

Tages Karte

Kennzeichnungspflichtige Produkte können Sie vor dem Abverkauf in unserer 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

€

<i>Crodino Spritz 0,3l Crodino / Prosecco / Soda / Eis / Orange /</i>	<i>9.90</i>
<i>Glas 0,1l Prosecco Rose Spumante Brut</i>	<i>9.50</i>

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

Weinempfehlung

Glas : 0,2l / 0,1l / Flasche

<i>Weiss: Garganega Verona trocken, fruchtig, aromatico, kräftig, frisch</i>	<i>10.90/6.50/39.90</i>
<i>Rot: Cabernet Sauvignon Alturis trocken, fruchtig, kräftig, würzig, elegant</i>	<i>11.90/7.50/44.90</i>
<i>Primitivo Apulien trocken, fruchtig, kräftig, harmonisch</i>	<i>9.50/5.50</i>

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

<i>Kartoffelcremesuppe / frischer schwarzer Trüffel</i>	<i>16.90</i>
<i>Cozze alla Marinara (Tomatensud)</i>	<i>21.90</i>
<i>Avocado Cupido / haus.marinierter frischer Lachs / Flusskrebse / Junge Zwiebeln /</i>	
<i>marinierte Tomaten / Parmesansplitter</i>	<i>23.90</i>
<i>Rucolasalat / gebr.Salsiccia / Tominokäse Grill / frische Feigen</i>	<i>22.90</i>
<i>Vitello Tonnato</i>	<i>21.90</i>

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

<i>Hausge.Ravioli gefüllt Kürbis-Amarettini / Safrancremesauce / Mohn</i>	<i>22.90</i>
<i>Hausge.Tagliolini / frische Miesmuscheln / alla Marinara</i>	<i>21.90</i>
<i>Spaghetti / getrocknete Tomaten / Kapern / junge Zwiebeln / Burrata aus Kampanien</i>	<i>21.50</i>
<i>Hausge.Rigatoni/Ragout vom Toskanischer Chianina Rind/Edelpilze/Parmesan</i>	<i>23.90</i>
<i>Hausge.Ravioli gefüllt Steinpilze / Butter frischer Salbeisauce</i>	<i>24.90</i>

Fisch d, f, i, k

<i>Goldbrasse Orbetello Wildfang für 2 pers.Grill / an gem. Saisonsalat oder Gemüse</i>	<i>56.80</i>
<i>Atlantik Seezunge Grill / an gem. Saisonsalat</i>	<i>42.90</i>

Fleisch 14, 2, a, i, k,

<i>Rindersatraccetti Aglio e Rosmarino Grill / auf süßem Rucolasalat-Tomaten-Parmesan</i>	<i>39.90</i>
<i>Saltimbocca alla Romana / an gem. Saisonsalat oder Gemüse</i>	<i>34.90</i>

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

<i>Tiramisu mit hausge.Bisquit</i>	<i>10.90</i>	<i>oder</i>	<i>Crema Catalana</i>	<i>12.90</i>
<i>Affogato Espresso mit Vanilleeis</i>	<i>7.90</i>	<i>oder</i>	<i>Dessertwein aus der Toscana</i>	<i>12.90</i>
<i>Mousse au Chocolat</i>	<i>12.90</i>	<i>oder</i>	<i>Flammierte Crepe Suzette mit Vanilleeis</i>	<i>13.90</i>

Menu Symphonia

Wir setzen ein Zeichen für Frische! Pasta fresca, die etwas andere Nudel !

Probieren Sie unser außergewöhnliches Gourmet Menu Symphonia und lassen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten, „Arte di Cucina Italiana“ verwöhnen ! Genießer bekommen ein raffiniertes Überraschungs-Menu, Exquisiten Zutaten in überraschenden Kompositionen !

3-Gang Pasta Menu pro Pers.: 52.90 €

Mit Saisonale mehrere leckereien als Vorspeise / dreierlei an hausge.Nudeln und Dessert !

4-Gang Fisch oder Fleisch Menu pro Pers.: 76.90 €

Vorspeise / dreierlei an hausge.Nudeln / Fisch oder Fleisch und Dessert !

Bitte, haben Sie Verständnis das wir Menu ab 2-pers.nur (gleich) Tischweise servieren !

