

Unsere Takeaway Karte im April

Diese Gerichte können Sie am gleichen Tag bestellen und abholen.

Vorspeisen & Salate

Italienischer Salat „Rucola Art“	€ 8,50
gemischter Salat mit Hinterschinken, Käsestreifen, gekochten Eiern und Thunfisch	
Bunter Spargel-Erdbeersalat	€ 14,50
mit gerösteten Pinienkernen und gebeiztem Wildlachs	
Ceasar Salat alla „Natalie“	€ 14,50
knackiger Romanasalat mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, gehobeltem Parmesan, Croutons und Joghurtdressing	
Frischer bunter Spargel an der Stange	€ 16,50
mit gehobeltem Parmesan und Parmaschinken in leichter Buttercreme	
Spuntino „Nacchiuna“	€ 15,50
mit Vitello Tonnato, Parmigiana von der Aubergine, Caprese, marinierten Artischocken, Salumi, Oliven und italienischem Käse	
Hausgemachte Parmigiana	€ 11,50
hausgemachter Auberginenaufbau mit Mozzarella gratiniert auf Tomatenspiegel	
Hausgemachter Garnelencocktail „Rucola Art“	€ 16,50
auf Honigmelonencarpaccio mit Granatapfelkernen	
Frisches Wildlachsmousse	€ 14,50
auf Gurkencarpaccio mit Granatapfelkernen und Bouquetsalat	
Zartes Rindercarpaccio	€ 12,50
mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesan mit marinierten Artischocken	
Frittierte Babycalamaretti	€ 14,50
auf Tomaten-Zwiebelsalat mit Aiolidip	

Pizza & Pasta

Pizza „Manfredo“	€ 9,50
mit Salami, Peperoniewurst und Champignons	
Pizza „Diavola“	€ 9,50
mit Peperoniwurst, roten Zwiebeln und Mozzarella	
Pinsa Romana alla „Rucola“ (Teigzutaten Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja)	€ 14,50
unsere Pinsa Romana ist mit Tomatensauce, frischem Rucola, Büffelmozzarella, Sherry-Tomaten, gehobeltem Parmesan und feinem Prosciutto di Parma belegt	
Risotto con „Aglio Selvatico“	€ 14,50
mit frischem Bärlauchpesto und gebratenen Scampi	
Hausgemachte Ravioli con „Fonduta di Taleggio e Pistacchio“	€ 14,50
in Taleggiokäsecreme und mit frischen Pistazien aus Bronte	
Hausgemachte Gnocchi con „Asparaci“	€ 16,50
mit bunten Spargeln, gehobeltem Parmesan, Sherry-Tomaten & Parmaschinken	
Spaghetti „Frutti di Mare“	€ 16,50
mit frischen Meeresfrüchten, Kräutern, Knoblauch, Peperoncino und Weißwein	
Cavatelli ai „Nebrodi“	€ 15,50
mit Salsiccia, Steinpilzen, Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln in Cremesauce	

Unsere Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag von 11.30 Uhr - 14.30 Uhr und von 17.30 Uhr - 20.30 Uhr
Telefonisch vorbestellen unter 0611/376300 und einfach abholen!

Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 28,50
<i>mit frischen Spargeln , Kartoffelecken und Sauce Hollondaise</i>	
Scaloppina di Vitello alla „Caprese“	€ 19,50
<i>mit frischem Mozzarella und Tomatenscheiben gratiniert in Aurorasauce</i>	
Rosa gegrilltes argentinisches Rumpsteak	€ 20,50
<i>mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelecken und Beilagensalat</i>	
Tagliata vom gebratenem Black Angus Rinderfilet „Alessandro“	€ 26,50
<i>dünn aufgeschnitten an Rucola, gehobeltem Parmesan, Sherry-Tomaten, Pinienkernen, Balsamicocreme und Rosmarinkartoffeln</i>	
Nodino di Vitello al „Burro e Salvia“	€ 26,50
<i>zartes Kalbskotelett in Butter & Salbei mit buntem Gemüse & Rosmarinkartoffeln</i>	
Hausgemachtes geschmortes Osso Buco vom Kalb	€ 21,50
<i>auf Gemüsesafranrisotto</i>	
Zarter neuseeländischer Milchlammrücken alle „Erbe“	€ 26,50
<i>mit frischen Kräutern, buntem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Balsamicojus</i>	
Gebratener Wildlachs	€ 23,50
<i>auf Dill-Sahnecreme, buntem Gemüse und Salzkartoffeln</i>	
Gegrillte Babycalamaretti	€ 19,50
<i>mit frischen Kräutern, Spaghetti „Aglio Olio“ und Beilagensalat</i>	
Gegrillter mediterraner Fischteller alla „Ragusana“	€ 24,50
<i>mit kalt gepresstem Olivenöl, frischen Kräutern und Tomatenwürfeln auf gegrilltem Gemüse</i>	
Auf der Haut gebratener Skrei-Kabeljau im Kräuter-Pinienkernmantel	€ 24,50
<i>mit grünem Spargel, Rosmarinkartoffeln und Beure Blanc</i>	
Ganze gebratene Seezunge (450-500g)	€ 32,50
<i>mit frischen Kräutern, Tomatenwürfeln und tagesfrischen Beilagen</i>	

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu	€ 7,50
Panna Cotta mit Waldbeercreme	€ 7,50
Pistazientartufo auf Himbeerspiegel	€ 7,50
Hausgemachtes Joghurtmousse mit marinierten Erdbeeren	€ 8,50
Dessertvariation (6 kleine süße Leckereien)	€ 13,50
Gemischte italienische Käseauswahl für eine Person	€ 12,50

*Sollten Sie andere Wünsche haben wie beispielsweise
Fisch in Salzkruste für 2 Personen oder ähnliches bitten wir um Bestellung
2 Tage vorher.
Bitte sprechen Sie uns an.*



Unser zusätzliches Wochenangebot

ab 22.04.2021

2 Hausgemachte Arancini „Siciliani“	€	9,50
<i>gefüllte frittierte Reiskügelchen mit Kalbsragout, Mozzarella & Erbsen auf Tomatensahnecreme</i>		
Frisches Tatar vom Wildlachs	€	18,50
<i>auf Seeteufelcarpaccio mit Avocadomousse, Orangenfilets und Fenchel</i>		
Hausgemachte Tagliatelle al „Salmone“	€	14,50
<i>mit gebratenem Wildlachs und Zucchini in Tomatensahnecreme</i>		
Ganze gegrillte Atlantik-Dorade alle „Erbe“ (350-400 gr.)	€	24,50
<i>mit frischen Kräutern, kalt gepresstem Olivenöl und Tomatenwürfeln</i>		
<i>Dazu: Spaghetti Aglio Olio und ein Beilagen Salat</i>		
Gegrillter Seeteufel alla „Provinciale“	€	22,50
<i>mit Tomatensauce, frischen Kräutern, Knoblauch, buntem Gemüse & Spaghetti Aglio Olio</i>		
Involtini di Vitello al „Gorgonzola“	€	19,50
<i>Zarte Kalbsröllchen gefüllt mit grünem Spargel und Parmaschinken auf Gorgonzolacreme</i>		

Unsere Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag von 11.30 Uhr - 14.30 Uhr und von 17.30 Uhr - 20.30 Uhr
Telefonisch vorbestellen unter 0611/376300 und einfach abholen!