



## 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*

**Medaglioni al Tartufo**..... 32,00

*Rindermedallions an einer Honig-Trüffel-Sauce*

**Nudelbeilage**..... 4,00

Alle unsere Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln 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

## ALKOHOLFREIHE 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

Orangensaft, Apfelsaft 0,2l ..... 3,90

*Schorlen:*

Rhabarber, 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

Eifelbrau Landbier 0,3l ..... 3,60

Eifelbrau Landbier 0,5l ..... 5,50

Peroni Birra Radler ..... 3,90

## LONG DRINKS

Limoncello-Tonic ..... 8,00

Ginarte-Tonic ..... 10,00

Malfy Gin Grapefruit-Tonic ..... 10,00

Vodka Lemon ..... 10,00



## SPEISEN- & GETRÄNKEKARTE

Vi diamo  
il benvenuto  
nell'Osteria l'Arte  
da Nico



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

<b>Focaccia</b> .....	8,00
<i>Fladenbrot aus Hefeteig mit Kräutern und Olivenöl</i>	
<b>Misto Vegetariano</b> .....	15,90
<i>Gemischtes gegrilltes Gemüse mit Tomate-Mozzarella</i>	
<b>Vitello Tonnato</b> .....	16,90
<i>Feine Kalbsscheiben mit Thunfischcreme und Kapern</i>	
<b>Carpaccio di Manzo</b> .....	16,90
<i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanscheiben</i>	
<b>Burrata Parma</b> .....	16,90
<i>Burrata mit Parmaschinken und lauwarmen Cherrytomaten</i>	
<b>Bruschetta Classica</b> .....	9,00
<i>Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Rucola und Parmesanscheiben</i>	
<b>Bruschetta L'arte</b> .....	12,00
<i>Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Parmaschinken und Mozzarella Bocconcini</i>	
<b>Gemischte Vorspeisenplatte p.P.</b> .....	16,50
<i>nach italienischer Art</i>	

## SALATE

<b>Insalata L'arte</b> .....	15,90
<i>Rucola Salat, Birne, Granatapfelkerne und karamellisierte Ziegenkäse</i>	
<b>Insalata Cesare</b> .....	15,90
<i>Bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Croutons, Kapern, Parmesan und Caesar Dressing</i>	
<b>Beilagen-Salat</b> .....	6,50

## PIZZA

<b>Pizza Margherita</b> .....	10,00
<i>mit Tomatensauce und Mozzarella</i>	
<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> .....	14,50
<i>mit Thunfisch und roten Zwiebeln</i>	
<b>Pizza Vegetariana</b> .....	15,50
<i>mit gemischtem gegrilltem Gemüse</i>	
<b>Pizza Calabrese</b> .....	15,00
<i>mit scharfer Salami und Peperoni Lombardi</i>	
<b>Pizza L'arte</b> .....	17,00
<i>mit Rucola, Parmaschinken, Cherrytomaten und Mozzarella Bocconcini</i>	
<b>Pizza Mare e Monti</b> .....	17,00
<i>mit Gambas und Champignons</i>	

## PASTA

<b>Cannelloni al Forno</b> .....	15,50
<i>Überbackene Rohrennudeln gefüllt mit Ricotta und Spinat</i>	
<b>Gnocchi Giganti</b> .....	22,00
<i>Riesengnocchi gefüllt mit Steinpilzen, serviert in Trüffelcreme mit frischem Trüffel</i>	
<b>Tagliolini Neri</b> .....	19,50
<i>Feine Schwarze Bandnudeln mit Garnelen in leichter Cherrytomatensauce</i>	
<b>Fettuccine alla Bolognese</b> .....	17,00
<i>Bandnudeln an hausgemachter Rinderbolognese</i>	