



RISTORANTE
CUCINA D'ELISA

IL MENU

Antipasti

	€
Antipasto misto speciale	
mit Calamaretti vom Grill, Burrata pugliese,	für 1 Person 19,-
Vitello Tonnato, Rote Bete Salat mit Ziegenfrischkäse	für 2 Personen 39,-
Antipasto misto vegetale	pro Person 16,-
Gemischte vegetarische Vorspeisenvariation nach Art des Hauses	
Insalata mista	8,-
Gemischter Salat der Saison mit Balsamicodressing	
Carpaccio di Barbabietola	15,-
Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Basilikumpesto & gerösteten Nüssen	
Vitello Tonnato	17,-
Rosa gegarter Kalbsrücken an Thunfischkapernsauce	
Carpaccio classico	17,-
Carpaccio vom Rind mit feinen Champignons, Parmesan & Trüffelcreme	
Burrata al forno	17,-
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	19,-
Calamaretti vom Grill an gemischten Blattsalaten	
Zucchini con Tartufo	16,-
feine warme Zucchini-scheiben mit Ziegenfrischkäse gratiniert, Pinienkernen & schwarzen Trüffeln	

Auf der Tafel finden Sie unsere Empfehlungen des Tages

Pasta

	€
Penne al'Arrabbiata	13,-
Penne in pikanter Tomatensauce mit Parmesanhobel	
Ravioli ricotta e spinaci	18,-
Frische Ricotta-Spinat-Ravioli geschwenkt in Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen & Parmesansplitter	
Orecchiette pugliese	19,-
Orecchiette mit italienischer Fenchelsalsiccia, süßen Feigen, Rosmarin & Pinienkernen in leichtem Tomatensud mit Parmesan	
Pasta con ragù di vitello	20,-
Pasta mit zart geschmortem Kalbsragout & Crème fraîche	
Spaghetti con scampi	21,-
Spaghetti mit gebratenen Wildgarnelen in leicht pikantem Tomatenweißweinsud	
Tagliatelle al salmone	20,-
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	29,-
Frische Dorade vom Grill mit Beilagen des Tages	
Salmone alla griglia	27,-
Lachsfilet vom Grill mit Blattspinat & Kartoffelpüree	
Saltimbocca alla Romana	28,-
Dünnes Kalbspaillard mit Salbei & Parmaschinken gebraten in Marsalasaucce mit grünen Bohnen & Röstkartoffeln	
Tagliata di Manzo alla Cucina d'Elisa	34,-
Rinderfilet vom Grill rosa tranchiert auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen & Parmesansplitter	
Filetto di Manzo alla griglia	39,-
Rinderfilet vom Grill mit Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln an kräftigem Rotweinjus	

Pizza

	€
Pizza Margherita Tomatensoße, Babymozzarella & Basilikum	13,-
Pizza Salame piccante Tomatensauce, Mozzarella & pikante Salami Romana	15,-
Pizza Verdure Tomatensauce, Mozzarella & frisches Gemüse der Saison	14,50
Pizza Parma e Rucola Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesansplitter	16,-
Pizza Cucina d'Elisa Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Parmaschinken, Rucola & Trüffelöl	17,-
Pizza Diavola Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Basilikum & pikante Salami Spianata	17,-
Pizza Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, gekochter italienischer Schinken & Champignons	15,-
Pizza Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern & Zwiebeln	15,-
Pizza Patate e Tartufo Crème fraîche, hauchdünne Kartoffelscheiben, Rosmarin, Parmesansplitter & schwarzer Trüffel	19,-
Pizza Gamberi Tomatensauce, Mozzarella, Wildgarnelen, Kirschtomaten & Crème fraîche	19,-

Dolci

	€
Affogato al caffè	5,50
Espresso und Vanilleeis	
Tartufo nero	7,-
Dunkles Tartufo-Eis mit hausgemachter Karamellsauce	
Sorbetto di limone	8,-
Zitronensorbet mit Wodka (Colonel alla Thomas)	
Crema al mascarpone	8,50
Mascarponecreme mit frischen Beeren	
Crème brûlée	9,-
Traditionelle Crème Brûlée	
Tiramisu	9,-
Hausgemachtes Tiramisu	
Zabaglione al Marsala	11,-
Weinschaumcreme mit Marsala & Vanilleeis	
Tortina di Cioccolato alla Cucina d'Elisa	12,50
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis	
Dolci della Cucina	24,-
Dessertvariation nach Art des Hauses	
	für 2 Personen

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

Aperitivi

	€
Glas Crémant Loire Rosé	10,50
Negroni	14,50
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
Sanbitter	4,50

Vini aperti bianchi & rosati

Lugana „La Vela“ DOC	0,2L	9,50	0,75L	31,-
Agricola Malavasi – Lombardia				
Grauburgunder Edition Cucina d'Elisa	0,2L	9,60	0,75L	32,-
Matthias Gaul – Pfalz				
Perfectly Imperfect – Organic Rosé	0,2L	9,50	0,75L	31,-
Famiglia De Cerchio – Abruzzen				

Vini aperti rossi

Montepulciano	0,2L	7,50	0,5L	18,-
Mario Giacondi – Abruzzen				
Primitivo „Vivo“	0,2L	9,60	0,75L	32,-
Romaldo Greco – Apulien				
Indio Montepulciano	0,2L	9,90	0,75L	34,-
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	3,50	0,75L	7,90
Magnus Imperial still (regional)	0,25L	3,50	0,75L	7,90
Cola ^{1,2,3}	0,3L	3,90		
Cola Light ^{1,2,3,5}	0,3L	3,90		
Cola Zero ^{1,2,3,5}	0,2L	3,90		
Fanta ^{1,2}	0,3L	3,90		
Sprite ^{1,2}	0,3L	3,90		
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,-
Grappa Nonino Riserva - 5 Years - Antica Cuvée aus der Pipette	2cl	12,50

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.
