arte



EST 2024

CAFE BISTRO

Italiana

UNSER MENÜ

ANTIPASTI

BRUSCHETTA (3 STÜCK)

wahlweise glutenfreies Brot +2,50
wahlweise mit Burrata +3,00

CLASSICA [18] 7,00
Geröstetes Weißbrot mit Tomatenwürfeln und Basilikum

COLORATA [13 18] 8,00
Geröstetes Weißbrot mit bunten Tomatenwürfeln, Avocado und Mozzarella

TRICOLORE [2 13 18] 8,50
Geröstetes Weißbrot mit Brie, Zucchini und Speck

STRACCIA [13 18] 9,50
Geröstetes Weißbrot mit Auberginen, Tomaten und Stracciatella-Käse

CRUDO [13 18 20] 9,00
Geröstetes Weißbrot mit Pistazienpesto, italienischem Rohschinken und Mozzarella

ISCHIA [1 13 18 20] 8,50
Geröstetes Weißbrot mit Pistazienpesto, Zucchini und Parmesan

MARE [11 13 18] 9,50
Geröstetes Weißbrot mit geräuchertem Lachs, Frischkäse und Avocado

BRUSCHETTA TAGLIERE 15,00
6 verschiedene Arten

GARNELENTARTAR / LACHSTARTAR [12 11] 14,00
mit Avocado

PEPERONATA 8,50
Geschmorte Paprika
mit Spiegelei 9,00
mit Stracciatella-Käse [13] 13,00

GEGRILLTES GEMÜSE 9,00
mit Burrata [13] 13,00

Mit Stracciatella-Käse 13,00

CAPRESE [2 8 13 16 18] 11,00
mit Balsamico Dressing

GEGRILLTE ZUCCHINI 9,00
mit Mandelblättern

ANTIPASTIPLATTE
Verschiedene italienische Köstlichkeiten
Für 1 Person 18,00
Für 2 Personen 30,00

BURRATA [13]
mit Granatapfel und Rucola 13,50
mit italienischem Rohschinken, Rucola und Kirschtomaten 14,00

TAGLIERI

Servierbrett belegt mit landestypischen Spezialitäten. Die exquisiten Zutaten für unsere Taglieri beziehen wir ausnahmslos aus Italien. Perfekt um den Aperitif zu begleiten.

TAGLIERE MISTO [1 2 13 18 20] 17,00
Unser gemischter Tagliere ist belegt mit verschiedenen italienischen Aufschnittdelikatessen, einer feinen Käsevariation, Tarallini, Panzerottini und Focaccia-Brot

TAGLIERE KÄSE [13 18] 18,00
Unser edler Käse-Tagliere ist belegt mit einer Auswahl an verschiedenen italienischen Käsesorten, Tarallini, Panzerottini und Focaccia-Brot

Tarallini = italienische Knabberkringel / Panzerottini = gefüllte, frittierte Teigtaschen aus Apulien

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

TRAMEZZINI TONNO [10 11 18 21] 5,50
Italienisches Weißbrot mit Mayonnaise und Thunfisch

TRAMEZZINI CRUDO [18 20] 5,50
Italienisches Weißbrot mit italienischem Rohschinken und Pistazienpesto

TRAMEZZINI COTTO [1 2 13 18] 5,50
Italienisches Weißbrot mit italienischem Hinterschinken, Frischkäse und Mayonnaise

FÜR KINDER

CHICKEN NUGGETS [18] 5,50

POMMES 4,00

SALAT

Dressings: Italian Dressing (Balsamico Essig, Olivenöl, Balsamico Creme [2 8]), Honig Senf [21] und Joghurtdressing [13]

NIZZA [11] 13,50
Gemischter Blattsalat mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, gekochten Eiern und roten Zwiebeln aus Tropea

CAESAR [13 18] 14,50
Gemischter Blattsalat mit Hähnchen, Croûtons, gehobeltem Parmesan und Tomaten

INSALATA ARTE ITALIANA [13 18 20] 14,50
Salat der Saison mit Granatapfel, Avocado, Croûtons, Pinienkernen und Briekäse

INSALATA GAMBERI [12] 15,50
Gemischter Blattsalat mit Garnelen, Orange, Avocado und Granatapfel

INSALATA INVERNO [13 20] 14,00
Gemischter Blattsalat mit italienischem Rohschinken, Ziegenkäse, Honig und Walnüssen

