

Zuppe – Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 1. | Tomatencremesuppe (1) | 5,00 € |
| 3. | Bohnensuppe
Bohnen, Kichererbsen, Linsen | 6,00 € |

Antipasti – Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 8. | Gemischter Vorspeisenteller (1,12) für 2 Personen
Nach Art des Hauses mit Aufschnitt | 18,50 € |
| 9. | Vitello Tonnato (7) | 12,00 € |
| 10. | Bufala Mozzarella und Parmaschinken | 10,50 € |
| 11. | Parmaschinken und Melone | 9,00 € |
| 12. | Gemischter Fischvorspeisen Teller (7) für 2 Person | 22,50€ |
| 13. | Meeresfrüchtesalat (5,8) | 10,00 € |
| 14. | Tartare di Tonno Gourmet | 13,00 € |
| 15. | Tartare di Manzo Gourmet (7)
Rindertartar | 13,00 € |
| 16. | Carpaccio di Vitello | 12,00 € |
| 17. | Tartare di Lachs & Avocado Gourmet | 13,00 € |

Pizze

Unsere Pizzen werden mit Weizenmehl hergestellt
Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Mozzarella belegt

20.	Pizzabrot (1,2)	3,00 €
21.	Margherita (7)	6,00 €
22.	Salami (1,2)	7,00 €
23.	Schinken (1,2)	7,00 €
24.	Pilze	6,50 €
25.	Schinken, Pilze (1,2)	7,50 €
26.	4 Formaggi (7)	8,00 €
27.	4 Stagioni Salami, Schinken, Pilze, Oliven (1-2,8)	8,00 €
28.	Thunfisch, Zwiebel (5)	8,50 €
29.	Thunfisch, Lachs (5)	9,00 €
30.	Schinken, Peperoniwurst, Peperoni und Chili (1,2)	9,00 €
31.	Peperoniwurst, Gorgonzola (1,2-7)	8,50 €
32.	Schinken, Ananas (1,2)	7,50 €
33.	Walnüsse, Gorgonzola (7)	9,00 €
34.	Cherrytomaten, Parmaschinken,- Rucola und Parmesankäse (7)	11,00 €
35.	Cherrytomaten, Rucola und Parmesankäse (7)	10,00 €
36.	Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze Cherrytomaten (8)	10,00 €
37.	Calzone mit Schinken	7,00 €
38.	Cherrytomaten, Basilikum	9,00 €
39.	Sardellen, Kapern und Oliven (5)	8,00 €
40.	Rucola, Bresaola und Parmesankäse (7)	10,50 €

Pizzen Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 46. | Mortadella, Pistazien (ohne Tomatensoße) (1,2) | 12,00 € |
| 47. | Trüffelcreme, Pilze, Salsiccia und Parmesankäse (7) | 12,00 € |
| 48. | Trüffelcreme, Speck, Steinpilze,-
Rucola und Parmesankäse (7-1,2-8-7) | 13,50 € |
| 49. | Auberginen, Basilikum, Parmigiano und Cherry Tomaten (7) | 12,00 € |
| 50. | Cherrytomaten, Bufala Mozzarella,-
Pilze und Radieschen Salat (7-8) | 12,50 € |
| 51. | Geriebener Caciocavallo, Zwiebeln, Oliven-
Oregano und Sardellen (7-5) | 11,50 € |

Salate

- | | | |
|-----|--|---------|
| 56. | Tomatensalat (8)
Tomaten, Zwiebeln, Oregano, Basilikum und Olivenöl | 6,00 € |
| 58. | Thunfischsalat (5)
Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Oregano, Essig und Öl | 7,50 € |
| 59. | Caprese (7)
Bufala Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl | 10,00 € |
| 60. | Grüner Salat
Bunter Salat, Gurken und Zwiebeln | 6,00 € |
| 61. | Gemischter Salat (7-8)
Bunter Salat, Tomaten, Gurken, Schinken, Paprika, Thunfisch, Eier, Zwiebeln, Oliven | 8,00 € |
| 62. | Capricciosa Salat (8-7)
Rucola, Bunter Salat, Cherrytomaten, Pinienkerne, Bresaola und Parmesankäse | 10,00 € |
| 63. | Rucola Salat
Rucola, gegrillte Austernpilze und Parmesankäse | 9,50 € |
| 64. | Beilage Salat | 4,00 € |
| 65. | Feldsalat mit Avocado, Bufala Mozzarella, Rucola & Pinienkerne
Hinweis: Unsere Salate servieren wir Ihnen mit Essig und Öl & auf Wunsch mit Joghurtsoße | 11,00 € |

