



RISTORANTE
CUCINA D'ELISA

IL MENU

Antipasti e Insalate

	€
Insalata mista	7,50
Gemischter Salat der Saison mit Balsamico	
Insalata di Rucola	9,90
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesansplitter & Balsamicocreme	
Insalata di Caprino	13,50
Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel mit Feigenkompott & gemischten Blattsalaten	
Carpaccio di Barbabietola	12,90
Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Basilikumpesto & gerösteten Nüssen	
Vitello Tonnato	14,90
Rosa gegarter Kalbsrücken an Thunfischkapernsauce	
Carpaccio classico	14,90
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten & Balsamicocreme	
Burrata pugliese	14,50
Burrata aus Apulien mit marinierten Tomaten, Avocado & gerösteten Pinienkernen	
Scampi Piccanti	15,90
Pikant gebratene wilde Riesengarnelen mit geschmorten Tomaten auf Rucolasalat	
Calamaretti grigliata	16,90
Calamaretti vom Grill an gemischten Blattsalaten	
Antipasto misto speciale	
mit Calamaretti vom Grill, Burrata pugliese, Vitello Tonnato, Rote Bete Salat mit Ziegenfrischkäse	für 2 Personen 34,50
Antipasto misto vegetale	
Gemischte vegetarische Vorspeisenvariation nach Art des Hauses	pro Personen 14,50

AUF DER TAFEL FINDEN SIE UNSERE EMPFEHLUNGEN DES TAGES

Pasta

	€
Penne al'Arrabbiata	11,90
Penne in pikanter Tomatensauce mit Parmesanhobel	
Ravioli ricotta e spinaci	15,90
Frische Ricotta-Spinat-Ravioli geschwenkt in Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen & Parmesansplitter	
Orecchiette pugliese	16,90
Orecchiette mit italienischer Fenchelsalsiccia, süßen Feigen, Rosmarin & Pinienkernen in leichtem Tomatensud mit Parmesan	
Pasta con ragù di vitello	16,90
Pasta mit zart geschmortem Kalbsragout & Crème fraîche	
Spaghetti con scampi	18,50
Spaghetti mit gebratenen Wildgarnelen in leicht pikantem Tomatenweißweinsud	
Tagliatelle al salmone	17,50
Tagliatelle mit frischem Lachsfilet & geschmorten Kirschtomaten in Zitronensahnesauce	
Pasta Mista per due persone	ab 2 Personen 39,90
Drei verschiedene Pastaspezialitäten Ihrer Wahl	

Pesce e Carne

Orata alla griglia	24,50
Frische Dorade vom Grill mit Beilagen des Tages	
Salmone alla griglia	22,90
Lachsfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse & Kartoffelpüree	
Saltimbocca alla Romana	24,90
Dünnes Kalbspaillard mit Salbei & Parmaschinken gebraten in Marsalasaucce mit grünen Bohnen & Röstkartoffeln	
Tagliata di Manzo alla Cucina d'Elisa	28,90
Rinderfilet vom Grill rosa tranchiert auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen & Parmesansplitter	
Filetto di Manzo alla griglia	32,90
Rinderfilet vom Grill mit Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln an kräftigem Rotweinjus	

Pizza

€

Pizza Margherita

10,90

Tomatensoße, Babymozzarella & Basilikum

Pizza Salame piccante

12,90

Tomatensauce, Mozzarella & pikante Salami Romana

Pizza Verdure

12,90

Tomatensauce, Mozzarella & Grillgemüse der Saison

Pizza Parma e Rucola

14,90

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken,
Rucola & Parmesansplitter

Pizza Cucina d'Elisa

15,90

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons,
Parmaschinken, Rucola & Trüffelöl

Pizza Capricciosa

13,90

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

Pizza Prosciutto e Funghi

13,50

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter italienischer
Schinken & Champignons

Pizza Tonno

13,90

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern & Zwiebeln

Pizza Patate e Tartufo

16,90

Crème fraîche, Hauchdünne Kartoffelscheiben,
Rosmarin, Trüffel & Parmesansplitter

Pizza Gamberi

16,90

Tomatensauce, Mozzarella, Wildgarnelen,
Kirschtomaten & Crème fraîche

Dolci

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

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	6,90
Martini-Dry / Bianco / D'oro / Rosato	6,50
White Port Tonic	7,90
Hugo	7,90
Ramazotti Rosé Sprizz	7,90
Aperol Sprizz	7,90
Campari Soda	7,90
Campari Orange	8,90
Wodka Tonic	9,50
Gin Bombay & Tonic	10,90
Gin Hendrick's & Tonic	12,50
Gin Sul & Tonic	13,50
Glas Ferrari Spumante Brut	10,90
Glas Ferrari Spumante Rosé Brut	11,50

Vini aperti bianchi

Lugana	0,2L 8,50	0,5L 19,90
Terre di Romeo – Veneto		
Pinot Grigio	0,2L 6,90	0,5L 16,50
Mario Giacondi – Veneto		
Grauburgunder Edition Cucina d'Elisa	0,2L 8,50	0,75L 28,00
Matthias Gaul – Pfalz		
Regaleali bianco	0,2L 8,90	0,75L 29,00
Tasca d'Almerita – Sizilien		

Vini aperti rossi

Montepulciano	0,2L 6,90	0,5L 15,90
Mario Giacondi – Abruzzen		
Primitivo Di Salento	0,2L 8,50	0,5L 19,90
I Monili – Apulien		
Indio Montepulciano	0,2L 8,90	0,75L 29,00
Agricola Bove – Abruzzen		

Birre

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

Bevande analcoliche

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

Digestive

	€
Sambuca Molinari, Caffé	2cl 3,50
Amaretto	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 Barolo	2cl 6,50
Grappa della Cantina Privata – Distillerie Bocchino	
Moscato	2cl 9,90
Barbera	2cl 9,90
Barolo	2cl 9,90

Caffé

Espresso	2,90
Doppio Espresso	3,90
Espresso Macchiato	2,90
Americano	2,90
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,70