

CARNE

Filetto di Maiale 24.90
Schweinemedallions mit karamellisierten roten Zwiebeln an Rotweinsauce

Bistecca al Pepe Misto 28.00
Argentinisches Rumpsteak an einer bunten Pfeffersauce

29.50
Medaglioni al Tartufo
Rindermedallions an einer Honig-Trüffel-Sauce

Nudelbeilage 4.00

Alle unsere Fleischgerichte werden mit Rosmarin-Kartoffeln und saisonalem Gemüse serviert.

Unsere Bedienung informiert Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.

APERITIF

Prosecco 6.00
Aperol Spritz 8.00
Hugo 8.00
Lillet Wild Berry 8.00
Limoncello Spritz 8.00
Sarti Rosa 8.00
Campari Orange/Spritz 8.00
Martini Bianco 6.90
Crodino (alkoholfrei) 6.50
Sanbitter (alkoholfrei) 6.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Wasser 0,25l 3.20
Gerolsteiner Wasser 0,75l 6.50
San Pellegrino 0,75l 7.50
Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2l 3.20
O-saft, Apfelsaft 0,2l 3.90

Schorlen:
Rhababer, Apfel, Johannisbeere 0.33l 3.90

Ginger Ale und Bitter Lemon 0,2l 3.90

WEINE

Unser Weinangebot finden Sie in der Weinkarte!

BIERE

Bitburger Pils 0,3l 3.60
Bitburger Pils 0,5l 5.50
Bitburger Alkoholfrei 0,33l 3.90
Benediktiner Weizen 0,5l 5.50
Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5l 5.50
Eifelbräu Landbier 0,3l 3.60
Eifelbräu Landbier 0,5l 5.50
Peroni Birra Radler 3.90

LONGDRINKS

Limoncello-Tonic 8.00
Ginarte-Tonic 10.00
Malfy Gin Grapefruit-Tonic 10.00
Vodka Lemon 10.00



Speisen- & Getränkekarte



Unser **Chefkoch Nico** – leidenschaftlicher Italiener aus Kalabrien – hat seine Bestimmung für's Kochen bereits im zarten Alter von 16 Jahren entdeckt. Seitdem sammelt er Erfahrungen in der kulinarischen Welt und ist mittlerweile zu einem Meister seines Handwerks geworden.

Nico liebt es, neue Kreationen zu entwickeln und seine Gäste mit innovativen Geschmackskombinationen zu überraschen. Seine Liebe zur italienischen Küche spiegelt sich in jedem Gericht wider, das er zubereitet. Mit frischen Zutaten und natürlich auch traditionellen Rezepten zaubert er köstliche Speisen, die die Sinne entzücken.

Jeden Tag gilt es für Nico, sein Handwerk zu perfektionieren – für ihn bedeutet Kochen weit mehr als eine berufliche Herausforderung, nämlich **Stil, Haltung und Lebensart**.



VORSPEISEN

Foccacia <i>Fladenbot aus Hefeteig mit Kräutern und Olivenöl</i>	8.00
Misto Vegetariano <i>Gemischtes gegrilltes Gemüse mit Tomate-Mozzarella</i>	15.90
Vitello Tonnato <i>Feine Kalbsscheiben mit Thunfischcreme und Kapern</i>	16.90
Carpaccio di Manzo <i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanscheiben</i>	16.90
Burrata Parma <i>Burrata mit Parmaschinken und lauwarmen Cherrytomaten</i>	16.90
Bruschetta Classica <i>Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Rucola und Parmesanscheiben</i>	9.00
Bruschetta L´arte <i>Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Parmaschinken und Mozzarella Bocconcini</i>	12.00
Gemischte Vorspeisenplatte p.P. <i>nach italienischer Art</i>	16.50

SALATE

Insalata L´arte <i>Rucola Salat, Birne, Granatapfelkerne und karamellisierter Ziegenkäse</i>	15.90
Insalata Cesare <i>Bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Croutons, Kapern, Parmesan und Caesar Dressing</i>	15.90
Beilagen-Salat	6.50

PIZZA

Pizza Margherita <i>mit Tomatensauce und Mozzarella</i>	10.00
Pizza Tonno e Cipolla <i>mit Thunfisch und roten Zwiebeln</i>	14.50
Pizza Vegetariana <i>mit gemischtem gegrilltem Gemüse</i>	15.50
Pizza Calabrese <i>mit scharfer Salami und Peperoni Lombardi</i>	15.00
Pizza L´arte <i>mit Rucola, Parmaschinken, Cherrytomaten und Mozzarella Bocconcini</i>	17.00
Pizza Mare e Monti <i>mit Gambas und Champignons</i>	17.00

PASTA

Cannelloni al Forno <i>Überbackene Röhrennudeln gefüllt mit Ricotta und Spinat</i>	15.50
Gnocchi Giganti <i>Riesengnocchi gefüllt mit Steinpilzen, serviert in Trüffelcreme mit frischem Trüffel</i>	21.00
Tagliolini Neri <i>Feine Schwarze Bandnudeln mit Garnelen in leichter Cherrytomatensauce</i>	19.50
Fettuccine alla Bolognese <i>Bandnudeln an hausgemachter Rinderbolognese</i>	17.00