

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 0,1l mit passierte frische Mango-Blaubeeren und Minze € 6.90

Alle Weine enthalten Sulfite m 4 *Weinempfehlung* Glas 0,2l Flasche

Weiss :Fiano Lucerna Salento trocken, elegant, harmonisch, fruchtig, kräftig 8.90 30.90

Valdichiana Toscana trocken, fruchtig, harmonisch, vollmundig 8.90 30.90

Rot :Montepulciano Riserva 2014 Abruzzes Villa Roscia barriques ausbau, 13,5 % trocken, elegant, fruchtig, kräftig, etwas holzig 9.50 32.90

Duca San Felice Riserva2014 trocken, elegant, fruchtig, kräftig, kirschtig 42.90

Antipasti

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

Kartoffel-Ingwercremesuppe mit schwarzer Scorzone Trüffel 10.90

Avocadotorte mit Flusskrebse und Jackobsmuscheln Grill / mariniertes Zucchini-beet 17.90

Zanderfilet in Aromakruste Grill mit marinierte frische Tomaten auf Artischockensalat 16.90

Rinderfiletcarpaccio mit gebr.Kräuterseidlinge und Asiagokäse 17.50

Ziegenkäse Grill auf Spargelsalat mit warmer Entenbrust dünn geschnitten 17.90

Gratinierter deutscher Spargel mit Parmesan / zerlassener Butter und Parmaschinken 18.90

Vitello Tonnato 14.90

Pasta

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

Hausge.Maltagliati / Rinderragout / Kräuterseidlinge / Parmesan 16.50

Hausge.grüne Tagliatelle Kabeljau / Spargel / Babyblattspinat 16.50

Hausge.Orecchiette / Salsiccia / schwarzer Scorzone Trüffel 17.90

Ravioli gefüllt Pfifferlinge in Butter-Salbeisauce mit Scamorzakäse 17.90

Hausge.Ravioli gefüllt Hummer in Proseccosauce/frischer Estragon/ schwarzer Kaviar18.90

Fisch

d,f,i,k

Kabeljau Rückenstück Grill / Proseccosauce / Zitronenthymian / Polenta Grill/Gemüse 25.90

Goldbrasse ca.350 Grill filetiert vom Wildfang auf Gemüse 24.90

Seezunge Grill an gemischter Saisonsalat 30.90

Fleisch

14,2,a,i,k,

Lammkarree Koteletts Grill Aglio e Rosmarino an Rucolasalat,Tomaten,Parmesan 25.90

Scaloppina in Gorgonzolasauce/ grüner Pfeffer / Parmaschinken an Gemüse 23.90

Tagliata di Manzo (Ochsen) Aromakruste Grill an Rucolasalat / Tomaten / Parmesan 32.90

Dessert

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

Tiramisu 7.90 / Crema Catalana / Erdbeeren an Orangen Panna Cotta 8.90

Rhabarber mit Joghurteis / Dessertwein Vingneti di Maron Recioto della Valpolicella 8.90

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 Menu ab 2 pers.: Mit Vorspeise -Nudeln und Dessert 38.90 €

4-Gang Menu ab 2 pers.: Mit Vorspeise-Nudeln-Fisch oder Fleisch und Dessert 54.90 €