

Me News

Kennzeichnungspflichtige Produkte können Sie vor dem Abverkauf in unserer Allergen Kennzeichnungskarte nachlesen!

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

Menu

Wir setzen ein Zeichen für Frische! Pasta fresca, die etwas andere Nudel!

Wählen Sie unser außergewöhnliches Pasta Menu und lassen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten, Pastaio Symphonie,,Arte di Cucina Italiana" verwöhnen! Genießer bekommen ein raffiniertes Überraschungs-Menu Exquisiten Zutaten in überraschenden Kompositionen!

*3-Gang Menu pro Pers.: Mit Vorspeise / Nudeln und Dessert 55.90 €
Bitte, haben Sie Verständnis das wir Menu ab 2-pers.nur (gleich) Tischweise servieren!*

Aperitif

	€
<i>Glas Prosecco Rose Prestige Brut 0,1l</i>	7.00
<i>Glas Prosecco mit passierte frische Weinberg Pfirsich / Minze</i>	9.00

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

Weinempfehlung

	Glas : 0,2l / 0,1l / Flasche
<i>Weiss: Diantha Sizilien fruchtig, trocken, frisch, rund</i>	10.90/6.00/38.90
<i>Verdicchio Ste Santa Barbara trocken, elegant, blumig</i>	10.90/6.00/38.90
<i>Rot: Nero D'avola Sizilien trocken, fruchtig, rund, elegant</i>	10.90/6.00/38.90
<i>Barbera D'alba Superiore trocken, harmonisch, elegant</i>	12.90/7.00/44.90

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

<i>Hausge.Parmaschinken-Parmesan Tortellini / in Fleischbrühe</i>	14.90
<i>Vitello Tonnato oder Vitello Cupido / Edelpilze Grill / Parmesan</i>	21.90
<i>Super Sashimi Thunfisch rosa in Sesammantel / geschnitten an Spargeltorte / Honigmelone / Perlenkavier / Sprossen</i>	24.90
<i>Baby Calamaretti Fritti / hausge.Remoulade / an Saisonsalat</i>	24.90
<i>Avocado Grill / marinierte Kirschtomaten / an Büffelmozzarella/Parmaschinken</i>	21.90

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

<i>Hausge.Rigatoni / Rinderochsenragout / Edelpilze / Parmesan</i>	22.90
<i>Duetto di Pasta mit hausge.Ravioli gefüllt grüner Spargel und hausge.Ravioli gefüllt Salsiccia-Wildrapsblüten / in Butterjus mit Thymian und Mohn</i>	24.90
<i>Hausge.Spaghetti / Wildwasser Scampi / Spargel / Amalfi Bio Zitronenabtrieb</i>	24.90
<i>Hausge.Ravioli gefüllt Lachs-Frischkäse-Kräuter / Safransauce</i>	23.90
<i>Hausge.Cannelloni gefüllt Fleisch/gratiniert Mozzarella im Ofen/Aurorasauce</i>	18.00

Fisch d,f,i,k

<i>Goldbrasse Wildfang Grill / an Saisonsalat</i>	30.90
---	-------

Fleisch 14,2,a,i,k,

<i>Paillard Aglio e Rosmarino Grill /lauwarmer Schrobenshausener Spargel / Chimichurri an Rucolasalat-Kirschtomaten-Parmesan</i>	34.90
--	-------

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

<i>Tiramisu mit hausge. Bisquitte Savoirdi</i>	9.90
<i>Pralinen Mousse 10.90 oder Weisse Schokoladen-Pistazien Suflet</i>	12.90
<i>Erdbeeren Sizilien an Mascarponecreme</i>	10.90
<i>Affogato Espresso Kugel Vanilleeis 7.50 oder Dessertwein aus der Toskana</i>	12.90

Cupido / Classici

Antipasti / Vorspeise €

Caprese di Bufala	8 , g	18,00
Büffelmozzarella aus Kapanien an Kirschtomaten mit Basilikum Ital. buffalo mozzarella with tomatoes and basil		
Carpaccio di Manzo	8 , g	22,90
Ochsenfiletcarpaccio,dünn geschnitten, Parmesansplitter Beef carpaccio and parmesan		
Avocado Cupido	8 , d , g E 150 D	23,90
Avocado, Garnelen. Büffelmozzarella, Kirschtomaten auf Rucolasalat Parmesan rocket, avocado, scampi, buffalo mozzarella, tomatoes, parmesan		

