

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 : 0,21 / 0,11 / Fl.

Weiss: Trebbiano Abruzzen 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 / Marillenmostadra / 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 Auorasauce 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,

Saltimbocca alla Romana / an Saisonsalat 24.90

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

Tiramisu 8.50 Semifreddo Sambuca oder Erdbeeren Mascarponecreme 9.90

Ausgelöste Sizilienische Zitrónen 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.buffala 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 Parmiggiano** 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 Cocktailtomatensauce, 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, Cocktailtomatensauce 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, Cocktailtomatensauce
Tagliolini with tuna, capers and olives, onions, fresh tomatoes sauce
- Gnocchi Bufala** 2 , 8 , a ,e , i , g , h
Hausge.Kartoffel Gnocchi in Cocktailtomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum
Potato gnocchi in fresh tomatoes sauce with buffala 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 Cocktailtomatensauce, 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, Cocktailtomaten,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 buffala 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, buffala 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