Pasta – Nudelgerichte

Spaghetti

70.	Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino	7,00 €
71.	Spaghetti Bolognese	8,50 €
72.	Spaghetti Napoli	8,00 €
73.	Spaghetti Carbonara (1-2-4) (ohne Sahne)	8,50 €
74.	Spaghetti Cacio e Pepe (1-2-7)	9,00 €

Tagliatelle

78.	Tagliatelle Speck, Walnüsse und Frischkäse (1-2-4)	10,50 €
79.	Tagliatelle Steinpilze, Walnüsse,- Parmaschinken und Cherrytomaten (8-4)	12,00 €
80.	Tagliatelle Pinienkerne, Speck und Frischkäse (1-2-8-4)	11,00 €

Casareccia

85.	Casareccia Schwertfisch, Minze, Auberginen- und Cherrytomaten mariniert	13,00 €
86.	Casareccia Steinpilze, Salsiccia,- Caciocavallo in Tomatensoße (8-7)	12,00 €
87.	Casareccia getrocknete Tomaten, Sardellen- Kapern in Tomatensoße	9,50 €

Rigatoni

90. Rigatoni Speck, Steinpilze, Feige und Frischkäse (1,2-8-7) 10,00 €
91. Rigatoni Salsiccia & Safran (8-7) 9,50 €

Penne

96. Penne 4 Formaggi (7) 8,00 €
97. Penne Gorgonzola und Birne (7) 9,50 €

Gnocchi

101. Gnocchi Schrimps, Pesto und Cherrytomaten (5) 10,00 €
102. Gnocchi Birne, Pistazien (8) 12,00 €

Risotti

106. Risotto Scampi, Pistazien (7-8) 12,00 €
107. Risotto Meeresfrüchte (7) 11,50 €
108. Risotto mit Steinpilze (7) 13,00 €
109. Risotto Kiwi, Pinienkerne (8) 12,00 €
110. Risotto Safran 10,50 €

Pasta Ripiena- Gefüllte Nudeln

114. Crespelle alla Valdostana 12,00 €
115. Lasagna alla Bolognese 9,00 €
116. Ravioli Mediteranea (7-8) 13,00 €
Gefüllt mit Schafsricotta, Oliven und getrocknete Tomaten in Walnuss-Pesto und Lakritz
117. Ravioli al Pecorino di Pienza (7-7-7) 12,00 €
Gefüllt mit Pecorinokäse, Pinienkerne und Ricotta in Frischkäsecreme
118. Panciotti mit Melanzane e Scamorza (8-7) 11,00 €
Gefüllt mit Auberginen, Scamorzakäse und Ricotta in Cherrytomaten
119. Pastamista für 2 Personen 22,00 €
Nach Art des Hauses

Fleischgerichte vom Rind

- | | |
|--|---------|
| 125. Tagliata di Manzo | 22,00 € |
| Rumpsteakstreifen auf Rucolasalat, Parmesankäse und Cherrytomaten mit Rosmarinkartoffeln und Salat | |
| 126. Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter | 19,00 € |
| Mit Rosmarinkartoffeln und Salat | |
| 127. Rumpsteak mit karamellisierten Zwiebeln | 20,00 € |
| Mit Rosmarinkartoffeln und Salat | |
| 128. Scamone al Vino rosso | 19,00 € |
| Hüftmedaillon in cremiger Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | |
| 129. Cube Roll. Alla Griglia | 27,00 € |
| Ripp Eye, gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und Salat | |

Fleischgerichte vom Schwein

- | | |
|---|---------|
| 133. Involtini di Maiale (8) | 18,00 € |
| Fleischrollen mit Pistazien und aromatisierte Krume mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | |
| 134. Carre di Maiale al Forno (8) | 19,00 € |
| Schweinesteak mit Birnen, Pinienkerne in Novello Wein mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | |

