



RISTORANTE
CUCINA D'ELISA

IL MENU

ANTIPASTI E INSALATE

		€
INSALATA MISTA		7,50
Gemischter Salat der Saison mit Balsamico		
INSALATA DI RUCOLA		8,90
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesansplitter & Balsamicoreme		
INSALATA DI CAPRINO		11,90
Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel mit Feigenkompott & gemischten Blattsalaten		
ANTIPASTI DELLA CUCINA D'ELISA	pro Person	12,50
Vorspeisenvariation nach Art des Hauses	für 2 Personen	23,00
CARPACCIO DI BARBABIETOLA		12,50
Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäsetaler & gerösteten Nüssen		
BURRATA PUGLIESE		13,90
Burrata mit frischen marinierten Tomaten, Avokado & gerösteten Pinienkernen		
VITELLO TONNATO		13,90
Rosa gegarter Kalbsrücken an Thunfischkapernsauce		
CARPACCIO DI MANZO		13,90
Rinderfiletcarpaccio mit Parmesansplitter, Pinienkernen & Rucola		
SCAMPI ALLA DIAVOLA		14,50
Pikant gebratene wilde Riesengarnelen mit Tomaten, Oliven & Knoblauch im heißen Tontöpfchen serviert mit Crostino		

AUF DER TAFEL FINDEN SIE UNSERE EMPFEHLUNGEN DES TAGES

PASTA

	€
PENNE ALL'ARRABBIATA	10,90
Penne in pikanter Tomatensauce mit Rucola	
RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI	15,50
Frische Ravioli geschwenkt in Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen & Parmesansplitter	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	13,50
Spaghetti mit unserer hausgemachten Bolognesesauce vom Rind	
PASTA CON RAGÚ DI VITELLO	15,50
Pasta mit geschmortem Kalbsragout & Crème fraîche	
SPAGHETTI CON SCAMPI	16,90
Spaghetti mit gebratenen wilden Riesengarnelen in Tomatenweißweinsud	
PENNE AL GORGONZOLA CON FILETTO	16,50
Penne mit gebratenen Rinderfiletstreifen in Gorgonzola-Spinat-Sauce	
PASTA MISTA PER 2 PERSONE	pro Person 16,50
Drei Pastaspezialitäten Ihrer Wahl (ab 2 Personen)	

PESCE E CARNE

ORATA ALLA GRIGLIA	22,50
Frische Dorade vom Grill mit Beilagen des Tages	
BRASATO DI VITELLO	23,90
Zart geschmorte Kalbsbäckchen mit feinen Möhren, grünen Bohnen & Röstkartoffeln	
TAGLIATA DI MANZO ALLA CUCINA D'ELISA	26,90
Rosa tranchiertes Rinderfilet vom Grill auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen & Parmesansplitter	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	29,90
Rinderfilet vom Grill mit Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln an kräftigem Rotweinjus	

PIZZA

	€
PIZZA MARGHERITA	9,90
Tomatensoße, Babymozzarella & Basilikum	
PIZZA SALAMI PICCANTE	11,90
Tomatensauce, Mozzarella & pikante italienische Salami	
PIZZA VERDURE	11,90
Tomatensauce, Mozzarella & Grillgemüse	
PIZZA PARMA E RUCOLA	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesansplitter	
PIZZA CAPRICCIOSA	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Oliven & gekochter Schinken	
PIZZA BIANCA	12,90
Ziegenkäse, Crème fraîche, Pancetta & Zwiebeln	
PIZZA TONNO	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern & Zwiebeln	
PIZZA CUCINA D'ELISA	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Parmaschinken, Rucola & Trüffelöl	
PIZZA PATATE E TARTUFO	15,90
Hauchdünne Kartoffelscheiben, Crème fraîche, Rosmarin, Trüffel & Parmesansplitter	

DOLCI

	€
TARTUFO NERO	5,90
Dunkles Tartufo-Eis mit hausgemachter Karamellsauce	
SORBETTO DI LIMONE	6,50
Zitronensorbet mit Wodka (Colonel alla Thomas)	
CREMA DI MASCARPONE CON FRUTTA	6,90
Mascarponecreme mit marinierten frischen Früchten	
CRÈME BRÛLÉE	6,90
Traditionelle Crème Brûlée	
TIRAMISU	6,90
Hausgemachtes Tiramisu	
ZABAGLIONE AL MARSALA	8,50
Weinschaumcreme mit Marsala & Vanilleeis	
TORTINA DI CIOCCOLATO ALLA CUCINA D'ELISA	9,50
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis	
VARIAZIONE DI FORMAGGI	10,90
Kleine italienische Käseauswahl mit Feigensenf	

Sollte es Fragen zur Allergenkezeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 geben, sprechen Sie uns an.

