

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 frischer Mango, Granatapfel und Minze € 6.90

Weinempfehlung

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

Rot : Rondover Venedig 2013 trocken,fruchtig,rund,harmonisch,kräftig,fein Glas 0,2l 8.00

Weiss : Trebbiano Abruzzan trocken,fruchtig,elegant,fein,voll,rund,süßig Glas 0,2l 7.90

Antipasti

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

Kürbiscremesuppe mit schwarzer Uncinatum Trüffel 8.90

Avocadotorte mit haus.marinierter frischer Lachs und Kürbissalat 14.50

Ziegenkäse Grill auf Radicchio Trevisano Grill,gebr.Speck,warmer Brunello Viniagrette 14.00

Calamari Fritti an Saisonsalat 13.90

Kartoffelcarpaccio aus dem Ofen mit schwarzer Winter Trüffel 14.50

Octopuscarpaccio mit Wildsalat 14.90

Vitello Tonnato 13.50

Pasta

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

Hausge. Kartoffel Gnocchi in Taleggiokäsesauce,Blattspinat,Pinienkerne gratiniert im Ofen 13.90

Spaghetti mit Octopus und Vongole Veraci 14.50

Hausge.Ravioli gefüllt Maronen an Entenbrustragout und Parmesan 15.90

Hausge.Orecchiette mit Rinderfiletspitzen und Kräuterseidlinge,Parmesan 14.90

Hausge.Ravioli gefüllt mit Kürbis in Buttersauce mit schwarzer Winter Trüffel 17.90

Fisch

d,f,i,k

Schollenfilet in Parmesanmantel auf gebr.frISCHE Artischocken zerlassener Butter und schwarzer Winter Trüffel 17.90

Schwertfisch Grill auf grüner Spargel,Wild Salat und hausge.Mango-Apfel Viniagrette 25.90

Fleisch

14,2,a,i,k,

Medallion vom Parmaschwein mit Kräuterseidlinge,gratiniert Scamorza an Saisonsalat 22.90

Rinderfiletstraccetti alla Pizzaiola (Kapern-Oliven-Cocktailtomatensauce) an Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan 29.90

Dessert

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

BaCrema Catalana oder Ricotta Mousse mit passierte Erdbeeren 8.90

Tortino al Chocolat warm an Mascarponecreme 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 30.90 €

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