



RISTORANTE
CUCINA D'ELISA

IL MENU

Antipasti e Insalate

	€
Insalata mista	6,-
Kleiner gemischter Salat der Saison mit Balsamicodressing	
Insalata di Rucola	12,50
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesansplitter & Balsamicocreme	
Insalata di Caprino	15,-
Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel mit Feigenkompott & gemischten Blattsalaten	
Carpaccio di Barbabietola	15,-
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	16,-
Burrata aus Apulien im Parmaschinken-Mantel mit marinierten Tomaten aus dem Ofen & Crostino	
Scampi Diavola	19,-
1/2 Dutzend Wildgarnelen mit Knoblauch, geschmorten Tomaten & Peperoncini im Tontöpfen serviert mit Crostino	
Calamaretti grigliata	18,-
Calamaretti vom Grill an gemischten Blattsalaten	
Antipasto misto speciale	
mit Calamaretti vom Grill, Burrata pugliese,	für 1 Person 20,-
Vitello Tonnato, Rote Bete Salat mit Ziegenfrischkäse	für 2 Personen 37,-
Antipasto misto vegetale	pro Person 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	17,-
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	20,-
Spaghetti mit gebratenen Wildgarnelen in leicht pikantem Tomatenweißweinsud	
Tagliatelle al salmone	19,-
Tagliatelle mit frischem Lachsfilet & geschmorten Kirschtomaten in Zitronensahnesauce	
Pasta Mista per due persone	ab 2 Personen 44,-
Drei verschiedene Pastaspezialitäten Ihrer Wahl	

Pesce e Carne

Orata alla griglia	27,-
Frische Dorade vom Grill mit Beilagen des Tages	
Salmone alla griglia	26,-
Lachsfilet vom Grill mit Blattspinat & Kartoffelpüree	
Saltimbocca alla Romana	27,-
Dünnes Kalbspaillard mit Salbei & Parmaschinken gebraten in Marsalasaucce mit grünen Bohnen & Röstkartoffeln	
Tagliata di Manzo alla Cucina d'Elisa	33,-
Rinderfilet vom Grill rosa tranchiert auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen & Parmesansplitter	
Filetto di Manzo alla griglia	36,-
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	14,-
Pizza Verdure Tomatensauce, Mozzarella & Grillgemüse der Saison	14,-
Pizza Parma e Rucola Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesansplitter	16,-
Pizza Cucina d'Elisa Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Parmaschinken, Rucola & Trüffelöl	17,-
Pizza Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Oliven & gekochter Schinken	15,-
Pizza Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, gekochter italienischer Schinken & Champignons	14,50
Pizza Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern & Zwiebeln	15,-
Pizza Patate e Tartufo Crème fraîche, Hauchdünne Kartoffelscheiben, Rosmarin, Trüffel & Parmesansplitter	17,-
Pizza Gamberi Tomatensauce, Mozzarella, Wildgarnelen, Kirschtomaten & Crème fraîche	19,-

Dolci

	€
Affogato al caffè Espresso und Vanilleeis	5,50
Tartufo nero Dunkles Tartufo-Eis mit hausgemachter Karamellsauce	7,-
Sorbetto di limone Zitronensorbet mit Wodka (Colonel alla Thomas)	8,-
Crema al mascarpone Mascarponecreme mit frischen Beeren	8,50
Crème brûlée Traditionelle Crème Brûlée	9,-
Tiramisu Hausgemachtes Tiramisu	9,-
Zabaglione al Marsala Weinschaumcreme mit Marsala & Vanilleeis	11,-
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 Allergenkennzeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 geben, sprechen Sie uns an.

Aperitivi

	€
Negroni	14,50
Glas Rosé Cremant – Bouvet – Ladubay	10,50
Glas Prosecco – 31 Line by Friulvini	8,50
Martini-Dry / Bianco / D'oro / Rosato	8,-
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	12,-
Wodka Tonic	12,-
Gin Bombay & Tonic	12,-
Gin Hendrick's & Tonic	13,50
Gin Sul & Tonic	14,50
Sanbittèr	4,50

Vini aperti bianchi

Lugana „La Vela“ DOC	0,2L	9,-	0,75L	29,-
Agricola Malavasi – Lombardei				
Pinot Grigio	0,2L	7,-	0,5L	16,50
Mario Giacondi – Veneto				
Grauburgunder Edition Cucina d'Elisa	0,2L	8,50	0,75L	28,-
Matthias Gaul – Pfalz				
Regaleali bianco	0,2L	9,-	0,75L	29,-
Tasca d'Almerita – Sizilien				

Vini aperti rossi

Montepulciano	0,2L	7,-	0,5L	16,-
Mario Giacondi – Abruzzen				
Primitivo „Vivo“	0,2L	9,-	0,75L	29,-
Romaldo Greco – Apulien				
Indio Montepulciano	0,2L	9,-	0,75L	29,-
Agricola Bove – Abruzzen				

Birre

		€
Nastro Azzuro – Peroni vom Fass	0,3L	4,50
Alsterwasser ^{1,2}	0,3L	4,-
Peroni Alkoholfrei	0,33L	4,50
Erdinger Hefeweizen	0,5L	6,-
Erdinger alkoholfrei	0,5L	6,-

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		
Schweppes Tonic Water ⁴	0,2L	4,50		
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,2L	4,50		
Schweppes Ginger Ale ⁴	0,2L	4,50		
Orangensaft	0,2L	4,-		
Apfelschorle Naturrüb	0,3L	4,-	0,4L	5,-
Cranberryschorle	0,3L	4,-	0,4L	5,-
Rhabarberschorle	0,3L	4,-	0,4L	5,-
Maracujaschorle	0,3L	4,-	0,4L	5,-

Digestive

		€
Sambuca Molinari, Caffé	2cl	4,-
Amaretto	4cl	5,-
Baileys	4cl	5,-
Fernet Branca, Menta	4cl	5,-
Limoncello	4cl	5,-
Punt e mes	4cl	5,-
Cynar	4cl	5,-
Ramazotti	4cl	5,-
Averna	4cl	5,-
Vecchia Romagna	4cl	7,50
Jonnie Walker Black Label	4cl	6,-
Grappa della casa	2cl	4,50
Grappa di Barolo	2cl	7,-
Grappa della Cantina Privata – Distillerie Bocchino:		
Moscato	2cl	11,-
Barbera	2cl	11,-
Barolo	2cl	11,-

Caffé

Espresso	3,50
Doppio Espresso	4,50
Espresso Macchiato	3,50
Americano	3,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,80

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

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