Antipasti / Vorspeisen

Caprese di Bufala	8 , g	18,00 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Kirschtomaten mit Basilikum Ital.buffala mozzarella with tomatoes and basil		
Carpaccio di Manzo	8 , g	22,90 €
Ochsenfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter Beef carpaccio rocket salad and parmesan		
Vitello Cupido	8 ,g	21,90 €
Kalbsbratencarpaccio, gebr.Edelpilze und Parmesansplitter Veal roast carpaccio with noble mushrooms and parmesan		

Zuppa / Suppe

Crema di Pomodoro	8 , g	12,90 €
Tomatencremesuppe mit Schiuma , Olivenöl und Basilikum Cream of tomato soup with olive oil , basil		

Insalata / Salate

Gemischter Gärtner Salat	Mixed salad	E 150 D	8,90 €
Grüner Gärtner Salat	green salad	E 150 D	6,90 €
Insalata Cupido	8 , g	E 150 D	19,90 €
Grosser Saisonsalat, gebratene italienische Salsiccia ,Edelpilze, Parmesansplitter Mixed salad salad with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, tomatoes and parmesan			
Insalata Portofino	8 , g	E 150 D	21,90 €
Grosser Saisonsalat, Flusskrebse, Avocado, Büffelmozzarella, Parmesan Mixed salad salad with crayfish, avocado, buffalo mozzarella, parmesan			
Rucola e Parmigiano	8 , g	E 150 D	16,90 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesansplitter Rocket salad with tomatoes and parmesan			

Pasta / Nudeln

*Unsere Hausgemachte Pasta ! Our homemade pasta !
Genießen Sie die beste Pasta der Stadt !
Unser Pastateig enthält Glutenthaltiges Weichweizenmehl !*

Ravioli Ricotta e Spinaci	a , g	20,50 €
Ravioli gefüllt Ricotta-Spinat in Cocktaillatensauce, Parmesan Ravioli filled ricotta cheese, with fresh tomatosauce, basil, parmesan		
Orecchiette Carbonara Sfiziosi	a , c, g	19,90 €
Orecchiette, Salsiccia, Ei, Pecorinokäse, Trüffelsauce Orecchiette, salsiccia, egg, pecorino cheese		
Orecchiette Cupido	a, g	19,90 €
Orecchiette, ital. Salsiccia, Edelpilze, Cocktaillatensauce, Parmesan Orecchiette with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, parmesan		
Gnocchi Deliziose	a , g	19,50 €
Kartoffel Gnocchi in Taleggiokäsesauce, Costello Parmaschinken, grober Pfeffer Patatoes gnocchi with taleggio cheesesauce, pepper, parma ham		
Fettuccine Scampi	a , d ,	23,90 €
Fettuccine, ausgelöste Wildwasser Scampi, Knoblauch, Cocktaillatensauce Fettuccine with triggered wild scampi fresh tomato and garlic		
Fettuccine Tartufo	a	25,90 €
Fettuccine in Buttersauce, frischer schwarzer Saison Trüffel Fettuccine in butter sauce with black truffle		

Pinsa Romana

Pinsa ist auf Lavastein gebacken !

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!

<i>Margherita</i>	g	13,50 €
Tomatensauce , Mozzarella Fiore di Latte und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil		
<i>Diavola</i>		15,90 €
scharfer Salami	g	
with spicy salami		
<i>4-Formaggi</i>		16,50 €
Fiore di latte Mozzarella. Taleggiokäse, Parmesan, Pecorinokäse g with 4 – cheeses		
<i>Bufalina</i>		17,50 €
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	g	
with buffalo mozzarella, tomatoes and basil		
<i>Rusticana</i>		17,90 €
Taleggiokäse, Edelpilze, Parmaschinken, Parmesan	g	
with taleggio cheese, mushrooms , parma ham, parmesan		
<i>Siciliana</i>		18,90 €
Thunfisch, Sardellen, Kirschtomaten, Kapern	d , g	
with tuna , tomatoes , anchovies and capers		
<i>Vesuvio</i>		17,50 €
gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan	g	
with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan		
<i>Povera</i>		17,50 €
scharfer Salami, Zwiebeln, Edelpilze, Oregano	g	
with spicy salami, onions, mushrooms , oregano		
<i>Cupido</i>		17,90 €
Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter	2 , g	
with ital. Salsiccia ,noble mushrooms and parmesan		
<i>Golfo di Napoli</i>		18,90 €
Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan	g	
with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan		
<i>Tartufata</i>		22,90 €
Taleggiokäse und frischer Saison Trüffel	g	
with taleggio cheese and fresh saison truffle		
<i>Extra:</i> Rucola, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Basilikum, Piccante		1,50 €
<i>Extra:</i> Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salame Piccante, Thunfisch, Parmesan, Taleggiokäse, Sardellen, Edelpilze, Auberginen		2,00 €
<i>Extra:</i> Saison Trüffel		6,00 €