Fleischgerichte vom Kalb

- | | |
|---|---------|
| 138. Scaloppina al Limone (1,2) | 18,00 € |
| Kalbsmedaillon in Zitronensauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | |
| 139. Scaloppina al Vino Bianco | 18,00 € |
| Kalbsmedaillon in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | |
| 140. Cotoletta alla Milanese | 16,00 € |
| Wienerschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Salat | |
| 141. Grigliata di Carne Mista | 23,00 € |
| Gegrilltes gemischtes Fleisch mit Rosmarinkartoffeln und Salat | |
| 142. Scaloppina al Vino Novello mit Birne & Pinienkern | 19,50 € |
| mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse. | |

Hinweis: Unsere Salate servieren wir Ihnen mit Essig und Öl & nach Wunsch mit Joghurtsauce.
auf Wunsch statt Rosmarin Kartoffeln servieren wir Ihnen auch mit Pommes.

Fischgerichte

146. Frittura Mista (12)	14,00 €
Gemischter frittierter Fischteller mit Rosmarin Kartoffeln und Salat	
147. Grigliata Mista (5)	25,00 €
Gemischter gegrillter Fischteller mit Rosmarin Kartoffeln und Salat	
148. Panierte Calamari (12)	16,00 €
mit RosmarinKartoffeln und Salat	
149. Gegrillter Schwertfisch (5)	21,00 €
Mit Salmoriglio-Dip mit RosmarinKartoffeln und Salat	
150. Gegrillter Thunfischsteak (5)	25,00 €
Mit Petersilien-Dip mit RosmarinKartoffeln und Salat	
151. Gegrillte Scampi (5)	23,00 €
Mit Knoblauch-Dip mit RosmarinKartoffeln und Salat	
152. Dorade alla Griglia (5)	21,00 €
Mit RosmarinKartoffeln und Gemüse	
153. Seezunge al Burro (5)	24,00 €
In Butter und Salbei mit RosmarinKartoffeln und Gemüse	

Kalte Platten

170. Formaggi Misti (7)	8,00 €
Gemischte Käseplatte	
171. Affetate Misti (1,2)	8,00 €
Gemischte Aufschnittplatte	

Dessert

180. Tiramisu (4)	6,00 €
181. Panna Cotta (7)	5,50 €
182. Crema Brulee (4-7)	6,50 €
183. Cheesecake (6)	6,00 €
184. Gemischte Dessertvariationen für zwei Personen (Eis aus der Eisvitrine)	12,00 €

Warme Getränke

Tee	2,00 €
<small>Teesorten nach Anfrage</small>	
Caffe	2,50 €
Cappuccino (7)	3,00 €
Latte Macchiato (7)	3,20 €
Espresso (7)	2,00 €
Espresso corretto (7)	3,00 €
Espresso Macchiato (7)	2,20 €
Espresso Doppio (7)	4,00 €

Longdrink – Aperitiv

Prosecco	0,1 L (1)	4,00 €
Prosecco Aperol	0,1 L (1)	4,80 €
Campari Orange	0,3 L (1)	6,80 €
Campari Soda	0,3 L (1)	6,80 €
Aperol Soda	0,3 L (1)	6,80 €
Aperol Spritz	0,3 L (1)	6,80 €
Cynar Soda	0,3 L (1)	6,00 €
Sanbitter	0,1 L (1)	3,50 €
Hugo	0,2 L (1)	4,50 €
Martini Bianco	0,5 L (1)	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Cola Zero	0,3 L (1,5,6,7)	2,90 €
Coca-Cola	0,3 L (14,6,7)	2,90 €
Fanta	0,3 L (12,6)	2,90 €
Sprite	0,3 L	2,90 €
Spezi	0,3 L (12,4,6,7)	2,90 €
Apfelsaft	0,3 L	3,00 €
Apfelsaft-Schorle	0,3 L	2,90 €
Orangensaft	0,3 L	3,00 €
Wasser	0,75 L	5,00 €
Wasser	0,25L	2,50 €
Bitter Lemon	0,2 L (2,3,6)	3,00 €
Tonic Water	0,2 L (2,3,6)	3,00 €
Ginger Ale	0,2 L	3,00 €
Ginger Beer	0,2 L	3,00 €

