

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

Glas 0,2l Prosecco mit passierte französische Weinberg-Pfirsich, Granatapfel u. Minze € 6.90

Weinempfehlung

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

Rot : Le Grillaie Siangiovese Superiore trocken, fruchtig, rund, harmonisch, fein Glas 0,2l 7.90

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

Flasche 0,75l 29,50

Antipasti

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

Duetto di Zuppa Kürbiscrèmesuppe mit schwarzer Périgord Trüffel und Gemüsecrèmesuppe mit Flusskrebse und Kürbiskernöl 9.50

Avocadotorte mit grüner Spargel, Seppiasalat auf Rote Beetecarpaccio 14.90

Babycalamaretti Grill auf gebr. frische Artischocken 16.50

Duetto mit Vitello Tonnato und Rucolasalat mit Austernpilze Grill, Tomaten, Parmesan 14.00

Ziegenkäse Honig-Mandeln Grill auf Radicchio Grill und Brasaula 14.50

Pasta

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

Hausge. Papardelle Scoglio mit Babycalamaretti, Scampi, Vongole Veraci Miesmuscheln 14.50

Hausge. Rigatoni Rinderragout, Kräuterseidlinge gratiniert mit Rabiolakäse im Ofen 14.00

Hausge. Tagliatelle in Taleggiokäsesauce und schwarzer Périgord Trüffel 17.90

Hausge. Ravioli gefüllt mit Kalbsbraten in Buttersauce, Salbei, Pinienkerne u. Scamorza 15.50

Hausge. Ravioli gefüllt mit Scampi in Hummersauce grüner Spargel 15.60

Fusilli mit frischer Thunfisch, frischer Blattspinat in Proseccosauce 14.00

Fisch

d, f, i, k

Super Sashimi Thunfisch in schwarzer Sesamkruste Grill an Avocadotorte mit an hausge.

Apfel-Balsamico Viniagrette 26.90

Frischer Zanderfilet auf frischer Blattspinat mit schwarzer Périgord Trüffel 24.90

Fleisch

14, 2, a, i, k,

Medallion vom Parmaschwein Nuss-Pistazienkruste an Gorgonzolasauce mit Gemüse 22.70

Tagliata di Manzo Grill mit Pinienkerne an Rucolasalat, Kirschtomaten und Parmesan 26.90

Dessert

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

Mousse au Chocolat mit Waldbeeren Kompott oder Crema Catalana 8.90

Tiramisu 7.50 oder Crepe Suzette mit Vanilleeis und Erdbeeren 9.90

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 30.90 €

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