



RISTORANTE
CUCINA D'ELISA

IL MENU

Antipasti e Insalate

	€
Insalata mista	5,90
Kleiner gemischter Salat der Saison mit Balsamicodressing	
Insalata di Rucola	12,50
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesansplitter & Balsamicocreme	
Insalata di Caprino	14,90
Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel mit Feigenkompott & gemischten Blattsalaten	
Carpaccio di Barbabietola	14,90
Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Basilikumpesto & gerösteten Nüssen	
Vitello Tonnato	16,50
Rosa gegarter Kalbsrücken an Thunfischkapernsauce	
Carpaccio classico	16,50
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten & Balsamicocreme	
Burrata al forno	15,90
Burrata aus Apulien im Parmaschinken-Mantel mit marinierten Tomaten aus dem Ofen & Crostino	
Scampi Diavola	18,90
1/2 Dutzend Wildgarnelen mit Knoblauch, geschmorten Tomaten & Peperoncini im Tontöpfen serviert mit Crostino	
Calamaretti grigliata	17,90
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 36,90
Antipasto misto vegetale	pro Personen 15,50
Gemischte vegetarische Vorspeisenvariation nach Art des Hauses	

Auf der Tafel finden Sie unsere Empfehlungen des Tages

Pasta

	€
Penne al'Arrabbiata	12,50
Penne in pikanter Tomatensauce mit Parmesanhobel	
Ravioli ricotta e spinaci	16,90
Frische Ricotta-Spinat-Ravioli geschwenkt in Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen & Parmesansplitter	
Orecchiette pugliese	18,50
Orecchiette mit italienischer Fenchelsalsiccia, süßen Feigen, Rosmarin & Pinienkernen in leichtem Tomatensud mit Parmesan	
Pasta con ragù di vitello	18,50
Pasta mit zart geschmortem Kalbsragout & Crème fraîche	
Spaghetti con scampi	19,90
Spaghetti mit gebratenen Wildgarnelen in leicht pikantem Tomatenweißweinsud	
Tagliatelle al salmone	18,90
Tagliatelle mit frischem Lachsfilet & geschmorten Kirschtomaten in Zitronensahnesauce	
Pasta Mista per due persone	ab 2 Personen 43,90
Drei verschiedene Pastaspezialitäten Ihrer Wahl	

Pesce e Carne

Orata alla griglia	26,90
Frische Dorade vom Grill mit Beilagen des Tages	
Salmone alla griglia	25,90
Lachsfilet vom Grill mit Blattspinat & Kartoffelpüree	
Saltimbocca alla Romana	26,90
Dünnes Kalbspaillard mit Salbei & Parmaschinken gebraten in Marsalasaucce mit grünen Bohnen & Röstkartoffeln	
Tagliata di Manzo alla Cucina d'Elisa	32,90
Rinderfilet vom Grill rosa tranchiert auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen & Parmesansplitter	
Filetto di Manzo alla griglia	35,90
Rinderfilet vom Grill mit Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln an kräftigem Rotweinjus	

Pizza

	€
Pizza Margherita Tomatensoße, Babymozzarella & Basilikum	12,50
Pizza Salame piccante Tomatensauce, Mozzarella & pikante Salami Romana	13,90
Pizza Verdure Tomatensauce, Mozzarella & Grillgemüse der Saison	13,90
Pizza Parma e Rucola Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesansplitter	15,90
Pizza Cucina d'Elisa Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Parmaschinken, Rucola & Trüffelöl	16,90
Pizza Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Oliven & gekochter Schinken	14,90
Pizza Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, gekochter italienischer Schinken & Champignons	14,50
Pizza Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern & Zwiebeln	14,90
Pizza Patate e Tartufo Crème fraîche, Hauchdünne Kartoffelscheiben, Rosmarin, Trüffel & Parmesansplitter	16,90
Pizza Gamberi Tomatensauce, Mozzarella, Wildgarnelen, Kirschtomaten & Crème fraîche	18,90

Dolci

	€
Affogato al caffè Espresso und Vanilleeis	5,50
Tartufo nero Dunkles Tartufo-Eis mit hausgemachter Karamellsauce	6,90
Sorbetto di limone Zitronensorbet mit Wodka (Colonel alla Thomas)	7,90
Crema al mascarpone Mascarponecreme mit frischen Beeren	8,50
Crème brûlée Traditionelle Crème Brûlée	8,90
Tiramisu Hausgemachtes Tiramisu	8,90
Zabaglione al Marsala Weinschaumcreme mit Marsala & Vanilleeis	10,90
Tortina di Cioccolato alla Cucina d'Elisa Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis	12,50
Variazione di formaggi Italienische Käseauswahl mit Feigensenf & Ciabattabrot	12,50

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

Aperitivi

	€
Negroni	14,50
Glas Rosé Cremant – Bouvet – Ladubay	11,50
Glas Prosecco – 31 Line by Friulvini	8,50
Martini-Dry / Bianco / D'oro / Rosato	7,90
White Port Tonic	9,50
Hugo	9,50
Ramazotti Rosé Sprizz	9,50
Aperol Sprizz	9,50
Limoncello Sprizz	9,50
Campari Soda	9,50
Campari Orange	10,90
Wodka Tonic	11,90
Gin Bombay & Tonic	12,50
Gin Hendrick's & Tonic	14,50
Gin Sul & Tonic	14,90

Vini aperti bianchi

Lugana „La Vela“ DOC	0,2L	8,90	0,75L	29,00
Agricola Malavasi – Lombardei				
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 „Vivo“	0,2L	8,90	0,75L	29,00
Romaldo Greco – 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
Peroni 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	3,20	0,75L	7,50
Magnus Imperial still (regional)	0,25L	3,20	0,75L	7,50
Cola ^{1,2,3}	0,3L	3,50		
Cola Light ^{1,2,3,5}	0,3L	3,50		
Cola Zero ^{1,2,3,5}	0,2L	3,50		
Fanta ^{1,2}	0,3L	3,50		
Sprite ^{1,2}	0,3L	3,50		
Sanbittèr	0,1L	3,60		
Schweppes Tonic Water ⁴	0,2L	3,90		
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,2L	3,90		
Schweppes Ginger Ale ⁴	0,2L	3,90		
Orangensaft	0,2L	3,60		
Apfelschorle Naturtrüb	0,3L	3,40		
Cranberryschorle	0,3L	3,60		
Rhabarberschorle	0,3L	3,60		
Maracujaschorle	0,3L	3,60		

Digestive

	€
Sambuca Molinari, Caffé	2cl 3,90
Amaretto	4cl 4,90
Baileys	4cl 4,90
Fernet Branca, Menta	4cl 4,90
Limoncello	4cl 4,90
Punt e mes	4cl 4,90
CYNAR	4cl 4,90
Ramazotti	4cl 4,90
Averna	4cl 4,90
Vecchia Romagna	4cl 5,90
Jonnie Walker Black Label	4cl 5,90
Grappa della casa	2cl 4,50
Grappa di Barolo	2cl 6,90
Grappa della Cantina Privata – Distillerie Bocchino:	
Moscato	2cl 10,50
Barbera	2cl 10,50
Barolo	2cl 10,50

Caffé

Espresso	2,90
Doppio Espresso	3,90
Espresso Macchiato	3,10
Americano	2,90
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,70

1 ANTIOXIDATIONSMITTEL, 2 FARBSTOFFE, 3 CHININHALTIG, 4 KOFFEINHALTIG, 5 PHENYLALANINQUELLE

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
