

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!

Aperitif

Prosecco mit passierte Sizilienische Feigen und Minze € 6.50

Weinempfehlung

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

Weiss : Pecorino Abruzzen trocken, elegant, harmonisch, kräftig 0,2l 8.50

Rot : Montepulciano Superiore Abruzzen trocken, elegant, fruchtig, rund, kräftig 0,2l 8.50

Antipasti

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

Kurbiscremesuppe mit gebeizter Lachs 8.90

Avocadotorte mit Flusskrebse und grüner Spargel auf Baby Blattspinat 16.00

Duetto Vitello Tonnato-Burrata auf marinierte gepellte rote Paprika Grill Parmaschinken 15.00

Babycalamaretti Grill auf gebr. frische Artischocken 17.00

Octopus carpaccio mit grüner Spargel und Rucola 16.00

Kalbsbratencarpaccio mit Kräuterseidlinge Grill und Scamorzakäse 15.00

Pasta

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

Hausge. Ravioli gefüllt Kürbis in Taleggiokäsesauce und schwarzer Saison Trüffel 19.90

Hausge. Rigatoni mit Hirschragout und Kräuterseidlinge 16.00

Spaghetti mit frischer Thunfisch und Wildrapsblüten 15.50

Hausge. rote Tagliatelle mit Lachs und grüner Spargel in Proseccosauce 15.00

Hausge. Beerenteig Ravioli gefüllt mit Ente in Butter-Thymiansauce mit Pinienkerne 16.50

Fisch

d, f, i, k

Schwertfisch Grill oder alla Siziliana mit Oliven-Kapern-Tomaten an Saisonsalat 26.90

Frischer Lachs Grill in Zitronensauce an Gemüse 23.90

Fleisch

14, 2, a, i, k,

Pollo alla Cacciatore aus dem Ofen mit Oliven und Kartoffeln 16.90

Lammkrone Kotelett Grill Aglio e Rosmarino auf Wildrapsblüten 25.90

Rinderfiletstraccetti Grill an Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan 30.90

Dessert

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

Tiramisu 7.90 Crema Catalana oder Melonen Panna Cotta oder Mousse au Chocolat 9.00

Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren 9.00

Formaggio

2, 8, a, g

Parmigiano Reggiano gebrochen vom Leib 24 Monate gereift mit Feigensenf 10.50

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 35.90 €

4-Gang Menu ab 2 pers.: Mit Vorspeise-Nudeln-Fisch oder Fleisch und Dessert 49.90 €

4-Gang Menu mit Weinbegleitung pro Menu 18.00 €