



RISTORANTE  
CUCINA D'ELISA

IL MENU

---

## Antipasti e Insalate

---

	€
<b>Insalata mista</b>	<b>7,50</b>
Gemischter Salat der Saison mit Balsamico	
<b>Insalata di Rucola</b>	<b>9,50</b>
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesansplitter & Balsamicocreame	
<b>Insalata di Caprino</b>	<b>12,90</b>
Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel mit Feigenkompott & gemischten Blattsalaten	
<b>Carpaccio di Barbabietola</b>	<b>12,50</b>
Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Basilikumpesto & gerösteten Nüssen	
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>13,90</b>
Rosa gegarter Kalbsrücken an Thunfischkapernsauce	
<b>Carpaccio classico</b>	<b>14,50</b>
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten & Balsamicocreame	
<b>Burrata pugliese</b>	<b>14,50</b>
Burrata aus Apulien mit marinierten Tomaten, Avocado & gerösteten Pinienkernen	
<b>Scampi Piccanti</b>	<b>15,50</b>
Pikant gebratene wilde Riesengarnelen mit geschmorten Tomaten auf Rucolasalat	
<b>Antipasto misto speciale</b>	für 1 Personen <b>19,90</b>
U. a. mit Calamaretti vom Grill, Burrata pugliese,	für 2 Personen <b>29,90</b>
Vitello Tonnato, Rote Bete Salat mit Ziegenfrischkäse	
<b>Antipasto misto vegetale</b>	pro Personen <b>13,50</b>
Gemischte vegetarische Vorspeisenvariation nach Art des Hauses	

---

AUF DER TAFEL FINDEN SIE UNSERE EMPFEHLUNGEN DES TAGES

---

## Pasta

---

	€
<b>Penne al'Arrabbiata</b>	<b>11,90</b>
Penne in pikanter Tomatensauce mit Parmesanhobel	
<b>Ravioli ricotta e spinaci</b>	<b>15,50</b>
Frische Ricotta-Spinat-Ravioli geschwenkt in Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen & Parmesansplitter	
<b>Orecchiette pugliese</b>	<b>16,50</b>
Orecchiette mit italienischer Fenchelsalsiccia, süßen Feigen, Rosmarin & Pinienkernen in leichtem Tomatensud mit Parmesan	
<b>Pasta con ragù di vitello</b>	<b>16,50</b>
Pasta mit zart geschmortem Kalbsragout & Crème fraîche	
<b>Spaghetti con scampi</b>	<b>17,50</b>
Spaghetti mit gebratenen Wildgarnelen in leicht pikantem Tomatenweißweinsud	
<b>Tagliatelle al salmone</b>	<b>16,90</b>
Tagliatelle mit frischem Lachsfilet & geschmorten Kirschtomaten in Zitronensahnesauce	
<b>Pasta Mista per due persone</b>	ab 2 Personen <b>34,90</b>
Drei verschiedene Pastaspezialitäten Ihrer Wahl	

## Pesce e Carne

---

<b>Orata alla griglia</b>	<b>23,50</b>
Frische Dorade vom Grill mit Beilagen des Tages	
<b>Salmone alla griglia</b>	<b>21,90</b>
Lachsfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse & Kartoffelpüree	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	<b>24,90</b>
Dünnes Kalbspaillard mit Salbei & Parmaschinken gebraten in Marsalasaucce mit grünen Bohnen & Röstkartoffeln	
<b>Tagliata di Manzo alla Cucina d'Elisa</b>	<b>27,90</b>
Rinderfilet vom Grill rosa tranchiert auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen & Parmesansplitter	
<b>Filetto di Manzo alla griglia</b>	<b>29,90</b>
Rinderfilet vom Grill mit Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln an kräftigem Rotweinjus	

---

# Pizza

---

€

## **Pizza Margherita**

9,90

Tomatensoße, Babymozzarella & Basilikum

## **Pizza Salame piccante**

12,50

Tomatensauce, Mozzarella & pikante Salami Romana

## **Pizza Verdure**

11,90

Tomatensauce, Mozzarella & Grillgemüse der Saison

## **Pizza Parma e Rucola**

14,50

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken,  
Rucola & Parmesansplitter

## **Pizza Cucina d'Elisa**

14,90

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons,  
Parmaschinken, Rucola & Trüffelöl

## **Pizza Capricciosa**

13,50

Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken,  
Champignons, Oliven & gekochter Schinken

## **Pizza Prosciutto e Funghi**

13,50

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter italienischer  
Schinken & Champignons

## **Pizza Tonno**

12,90

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern & Zwiebeln

## **Pizza Patate e Tartufo**

15,90

Crème fraîche, Hauchdünne Kartoffelscheiben,  
Rosmarin, Trüffel & Parmesansplitter