Zuppa / Suppe

Crema di Pomodoro	8 , g	12,90
Tomatencremesuppe mit Schiuma , Olivenöl und Basilikum Cream of tomato soup with olive oil , basil		

Insalata / Salate

Grüner Salat	green salad E 150 D	7,00
Gemischter Salat	Mixed salad E 150 D	9,00
Insalata di Pomodori Italiana	E 150 D	15,90
Saisontomatensalat mit Thunfisch, Zwiebeln und Basilikum Tomato salad with tuna ,onions and basil		
Insalata Cupido	8 , k , g E 150 D	20,90
Grosser salat gebr. Salsiccia , Edelpilze Grill, Parmesan Salad with Salsiccia ,porcini mushrooms, tomatoes, parmesan		
Rucola e Parmigiano	8 , g E 150 D	17,90
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesansplitter Rocket salad with tomatoes and parmesan		

Pasta / Nudeln

Unsere Hausgemachte Pasta ! Our homemade pasta !

Genießen Sie die beste Pasta der Stadt !

Ravioli Ricotta e Spinaci	a , c , g	20,90
Ravioli gefüllt Ricotta-Spinat in Buttersauce, Salbei, Parmesan Ravioli filled ricotta cheese-spinach, buttersauce, sage, parmesan		
Orecchiette Cupido	a , c , g	20,90
Orecchiette, ital. Salsiccia, Edelpilze, Cocktailtomaten, Parmesan Orecchiette with ital. Salsiccia ,porcini mushrooms, parmesan		
Orecchiette Carbonara Sfiziosi	a , c , g	26,90
Orecchiette, Salsiccia, Ei, Parmesan, Trüffelsauce, frischer Trüffel Orecchiette, salsiccia, egg, parmesan cheese, fresh saison truffle		
Gnocchi Bufala	a , c , g	19,00
Kartoffel Gnocchi, Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum Potatoes gnocchi with tomatosauce, buffalo mozzarella, basil		
Gnocchi Deliziose	a , c , g	20,90
Kartoffel Gnocchi, Taleggiokäsesauce, Parmaschinken, gro. Pfeffer Potatoes gnocchi with taleggio cheesesauce, pepper, parma ham		
Tagliolini Scampi	a , c , b , d , i	24,90
Eier Tagliolini, ausgelöste Wildwasser Scampi, Cocktailtomaten Tagliolini with triggered wild scampi, fresh tomato and garlic		
Tagliolini Tartufo	a , c , h	26,90
Eier Tagliolini in Buttersauce , frischer schwarzer Saison Trüffel Tagliolini in butter sauce with black truffle		

Pinsa Romana

Genießen Sie unsere Pinsa auf Stein
gebacken !

Jede Pinsa wird mit Tomatesauce und
Fiore di latte Mozzarella belegt!
Jede Pinsa ist mit a , 8 gekennzeichnet !

Every pinsa is topped with tomato sauce and mozzarella
cheese!

€

Margherita		12,90
Tomatensauce , Fiore di latte Mozzarella, Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil		
Diavola	g	16,50
scharfer Salami, Zwiebeln with spicy salami, onions		
4-Formaggi	g	16,90
Fiore di latte Mozzarella. Taleggio, Parmesan, Pecorinokäse with 4 – cheeses		
Povera	2 , f	17,90
Salame Piccante, Rucola, Kirschtomaten Ziegenkäse with spicy salami, rocket salad, tomatoes, goat cheese		
Siciliana	d	18,90
Thunfisch, Sardellen, Kapern, Kirschtomaten with tuna , anchovies, tomatoes and capers		
Pulcinella	a , d , g	22,90
Avocado, Garnelen, Parmesan, schwarzer Saison Trüffel with avocado, scampi, parmesan, fresh saison truffle		
Bufalina	g	17,00
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum with buffalo mozzarella, tomatoes and basil		
Vesuvio	g	18,90
gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan		
Cupido	g	17,90
Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter with ital. Salsiccia ,porcini mushrooms and parmesan		
Golfo di Napoli	14 , g	18,90
Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan		
Tartufata	a , g	21,00
Taleggiokäse und frischer Saison Trüffel with taleggio cheese and fresh saison truffle		
Extra:	Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salame Piccante, Thunfisch, Rucola, Taleggiokäse, Sardellen, Garnelen	1,50
Extra:	Saison Trüffel	6,00

Dessert

Tiramisu hausge. Bisquit Savoiardi und Alkohol c , g 9,90