

# 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 Weinbergpfirsich / Minze 7.90

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

## Weinempfehlung

Glas : 0,2l / 0,1l / Fl.

Weiss: Trebbiano Abbruzzese trocken,fruchtig,kräftig,frisch 9.90/5.00/34.90

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

Vitello Tonnato 15.90

Duetto Büffelmozzarella Daddeltomaten/Basilikum-Honigmelone/Parmas. 16.90

Rucolasalat / Rinderspitzen Grill / gebr.Champignon / Parmesan 17.50

Rinderfiletcarpaccio / marinierter weisser Spargel / Rucola / Parmesan 18.90

Mozzarella Carozza gebacken / Marillenmostarda / Mandeln / Saisonsalat 16.90

Kalbsbraten dünn geschnitten/Edelpilze Grill / Parmesan 17.90

Avocadotorte / Flusskrebse / auf Papayacarpaccio 17.90

## Pinsa 8,g

Pinsa / weisser Spargel / Parmaschinken / Parmesan 16.50

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

### Unsere Hausgemachte Pasta

Hausge.Orecchiette / Rinderragout / Steinpilze / Parmesan 17.90

Hausge.Tagliatelle / weisser Spargel / Gorgonzolakäse 17.50

Hausge.Ravioli gefüllt Spargel-Parmaschinken / Butter-Salbei / Parmesan 18.50

Hausge.Kartoffel Gnocchi / Taleggiokäsesauce/schwarzer Trüffel 18.90

Duetto Hausge.Ravioli gefüllt Mortadella-Pistazien/ gefüllt Bärlauch in Auorasauc 18.90

Hausge.Tagliolini / Buttersauce / schwarzer Scorzone Trüffel 22.90

## Fisch d,f,i,k

FrISChe Maischolle / Parmesaneimantel / auf weisser Spargel/ zerlassener

Butter / schwarzer Scorzone Trüffel 23.90

Babysteinbutt Grill ca. 800 gr./ an Saisonsalat 34.90

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

Salimbocca alla Romana / an Saisonsalat 24.90

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

Tiramisu 8.50 Semifreddo Sambuca oder Erdbeeren Mascarponecreme 9.90

Ausgelöste Sizilienische Zitronen gefüllt Zitroneneis oder Panna Cotta 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 Pasta Menu ab 2 pers.: Mit Vorspeise / Nudeln und Dessert 42.90 €

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

## *Antipasti / Vorspeisen*

**Caprese** 8 , g Ital. buffalo mozzarella with tomatoes and basil  
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Saison Tomaten mit Basilikum  
**Carpaccio di Manzo** 8 , g Beef carpaccio and parmesan  
Argentinisches Black Angus Rinderfilet, dünn geschnitten, Parmesansplitter  
**Rucola Cupido** 8 , g E 150 D  
Rucola, Flusskrebse, Avocado, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Parmesansplitter  
Rocket salad, avocado, crayfish, tomatoes. Parmesan

## *Zuppa / Suppe*

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

## *Insalata / Salate*

**Gemischter Salat** Mixed salad E 150 D  
**Insalata di Pomodori** E 150 D Tomato salad with onions and basil  
Tomatensalat Saisontomaten mit Zwiebeln und Basilikum  
**Rucola e Parmigiano** 8 , g Rocket salad with tomatoes and parmesan  
Rucola mit Kirschtomaten, Parmesansplitter  
**Insalata Cupido** 2 , 4 , 8 , a , f , k , g E 150 D  
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  
Großer gem. Saisonsalat mit Thunfisch, Oliven, Kapern  
Mixed salad with tuna, capers and olives

## *Pasta / Nudeln*

**Spaghetti Aglio e Olio alla 'Contadina'** a , i  
Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Pinienkerne, Peperoncino, Olivenöl  
Spaghetti with garlic, fresh tomatoes, spicy peperoncino, pine nuts, olives oil  
**Spaghetti Carbonara** a , i , g , 14  
Spaghetti Pancetta, gestocktes Ei, Pecorinokäse ohne Sahne nach 'ital. Alt-Originalrezept'  
Spaghetti with pancetta ham, jacked egg, pecorino cheese  
**Pennette Arrabbiata** a , i  
Pennette in frischer Cocktaillomatensauce, Knoblauch, Peperoncino und frische Kräuter  
Penneette 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  
Hausge. Orecchiette mit ital. Salsiccia, Steinpilze, Cocktaillomatensauce und Parmesan  
Orecchiette with ital. Salsiccia, porcini mushrooms and parmesan  
**Tagliolini Sfiziosi** 2 , 8 , a , b , d , i  
Hausge. Tagliolini mit Thunfisch, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Cocktaillomatensauce  
Tagliolini with tuna, capers and olives, onions, fresh tomatoes sauce  
**Gnocchi Bufala** 2 , 8 , a , e , i , g , h  
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  
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  
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 , a , b , d , i  
Hausge. Eier-Tagliatelle mit ausgelöste Wildwasser Garnelen, Cocktaillomaten, Knoblauch  
Tagliatelle with triggered wild scampi, fresh tomato and garlic

## *Pinsa Romana*

### *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

***Napoli*** Sardellen ,Oliven und Kapern 2 , 13 , d  
with anchovies, olives and capers

***Vesuvio*** Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplitter g  
with tomatoes, rocket salad , parmesan

***Regina*** Schinken und frischen Champignon \* 1 ,2 ,7  
with ham and mushrooms

***Caprese*** Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum g  
with buffalo mozzarella, tomatoes and basil

***Diavola*** scharfer Salami, Parmesan 2 , 14  
with spicy salami , parmesan

***4-Formaggi*** vier verschiedene Käse Sorten g  
with 4 - cheeses

***Siciliana*** Thunfisch, Sardellen, Kapern, Kirschtomaten, Oliven 2 ,13 , d, f, g  
with tuna, anchovies, olives, tomatoes and capers, and garlic

***Pulcinella*** Wildwasser Garnelen, Steinpilze, Saison Trüffel g  
with triggered wild scampi, porcini mushrooms, fresh saison truffle

***Romeo*** Gorgonzola, Parmaschinken, Parmesan, g  
with gorgonzola cheese, parma ham, parmesan

***Giulia*** gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Büffelmozzarella g  
with grilled eggplant, tomatoes, buffalo mozzarella

***Cupido*** Ital.Salsiccia, Steinpilze, Parmesansplitter 2 , 4 ,8 ,a ,f ,h , k ,c ,g  
with ital. Salsiccia ,porcini mushrooms and parmesan

***Golfo di Napoli*** Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan 14, g  
with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan

***Rusticana*** Gorgonzola, Salame Piccante, Schinken ,Champignon, 2 ,f  
with gorgonzola cheese, spicy salami, ham, mushrooms

***Tartufata*** Salsiccia und frischer Saison Trüffel 2 , 4 ,8 ,a ,f ,h , k ,c ,g  
with ital.salsiccia and fresh saison truffle

***Extra:*** Rucola, Parmesan, Schinken, Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern

***Extra:***Büffelmozzarella,Parmaschinken,SalamePiccante,Thunfisch,Gorgonzola,

***Extra:*** Saison Trüffel