Biere

Bitburger Pils vom Fass	0,3 L	2,50 €
Radler	0,3 L	2,50 €
Bitburger Alkoholfrei	0,3 L	2,50 €
Hefeweizen vom Fass	0,5 L	3,80 €
Dunkles Hefeweizen	0,5 L	3,80 €
Weizen Alkoholfrei	0,5 L	3,80 €
Apfelwein vom Fass	0,25 L	1,50 €
Apfelwein vom Fass	0,5 L	3,00 €

Kräuterlikör 2 cl

Amaro Averna		3,00 €
Ramazotti		3,00 €
Jägermeister		3,00 €
Fernet Branca		3,00 €
Cynar		3,00 €

Likör 2 cl

Amaretto di Saronno^		3,00 €
Sambuca		3,00 €
Amaro del Capo		3,00 €
Baileys	4 cl	6,00 €

Whisky 4 cl

Bulleit Bourbon		6,50 €
Jack Daniels		6,50 €
Glenfiddich Projekt XX		8,50 €
Chivas Regal 12 Jahre		7,50 €

Wodka 4 cl

Smirnoff	6,00 €
Grey Goose	8,50 €

Gin 4 cl

Tangery	7,00 €
Hendricks	7,00 €
Monkey 47	7,00 €

Grappa 2 cl

Vecchia Grappa di Prosecco	6,00 €
----------------------------	--------

Weitere Grappa-Sorten in der Wein / Grappa Karte

Cognac 2 cl

Remy Martin	7,50 €
Hennessy	6,50 €

Long-Drinks 0,3 L

Gin Tonic	7,50 €
Jack Daniels Cola	7,50 €
Wodka Lemon	7,50 €
Wodka Red Bull	7,50 €
Havanna Cola	7,50 €

Champagner

186. Moet et Chandon	0,75 L	110,00 €
----------------------	--------	----------

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1) Geschmacksverstärker--- 2) Konservierungsstoffe--- 3) Phosphat--- 4) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse--- 5) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse--- 6) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse--- 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse--- 8) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse--- 9) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse--- 10) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von--- mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂--- 11) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse--- 12) Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene--- Erzeugnisse--- 13) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse--- 14) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse--- 15) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse--- 16) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse--- 17) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse----- Getränke Zusatzstoffe--- 1) mit Farbstoff(en)--- 2) mit Antioxydationsmittel--- 3) chininhaltig--- 4) mit Süßungsmittel--- 5) enthält eine Phenylalaninquelle--- 6) Säuerungsmittel--- 7) koffeinhaltig--

Herzlich Willkommen

Im Arte & Gusto Restaurant Egelsbach

Liebe Gäste, herzlich willkommen in unserem Restaurant!

Wir wünschen uns, dass Sie sich wohl fühlen und Speis & Trank in
Ruhe genießen.

Bei einem guten Getränk und Liebevoll frisch
Zubereitetem Essen gelingt es Ihnen sicherlich, Ihren Tag gemütlich
In unserem Restaurant ausklingen zu lassen.

Arte & Gusto

Öffnungszeiten:

Di. – So.	11:00 Uhr – 15:00 Uhr 17:30 Uhr – 23: 30 Uhr
Warme Küche:	11:30 Uhr – 14:30 Uhr 17:30 Uhr – 22:30 Uhr
Mo.	Ruhetag

Italienische offenewein

Primitivo	0,2 L	4,00 €
Trocken Rotwein	0,5 L	10,00 €
Valpolicella	0,2 L	4,00 €
Halbtrocken Rotwein	0,5 L	10,00 €
Rosso della Casa	0,2 L	4,00 €
Trocken Rotwein	0,5 L	10,00 €
Lambrusco	0,2 L	4,00 €
Süß Rotwein	0,5 L	10,00 €
Bianco della Casa	0,2 L	4,00 €
Weißwein Trocken	0,5 L	10,00 €
Pinot Grigio	0,2 L	4,00 €
Weißwein Trocken	0,5 L	10,00 €
Rose della Casa	0,2 L	4,00 €
Rose Wein Trocken	0,5 L	10,00 €

Weiter Weinsortiment auf der Weinkarte