



RISTORANTE
CUCINA D'ELISA

IL MENU

Antipasti

	€
Pane con olive e pesto	4,-
Antipasto misto speciale	
Calamaretti vom Grill, Burrata pugliese,	für 1 Person 26,-
Vitello Tonnato, Carpaccio di Manzo	für 2 Personen 44,-
Antipasto misto vegetale	18,-
Rote-Beete-Salat mit Ziegenfrischkäse, Mozzarella mit bunten Tomaten, Antipasti-Gemüse & Berglinsen mit Balsamico	
Vitello tonnato	18,-
Kalbsrücken an Thunfischsauce mit frittierten Kapern	
Carpaccio di manzo	18,-
Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobelten Parmesan	
Insalata di burrata pugliese	18,-
Burrata aus Apulien mit marinierten bunten Tomaten, getrockneten Oliven & gerösteten Pinienkernen	
Scampi con rucola	21,-
Wildgarnelen auf Rucolasalat & geschmorten Kirschtomaten	
Pizza patate e tartufo – zum Teilen	für 2-4 Personen 23,-
Crème fraîche, dünne Kartoffelscheiben, Rosmarin, gehobelten Parmesan & schwarzer Trüffel	
Pinsa Romana – zum Teilen	für 2-4 Personen 20,-
Knusprig gebacken und belegt mit Stracciatella di Bufala, Tomatenragout & Basilikum	

Insalate

Bunte Blattsalate mit:

Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen & Parmesanhobel	23,-
Calamaretti mit Zitrone & Petersilie	21,-
Ziegenkäse gratiniert auf Apfel mit Feigenkompott	18,-

Auf der Tafel finden Sie unsere Empfehlungen des Tages

Pasta

	€
Ravioli ricotta e spinaci	20,-
Handgemachte frische Ricotta-Spinat-Ravioli in Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen & gehobelten Parmesan	
Rigatoni pomodoro e burrata	20,-
Rigatoni in Tomatensauce mit cremiger Burrata di Bufala, Basilikum & Pistazien	
Orecchiette pugliese	21,-
Orecchiette mit italienischer Fenchelsalsiccia, süßen Feigen, Rosmarin & Pinienkernen in leichten Tomatensud mit Parmesan	
Linguine con scampi	23,-
Linguine mit gebratenen Wildgarnelen in leicht pikantem Tomatenweißweinsud	
Tagliatelle al salmone	22,-
Tagliatelle mit frischem Lachsfilet & geschmorten Kirschtomaten in Zitronensahnesauce	

Pesce e Carne

Orata alla griglia	31,-
Dorade vom Grill mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	
Saltimbocca alla romana	29,-
Kalbspaillard mit Salbei & Parmaschinken gebraten in Marsalasaucce mit Saisongemüse & Kartoffelpüree	
Tagliata di manzo alla Cucina d'Elisa	38,-
Rinderfilet vom Grill rosa tranchiert auf Rucola mit Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne & gehobelten Parmesan	
Filetto di manzo alla griglia	42,-
Rinderfilet vom Grill mit Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln an kräftigem Rotweinjus	
Contorni / Beilagen	5,-
Gemüse des Tages, mediterranes Gemüse, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelpüree, Beilagensalat	

Pizza

	€
Pizza margherita Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum	15,-
Pizza vegetale Tomatensauce, Mozzarella & frisches Gemüse der Saison	16,-
Pizza parma e rucola Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesansplitter	19,-
Pizza Cucina d'Elisa Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Parmaschinken, Rucola & Trüffelöl	21,-
Pizza diavola Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Basilikum & pikante Salami Spianata	20,-
Pizza tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern & Zwiebeln	17,-
Pizza patate e tartufo Crème fraîche, hauchdünne Kartoffelscheiben, Rosmarin, Parmesansplitter & schwarzer Trüffel	23,-

Pinsa Romana

Pinsa classica Knusprig gebacken und belegt mit Stracciatella di Bufala, Tomatenragout & Basilikum	20,-
Pinsa zucchini mit feinen Zucchini & Parmesan und belegt mit Stracciatella di Bufala & Basilikumpesto	23,-

Dolci

	€
Affogato al caffè Espresso & Vanilleeis	7,-
Tartufo nero Tartufo-Eis mit hausgemachter Karamellsauce	9,-
Crema al mascarpone Mascarponecreme mit frischen Beeren	10,-
Crème brûlée	11,-
Tiramisu	11,-
Tortina di cioccolato alla Cucina d'Elisa Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis	14,-
Dolci della cucina Dessertvariation nach Art des Hauses	für 2 Personen 28,-

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

Aperitivi

	€
Espresso Martini	14,50
Pornstar Martini	15,50
Franciacorta Brut DOCG – Contadi Castaldi	0,1L 12,50
Franciacorta Brut Rosé – Contadi Castaldi	0,1L 13,50
Cremant Brut Rosé – Bouvet Ladubay Tresor	0,1L 11,50
Martini-Dry / Bianco / D'oro / Rosato	8,50
Negroni classico – Vermut, Campari & Gin	14,50
Negroni della Elisa – Vermut, Campari & Franciacorta Brut	15,00
White Port Tonic mit Erdbeeren	11,-
Virgin Aperol	12,-
Limoncello Spritz	11,-
Campari Soda	10,-
Campari Orange	11,-
Gin Bombay & Tonic mit Zitrone	13,-
Gin Hendrick's & Tonic mit Gurke	15,50
Gin Sul & Tonic mit Orangenzeste & Rosmarin	15,50

Vini aperti bianchi & rosati

Lugana Colli Vaibo doc	0,2L 10,50	0,75L 34,-
Trebbiano di Lugana - Lombardei		
Grauburgunder Edition Cucina d'Elisa	0,2L 9,50	0,75L 30,-
Matthias Gaul – Pfalz		
Tre Rose Ravenna Syrah Rosato IGT	0,2L 9,50	0,75L 31,-
Emilia Romagna		

Vini aperti rossi

Montepulciano	0,2L 8,-	0,5L 19,-
Mario Giacondi – Abruzzen		
Primitivo „Vivo“	0,2L 10,-	0,75L 32,-
Romaldo Greco – Apulien		
Indio Montepulciano	0,2L 10,50	0,75L 33,-
Agricola Bove – Abruzzen		

Birre

		€
Nastro Azzuro	0,33L	4,90
Alsterwasser ^{1,2}	0,3L	4,50
Peroni alkoholfrei	0,33L	4,90
Erdinger Hefeweizen	0,5L	7,-
Erdinger alkoholfrei	0,5L	7,-

Bevande analcoliche

Magnus Imperial feinperlig (regional)	0,25L	3,90	0,75L	8,50
Magnus Imperial still (regional)	0,25L	3,90	0,75L	8,50
Cola ^{1,2,3}	0,33L	4,-		
Cola Light ^{1,2,3,5}	0,33L	4,-		
Cola Zero ^{1,2,3,5}	0,33L	4,-		
Fanta ^{1,2}	0,33L	4,-		
Sprite ^{1,2}	0,33L	4,-		
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 Naturtrüb	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.