## **Pizza Gamberi**

15,90

Tomatensauce, Mozzarella, Wildgarnelen,  
Kirschtomaten & Crème fraîche

---

## Dolci

---

	€
<b>Affogato al caffè</b> Espresso und Vanilleeis	<b>4,90</b>
<b>Tartufo nero</b> Dunkles Tartufo-Eis mit hausgemachter Karamellsauce	<b>5,90</b>
<b>Sorbetto di limone</b> Zitronensorbet mit Wodka (Colonel alla Thomas)	<b>6,50</b>
<b>Crema al mascarpone</b> Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren	<b>6,90</b>
<b>Crème brûlée</b> Traditionelle Crème Brûlée	<b>6,90</b>
<b>Tiramisu</b> Hausgemachtes Tiramisu	<b>6,90</b>
<b>Zabaglione al Marsala</b> Weinschaumcreme mit Marsala & Vanilleeis	<b>8,50</b>
<b>Tortina di Cioccolato alla Cucina d'Elisa</b> Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis	<b>9,50</b>
<b>Variazione di formaggi</b> Kleine italienische Käseauswahl mit Feigensenf	<b>10,90</b>

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	6,50
Martini-Dry / Bianco / D'oro / Rosato	5,90
White Port Tonic	7,90
Hugo	7,50
Ramazotti Rosé Sprizz	7,50
Aperol Sprizz	7,50
Campari Soda	7,50
Campari Orange	8,50
Wodka Tonic	8,90
Gin Bombay & Tonic	9,90
Gin Hendrick's & Tonic	11,50
Gin Sul & Tonic	12,50
Glas Ferrari Spumante Brut	10,90
Glas Ferrari Spumante Rosé Brut	11,50

## Vini aperti bianchi

---

<b>Lugana</b>	0,2L 7,50	0,5L 17,90	1L 32,90
Terre di Romeo – Veneto			
<b>Pinot Grigio</b>	0,2L 6,50	0,5L 15,90	1L 29,90
Mario Giacondi – Veneto			
<b>Grauburgunder</b>	0,2L 7,90	0,5L 18,50	
Matthias Gaul – Pfalz			
<b>Regaleali bianco</b>	0,2L 8,50	0,75L 27,90	
Tasca d'Almerita – Sizilien			

## Vini aperti rossi

---

<b>Montepulciano</b>	0,2L 6,50	0,5L 15,50	1L 29,90
Mario Giacondi – Abruzzen			
<b>Primitivo Di Salento</b>	0,2L 8,50	0,5L 19,90	
I Monili – Apulien			
<b>Indio Montepulciano</b>	0,2L 8,90	0,75L 27,90	
Agricola Bove – Abruzzen			

---

## Birre

---

		€
Nastro Azzuro – Peroni vom Fass	0,3L	<b>3,90</b>
Alsterwasser <sup>1,2</sup>	0,3L	<b>3,50</b>
Beck's Alkoholfrei	0,33L	<b>3,60</b>
Erdinger Hefeweizen	0,5L	<b>5,50</b>
Erdinger alkoholfrei	0,5L	<b>5,50</b>

## Bevande analcoliche

---

Magnus Imperial feinperlig (regional)	0,25L	<b>2,90</b>	0,75L	<b>6,90</b>
Magnus Imperial still (regional)	0,25L	<b>2,90</b>	0,75L	<b>6,90</b>
Cola <sup>1,2,3</sup>	0,3L	<b>3,30</b>		
Cola Light <sup>1,2,3,5</sup>	0,3L	<b>3,30</b>		
Cola Zero <sup>1,2,3,5</sup>	0,2L	<b>3,30</b>		
Fanta <sup>1,2</sup>	0,3L	<b>3,30</b>		
Sprite <sup>1,2</sup>	0,3L	<b>3,30</b>		
Sanbittèr	0,1L	<b>3,60</b>		
Schweppes Tonic Water <sup>4</sup>	0,2L	<b>3,50</b>		
Schweppes Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2L	<b>3,50</b>		
Schweppes Ginger Ale <sup>4</sup>	0,2L	<b>3,50</b>		
Orangensaft	0,2L	<b>3,60</b>		
Apfelschorle Naturtrüb	0,3L	<b>3,20</b>		
Cranberryschorle	0,3L	<b>3,40</b>		
Rhabarberschorle	0,3L	<b>3,40</b>		
Maracujaschorle	0,3L	<b>3,40</b>		

---

## Digestive

---

	€
Sambuca Molinari, Caffé	2cl <b>3,50</b>
Amaretto	4cl <b>4,50</b>
Baileys	4cl <b>4,50</b>
Fernet Branca, Menta	4cl <b>4,50</b>
Limoncello	4cl <b>4,50</b>
Punt e mes	4cl <b>4,50</b>
CYNAR	4cl <b>4,50</b>
Ramazotti	4cl <b>4,50</b>
Averna	4cl <b>4,50</b>
Vecchia Romagna	4cl <b>5,50</b>
Jonnie Walker Black Label	4cl <b>5,50</b>
Grappa della casa	2cl <b>4,50</b>
Grappa di Prosecco	2cl <b>5,50</b>
Grappa di Chardonnay	2cl <b>6,50</b>
Grappa di Barolo	2cl <b>6,50</b>
Grappa della Cantina Privata – Distillerie Bocchino	
Moscato	2cl <b>9,90</b>
Barbera	2cl <b>9,90</b>
Barolo	2cl <b>9,90</b>

## Caffé

---

Espresso	<b>2,50</b>
Doppio Espresso	<b>3,50</b>
Espresso Macchiato	<b>2,50</b>
Americano	<b>2,50</b>
Cappuccino	<b>3,30</b>
Latte Macchiato	<b>3,70</b>