INSALATA PRIMAVERA [13] 14,00
Rucola mit bunten Tomaten und Stracciatella-Käse aus Apulien

PIZZA

wahlweise glutenfrei +3,00

MARGHERITA [13 18] 10,70
mit Tomatensauce Rosso di Gargano, Mozzarella Fior Di Latte und frischen Basilikumblättern

SALAMINA [1 2 8 13 18] 11,60
mit Tomatensauce Rosso di Gargano, Mozzarella Fior Di Latte und Salamiwurst

DIAVOLA [1 2 13 18] 11,90
mit Tomatensauce Rosso di Gargano, Mozzarella Fior Di Latte und Peperoniwurst

PROSCIUTTO E FUNGHI [1 2 13 18] 12,50
mit Tomatensauce Rosso di Gargano, Mozzarella Fior Di Latte, italienischem Hinterschinken und frischen Champignons

SAN DANIELE [13 18] 14,10

mit Tomatensauce Rosso di Gargano, Mozzarella Fior Di Latte, italienischem Rohschinken und Büffelmozzarella

ORTOLANA [13 18] 13,10

mit Tomatensauce Rosso di Gargano, Mozzarella Fior Di Latte und gegrilltem Gemüse

MELANZANA [13 18] 13,50

mit Tomatensauce Rosso di Gargano, Mozzarella Fior Di Latte, gegrillten Auberginen und italienischem Rohschinken

DELIZIA [1 2 13 18 20] 15,10

mit Mozzarella Fior Di Latte, Mortadella und Stracciatella aus Apulien

GOLOSA [13 18 20] 14,50

mit Mozzarella Fior Di Latte, Mortadella, Pistazienpesto und Pistazienkernen

EXTRAS

+ Burrata [13]	3,00
+ Büffelmozzarella [13]	2,50
+ Stracciatella-Käse [13]	3,00
+ Laktosefreie Mozzarella [13]	1,50

DESSERT

VANILLEEIS [13]

mit Schokoladensauce und Sahne [1 8 13 18 22]	4,50
mit Kaffeelikör Borghetti	6,00
mit veganem Vanilleeis [18]	7,00

SCHOKOLADENVANILLEEIS [1 8 13 18 22] 4,50

mit Schokoladensauce und Sahne

CANNOLO

Frittierte Teigrolle mit einer süßen, cremigen Ricotta-Füllung

mit Schokotropfen und kandierter Orangenschale [13 18 22]	3,80
mit Pistaziencreme und Pistazienkernen [13 18 20 22]	4,10
mit Schokoladencreme [13]	4,10

CANNOLICCHIO

Kleiner Cannolo

mit Ricottacreme [13 18 22]	2,00
mit Pistaziencreme [13 18 20 22]	2,30
mit Schokoladencreme [13]	2,30

CASSATINA [13 16 18 20] 3,80

Dessert aus lockerem Biskuit, frischem Ricotta-Käse und kandierten Früchten

BABÀ	4,20
Fluffiges Gebäck aus süßem Hefeteig in aromatischem Rum getränkt	
mit Pistaziencreme [10 13 18 20]	5,70
mit veganem Vanilleeis und Pistazienkernen [18 20]	6,10
SÜSSWARENVARIATION [10 13 18 20 22]	16,00
für 2 Personen	
mit Cappuccino	18,00
mit Aperitif	20,00

Unsere Speisen und Getränke enthalten zum Teil folgende zugelassene und kennzeichnungs- pflichtige Allergene und Konservierungsstoffe. Einzelheiten erfahren Sie von unserem Service- Personal.

1=mit Konservierungsstoff | 2=mit Antioxidationsmittel | 3=mit Geschmacksverstärker | 4=mit Phosphat | 5=mit Süßungsmittel | 6 = enthält eine Phenylalaninquelle | 7=Koffeinhaltig | 8=mit Farbstoff | 9=Chininhaltig | 10 =Eier | 11=Fisch | 12=Krebstiere | 13=Milch, Laktose | 14=Sellerie | 15=Sesamsamen | 16=Schwefeldioxid und Sulfite | 17=Erdnüsse | 18=Glutenhaltiges Getreide | 19=Lupine | 20= Schalenfrüchte | 21=Senf | 22=Soja | 23=Weichtiere