APERITIVI

	€
Glas Prosecco – 31 Line by Friulvini	5,90
Martini-Dry / Bianco / D'oro / Rosato	5,50
White Port Tonic	7,50
Aperol Sprizz	7,50
Campari Soda	7,50
Campari Orange	8,50
Wodka Tonic	8,90
Gin Bombay & Tonic	8,90
Gin Hendrick's & Tonic	9,90
Gin Sul & Tonic	10,90
Glas Ferrari Spumante Brut	10,50
Glas Ferrari Spumante Rosé Brut	11,50
Kir Royal	11,50

VINI APERTI BIANCHI

CHARDONNAY	0,2L 5,90	0,5L 12,50	1L 23,00
Mario Giacondi – Veneto			
PINOT GRIGIO	0,2L 5,90	0,5L 12,50	1L 23,00
Mario Giacondi – Veneto			
GRAUBURGUNDER	0,2L 7,50	0,5L 16,90	
Matthias Gaul – Pfalz „Aufsteiger des Jahres 2018“			
REGALEALI BIANCO	0,2L 7,50		
Tasca d'Almerita – Sizilien			

VINI APERTI ROSSI

MONTEPULCIANO	0,2L 5,90	0,5L 12,50	1L 23,00
Mario Giacondi – Abruzzen			
PRIMITIVO	0,2L 7,50	0,5L 16,90	1L 32,00
I Monili – Apulien			
CHIANTI DOCG	0,2L 7,50	0,5L 16,90	1L 32,00
Fattoria Montellori – Toscana			
INDIO MONTEPULCIANO	0,2L 8,20		
Agricola Bove – Abruzzen			

BIRRE

		€
Peroni vom Fass	0,2L 2,60	0,3L 3,50
Alsterwasser ^{1,2}	0,2L 2,40	0,3L 3,20
Beck's Alkoholfrei		0,33L 3,20
Erdinger Hefeweizen		0,5L 4,90
Erdinger alkoholfrei		0,5L 4,90

BEVANDE ANALCOLICHE

San Pellegrino	0,25L 2,40	0,75L 6,90
Aqua Panna	0,25L 2,40	0,75L 6,90
Cola ^{1,2,3}	0,3L 2,80	
Cola Light ^{1,2,3,5}	0,3L 2,80	
Cola Zero ^{1,2,3,5}	0,2L 2,50	
Fanta ^{1,2}	0,3L 2,80	
Sprite ^{1,2}	0,3L 2,80	
Sanbittèr	0,1L 3,50	
Schweppes Tonic Water ⁴	0,2L 2,90	
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,2L 2,90	
Schweppes Ginger Ale ⁴	0,2L 2,90	
Orangensaft	0,2L 3,50	
Apfelschorle Naturtrüb	0,3L 2,90	
Cranberryschorle	0,3L 3,20	
Rhabarberschorle	0,3L 3,20	
Maracujaschorle	0,3L 3,20	

DIGESTIVI

	€
Sambuca Molinari, Caffé	2cl 3,50
Ameretto	4cl 4,50
Baileys	4cl 4,50
Fernet Branca, Menta	4cl 4,50
Limoncello	4cl 4,50
Punt e mes	4cl 4,50
CYNAR	4cl 4,50
Ramazotti	4cl 4,50
Averna	4cl 4,50
Vecchia Romagna	4cl 5,50
Jonnie Walker Black Label	4cl 5,50
Grappa della casa	2cl 4,50
Grappa di Prosecco	2cl 5,50
Grappa di Chardonnay	2cl 6,50
Grappa di Barolo	2cl 6,50
Grappa della Cantina Privata - Distillerie Bocchino	
Moscato	2cl 9,50
Barbera	2cl 9,50
Barolo	2cl 9,50

CAFFÉ

Espresso	2,20
Doppio Espresso	3,10
Espresso Macchiato	2,50
Americano	2,40
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,60