

# 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

Crodino Spritz Prosecco mit Crodino und Minze € 6.90

## Weinempfehlung

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

Rot : Montepulciano Abruzzes trocken,fruchtig,rund,harmonisch 0,2l 7.90 Fla.29.50

Weiss : Bianco Vergine Toscana trocken,fruchtig,elegant,fein,voll,süßig 0,2l 7.90 Fla.29.50

Rot:Rigoletto Montecucco Toscana 3-Gläser Gambero Rosso trocken,elegant,fein Fla. 37.90

## Antipasti

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

Avocadotorte auf Thunfischcarpaccio mit Flusskrebse,Frühlingszwiebeln und Spargel 14.90

Ziegenkäse Grill auf Chicoree Grill,Entebrust fein geschnitten,hausge.Balsamicocreme 14.90

Rinderfiletcarpaccio mariniert mit geröstete Pinienkerne,Ruola und Parmesan 14.00

Goldbrassenfilet vom Grill auf gebr.frISCHE Artischocken und hausge.Apfel Viniagrette 16.00

Duetto Vitello Tonnato und frISCHE Burrata an Ruola,Tomaten und Räucherlachs 14.90

Spargel gratiniert Tomaten-Mozzarella,zerlassener Butter und Parmaschinken 14.50

## Pasta

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

Hausge.Tagliolini gewälzt im flambierten Parmesanleib mit schwarzer Périgord Trüffel19.90

Hausge.Ravioli gefüllt mit Lachs-Dill in Zitronenbuttersauce mit frischer Estragon 15.00

Hausge.Spaghetti mit Seeteufel,frISCHE Artischocken und frischer Babyblattspinat 14.90

Hausge.Orecchiette mit Kalbsfiletspitzen,Kräuterseidlinge und Parmesan 14.50

Hausge.Kartoffel Gnocchi mit Salsiccia,Cime di Rapa und Trüffel Pecorino 13.90

Hausge.Ravioli gefüllt Auberginen in Gorgonzolasauce,Pinienkerne,Montalcino Speck 16.00

## Fisch

d,f,i,k

FrISCHE Schollenfilet in Parmesaneimantel auf Spargel,zerlassener Butter und schwarzer Périgord Trüffel 22.90

Tris Babyseezunge-Goldbrassenfilet-Riesen Wildwasser Scampi Grill an Saisonsalat 24.90

## Fleisch

14,2,a,i,k,

Ochsenfiletstraccetti Aglio-Rosmarino Grill an Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan 29.90

Kalbsleber alla Veneziana oder Butter Salbei Grill an Gemüse 22.90

## Dessert

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

Tiramisu 7.50 oder Crema Catalana oder FrISCHE Erdbeeren an Mascarponecreme 8.90

Scroppino Zitroneneis Cocktail mit Prosecco-Wodka und Minze 9.50

## Menu

Wählen Sie eines unserer außergewöhnlichen Menüs und lassen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten „ Arte di Cucina Italiana“ verwöhnen. Genießer bekommen ein raffiniertes Überraschungs-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 31.90 €

4-Gängemenü ab 2 pers.: Mit Vorspeise-Nudeln-Fisch oder Fleisch und Dessert 48.90 €