



RISTORANTE
CUCINA D'ELISA

IL MENU

Antipati e Insalate

	€
Insalata mista	7,50
Gemischter Salat der Saison mit Balsamico	
Insalata di Rucola	9,50
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesansplitter & Balsamicocreme	
Insalata di Caprino	12,90
Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel mit Feigenkompott & gemischten Blattsalaten	
Carpaccio di Barbabietola	12,50
Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Basilikumpesto & gerösteten Nüssen	
Vitello Tonnato	13,90
Rosa gegarter Kalbsrücken an Thunfischkapernsauce	
Carpaccio classico	14,50
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten & Balsamicocreme	
Burrata pugliese	14,50
Burrata aus Apulien mit marinierten Tomaten, Avocado & gerösteten Pinienkernen	
Scampi alla Diavola	14,90
Pikant gebratene wilde Riesengarnelen mit Tomaten, Oliven & Knoblauch im heißen Tontöpfchen serviert mit Crostino	
Antipasto misto speciale	für 1 Personen 19,90
mit Calamaretti vom Grill, Burrata pugliese,	für 2 Personen 29,50
Vitello Tonnato, Rote Bete Salat mit Ziegenfrischkäse	
Antipasto misto vegetale	pro Personen 12,50
Gemischte vegetarische Vorspeisenvariation nach Art des Hauses	

AUF DER TAFEL FINDEN SIE UNSERE EMPFEHLUNGEN DES TAGES

Pasta

	€
Penne al'Arrabbiata	11,90
Penne in pikanter Tomatensauce mit Parmesanhobel	
Ricetta Ravioli ricotta e spinaci	14,90
Frische Ricotta-Spinat-Ravioli geschwenkt in Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen & Parmesansplitter	
Orecchiette pugliese	16,50
Orecchiette mit frischer gebratener Fenchelsalsiccia, süßen Feigen, Rosmarin, & Pinienkernen in leichtem Tomatensud mit Parmesan	
Pasta con ragù di vitello	15,90
Pasta mit zart geschmortem Kalbsragout & Crème fraîche	
Spaghetti con scampi	16,90
Spaghetti mit gebratenen Wildgarnelen in leicht pikantem Tomatenweißweinsud	
Tagliatelle al salmone	16,90
Tagliatelle mit frisch gebratenem Lachsfilet & geschmorten Kirschtomaten in Weißweinsud mit Crème fraîche	
Pasta Mista per due persone	ab 2 Personen 34,90
Drei verschiedene Pastaspezialitäten Ihrer Wahl	

Pesce e Carne

Orata alla griglia	23,50
Frische Dorade vom Grill mit Beilagen des Tages	
Salmone alla griglia	21,90
Lachsfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse & Kartoffelpüree	
Brasato di vitello	24,90
Zart geschmorte Kalbsbäckchen mit feinen Möhren, grünen Bohnen & Röstkartoffeln	
Tagliata di Manzo alla Cucina d'Elisa	27,90
Rinderfilet vom Grill rosa tranchiert auf Rucolasalat mit Kirschtomaten	
Filetto di Manzo alla griglia	29,90
Rinderfilet vom Grill mit Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln an kräftigem Rotweinjus	

Pizza

	€
Pizza Margherita Tomatensoße, Babymozzarella & Basilikum	9,90
Pizza Salame piccante Tomatensauce, Mozzarella & pikante Salami Romana	12,50
Pizza Verdure Tomatensauce, Mozzarella & Grillgemüse der Saison	11,90
Pizza Parma e rucola Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesansplitter	14,50
Pizza Cucina d'Elisa Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Parmaschinken, Rucola & Trüffelöl	14,90
Pizza Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Oliven & gekochter Schinken	13,50
Pizza prosciutto e funghi Tomatensauce, Mozzarella, gekochter italienischer Schinken & Champignons	13,50
Pizza Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern & Zwiebeln	12,90
Pizza patate e Tartufo Crème fraîche, Hauchdünne Kartoffelscheiben, Rosmarin, Trüffel & Parmesansplitter	15,90
Pizza Gamberi Tomatensauce, Mozzarella, Wildgarnelen, Kirschtomaten, & Crème fraîche	15,90

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, mit echter Bourbon Vanille	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	9,50
Variazione di formaggi Kleine italienische Käseauswahl mit Feigensenf	10,90

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

Aperitivi

	€
Glas Prosecco – 31 Line by Friulvini	6,50
Martini-Dry / Bianco / D'oro / Rosato	5,90
White Port Tonic	7,90
Hugo	7,50
Ramazotti Rosé Sprizz	7,50
Aperol Sprizz	7,50
Campari Soda	7,50
Campari Orange	8,50
Wodka Tonic	8,90
Gin Bombay & Tonic	9,50
Gin Hendrick's & Tonic	10,90
Gin Sul & Tonic	11,90
Glas Ferrari Spumante Brut	10,90
Glas Ferrari Spumante Rosé Brut	11,50

Vini aperti bianchi

Chardonnay	0,2L 5,90	0,5L 13,90	1L 27,90
Mario Giacondi – Veneto			
Pinot Grigio	0,2L 5,90	0,5L 13,90	1L 27,90
Mario Giacondi – Veneto			
Grauburggunder	0,2L 7,50	0,5L 17,90	
Matthias Gaul – Pfalz „Aufsteiger des Jahres 2018“			
Regaleali bianco	0,2L 7,90	0,75L 26,90	
Tasca d'Almerita – Sizilien			

Vini aperti rossi

Montepulciano	0,2L 5,90	0,5L 13,90	1L 27,90
Mario Giacondi – Abruzzen			
Primitivo DI Salento	0,2L 7,90	0,5L 18,90	
I Monili – Apulien			
Indio Montepulciano	0,2L 8,20	0,75L 27,50	
Agricola Bove – Abruzzen			

Birre

		€
Nastro Azzuro – Peroni vom Fass	0,3L	3,80
Alsterwasser ^{1,2}	0,3L	3,50
Beck's Alkoholfrei	0,33L	3,50
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
Aqua Panna	0,25L	2,60	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 Prosecco	2cl 5,50
Grappa di Chardonnay	2cl 6,50
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	2,30
Doppio Espresso	3,50
Espresso Macchiato	2,50
Americano	2,40
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,70