</b> vier verschiedene Käse Sorten g with 4 - cheeses	13,50 €
<b>Romeo</b> Gorgonzola, Parmaschinken, Parmesan, g with gorgonzola cheese, parma ham, parmesan	13,90 €
<b>Giulia</b> gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Büffelmozzarella g with grilled eggplant, tomatoes, buffalo mozzarella	13,90 €
<b>Cupido</b> Ital.Salsiccia, Steinpilze, Parmesansplitter 2 , 4 , 8 , a , f , h , k , c , g with ital. Salsiccia ,porcini mushrooms and parmesan	13,90 €
<b>Golfo di Napoli</b> Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan 14, g with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan	17,50 €
<b>Rusticana</b> Gorgonzola, Salame Piccante, Schinken ,Champignon, 2 , f with gorgonzola cheese, spicy salami, ham, mushrooms	13,90 €
<b>Tartufata</b> Salsiccia und frischer Saison Trüffel 2 , 4 , 8 , a , f , h , k , c , g with ital.salsiccia and fresh saison truffle	19,90 €
<b>Extra:</b> Rucola, Gorgonzola, Parmesan, Schinken, Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern,	1,50 €
<b>Extra:</b> Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salame Piccante, Thunfisch	2,50 €
<b>Extra:</b> Saison Trüffel	4,00 €

# Classici

## *Antipasti / Vorspeisen*

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

## *Zuppa / Suppe*

<b>Crema di Pomodoro</b> 8 , g	7,90 €
Cream of tomato soup with olive oil , basil Tomatencremesuppe mit Schiuma , Olivenöl und Basilikum	

## *Insalata / Salate*

<b>Gemischter Salat</b> Mixed salad E 150 D	5,90 €
<b>Insalata di Pomodori</b> E 150 D	5,90 €
Tomato salad with onions and basil Tomatensalat Saisontomaten mit Zwiebeln und Basilikum	
<b>Insalata Cupido</b> 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	
<b>Insalata Italiana</b> 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*

<b>Spaghetti Aglio e Olio alla 'Contadina'</b> a , i	14,90 €
Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Pinienkerne ,Peperoncino ,Olivenöl Spaghetti with garlic, fresh tomatoes, spicy peperoncino, pine nuts, olives oil	
<b>Spaghetti Carbonara</b> 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	
<b>Penne Arrabbiata</b> a , i	13,50 €
Penne in frischer Cocktailtomatensauce, Knoblauch, Peperoncino und frische Kräuter Penne in fresh tomatoes sauce, garlic and peperoncino	
<b>Penne Cupido</b> 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 !*

<b>Gnocchi Bufala</b> 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	
<b>Gnocchi Deliziose</b> 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	
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci</b> 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	
<b>Tagliatelle Scampi</b> 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	
<b>Tagliatelle Bolognese</b> a , i , g , 14	15,50 €
Hausge.Eier-Tagliatelle mit Hackfleischsauce Original wie in Bologna Tagliatelle with meatsauce	
<b>Tagliolini al Tartufo</b> 8 , a , c , i , g	20,90 €
Hausge.Eier-Tagliolini in Buttersauce mit frischer Alba Saison Trüffel Tagliolini in butter sauce with season truffel	