

# Tageskarte

Kennzeichnungspflichtige Produkte können Sie vor dem Abverkauf in unsere Allergen Kennzeichnungskarte nachlesen oder Fragen Sie uns wir beraten Sie gerne !

Wir verarbeiten und führen nur Spitzenqualität, das ermöglicht uns auf der täglich wechselnden Tageskarte immer frische und saisonbedingte, traditionelle, regionale, italienische Speisen zu präsentieren. „ Arte di Cucina Italiana “

## Aperitif

Prosecco mit passierte frische gemischte Früchte und Minze € 6.90

## Weinempfehlung

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

Rot : Sangiovese-Merlot Umbrien trocken,fruchtig,rund,harmonisch,kräfti Glas 0,2l 8.50

Weiss :Castel Monte Chardonnay trocken,fruchtig,elegant,fein,voll,rund,süfig Glas 0,2l 8.00

## Antipasti

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

Gemüsecremesuppe mit Flusskrebse und Kürbiskernöl 8.90

Rucolasalat mit frische bayrische Steinpilze Grill und Trüffel Pecorino 13.90

Babycalamaretti Grill mit frischen Kräutern auf gebr.frische Artischocken 15.90

Cozze in Tomatensud oder Weissweinsauce nach Wunsch 12.90

Ziegenkäse Grill Mandeln und Honig auf Radicchio Trevisano Grill 13.90

Avocadotorte auf Babyblattspinat,frischer marinierter Thunfisch u.gratinierte Muscheln 14.90

Duetto Vitello Tonnato-Feigen mit Parmaschinken 13.90

## Pasta

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

Hausge.Rigatoni mit Perlhuhnspitzen,grüner Spargel und schwarzer Abruzzen Trüffel 16.90

Pasta e Fagioli mit Salsiccia und Parmesansplitter 10.90

Hausge.Orecchiette mit Scampi,Kürbis und Salbei 14.50

Hausge.schwarze Tagliatelle mit frischer Lachs,Cozze und Meeresalgen in Safransauce 14.50

Hausge.Tagliatelle mit frische bayrische Steinpilze 14.00

Hausge.Ravioli gefüllt Scampi-Gemüse-Chili in Zitronenbittersauce mit Thymian 15.50

## Fisch

d, f, i, k

Super Sashimi Thunfisch in Sesammantel Grill auf gebr.frische Artischocken an hausge.Mango Viniagrette 31.90

Seewolf filetiert Grill auf Bio-Linsen aus Montella mit schwarzer Abruzzen Trüffel 22.90

## Fleisch

14, 2, a, i, k,

Rinderfiletstraccetti Aglio e Rosmarino Grill an Rucolasalat,Kirschtomaten mit frische Steinpilze Grill und Scamorzakäse 31.90

Saltimbocca alla Romana an Gemüse 20.90

## Dessert

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

Tiramisu 7.50 oder Crema Catalana 8.90

Erdbeeren an Mascarponecreme oder Joghurt Mousse mit passierten Erdbeeren 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-Menü mit exquisiten Zutaten in überraschenden Kompositionen !

Bitte, Haben Sie Verständnis das wir Menü nur Tischweise servieren !

3-Gängemenü ab 2 pers.: Mit Vorspeise -Nudeln und Dessert 29.90 €

4-Gängemenü ab 2 pers.: Mit Vorspeise-Nudeln-Fisch oder Fleisch und Dessert 46.90 €