

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 Weinberg Pfirsich und Minze € 6.50

Weinempfehlung

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

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

Rot : Castel Monte Nero di Troia Apulien trocken, elegant, fruchtig, rund, kräftig 0,2l 8.50

Antipasti

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

Kartoffelcremesuppe mit schwarzer Trüffel 9.00

Frische Burrata auf Rucolabeet mit getrocknete Tomaten,frische Champignon,Parmesan14.90

Octopus Grill auf gebr.frISCHE Artischocken 17.90

Cozze nach Wunsch,Tomaten oder Weinsauce 12.90

Rabiolakäse Grill auf Radicchio Trevisano Grill,mit Plaumen in Brunellosauce 15.90

Duetto Vitello Tonnato-Austernpilze Grill an Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan 14.90

Avocadotorte mit Flusskrebse auf Rote Beetecarpaccio 15.90

Pasta

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

Hausge.Ravioli gefüllt mit Hummer in Buttersauce mit schwarzer Trüffel 19.90

Hausge.Tagliatelle in Cocktailltomatensauce,Basilikum und Burrata 14.50

Hausge.Kartoffel Gnocchi mit frISCHE bayrische Pfifferlinge 14.50

Hausge.Spaghetti mit Scampi,Babycalamaretti und Cozze 15.90

Hausge.Pappardelle mit Lammragout,frISCHE Steinpilze und Parmesan 15.90

Hausge.Ravioli gefüllt Kürbis an Butter-Salbei und Mohn 16.50

Fisch

d,f,i,k

Goldbrassenfilet in Kartoffelkruste Grill Wildfang auf Bio-Linsen,schwarzer Trüffel 25.90

St.Petersfisch in Prosecco-Estragonsauce auf Kürbis und Saisonsalat 21.90

Fleisch

14,2,a,i,k,

Medallion vom Parmaschwein mit Sasiccia-getrocknete Tomaten,Burrata an Gnocchi 22.90

Tagliata di Manzo Aromakruste Grill an Rucolasalat,Steinpilze Grill,TomatenParmesan 29.90

Dessert

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

Mousse au Chocolat Walbeerenkompott od.Crema Catalana od.Flambierte Pflaumen an Panna Cotta 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-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 €