

ARCADE

da Simone

BAR / PIZZERIA

Antipasti:

| | |
|---|---------------|
| Antipasto Arcade: Focaccia, Affettati Misti, Formaggi, Olive e Miele (Ital.Brot, Aufschnitt, Käse, Oliven, Honig) | 2 Pers. 32.50 |
| Bruschettona all' Italiana (Tomaten und Mozzarella) | 10.50 |
| Prosciutto Crudo con Burrata Pugliese DOP e Pomodorini | 24.50 |
| Burrata Pugliese DOP con Verdure alla Griglia | 22.50 |
| Sauté di Cozze e Vongole | 29.50 |

Insalate:

| | |
|--|-------|
| Insalata Verde (Grüner Salat) | 8.50 |
| Insalata Mista (Gemischter Salat) | 9.50 |
| Mille e una Bufala (Caprese) | 16.50 |

Primi Piatti Fatti in Casa:

Scialatielli *Gamberi e Zucchine

(Frische Nudeln mit *Garnelen und Zucchetti)

27.50

Penne all`Arrabbiata (Scharfe Tomaten-Knoblauchsauce)

18.50

Gnocchetti alla Sorrentina

(Tomatensauce/Mozzarella/ Grana Padano)

22.50

Raviolone Ricotta di Bufala e Spinacini Burro e Salvia

(Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricotta und Spinat mit Butter und Salbei)

25.50

Tagliatelle alla Bolognese (Rindsragout)

24.50

Orecchiette con Salsiccia e Stracciatella

(Frische Orecchiette mit Salsiccia und Stracciatella)

26.50

Scialatielli „ DELLA REGINA``

(Frische Nudeln mit Bolognese-Rahmsauce und Parmesansplitter)

25.50

Pappardelle „DEL BOSCO``

(Frische Nudeln mit Steinpilze, Trüffelcreme, Rahm)

27.50

Spaghettoni alle Vongole Veraci

(Spaghettoni mit Venus-Muscheln*, Knoblauch, Petersilie, Weisswein. EVO)

34.50

Scialatielli ALL`Astice

(Frische Nudeln mit Hummer* und Cherry-Tomaten, Petersilie, Weisswein, EVO)

49.50

Spaghettoni allo Scoglio

(Spaghettoni mit Meeresfrüchte*, Cherry-Tomaten, Petersilie, Weisswein, EVO)

39.50

Secondi Piatti di Carne/Pesce:

Scaloppina di Vitello ai Funghi Porcini e Tagliolini al Burro e Verdura

(Kalbs-Scaloppine an Steinpilzrahmsauce dazu Butter-Tagliolini und Gemüse)

39.50

Tagliata di Manzo Rucola, Pomodorini, Scaglie con Patate al Forno e

Verdura (Rindsentrecote vom Grill mit Bratkartoffeln und Gemüse)

41.50

Branzino alla Livornese con Patate al Forno e Verdura

(Wolfsbarschfilet* Livornesische- Art mit Bratkartoffeln und Gemüse)

45.50

Pizze Speciali:

| | |
|--|-------|
| Pizza Arcade (Pomodoro, Fior di Latte di Agerola, Rucola, Prosciutto Crudo Parma, Pomodorini, Scaglie di Grana, Burratina Pugliese DOP, EVO*) | 32.50 |
| La Deliziosa (Fior di Latte, Mortadella, Granella di Pistacchio, Stracciatella, Profumo Limone di Sorrento) | 30.50 |
| O Monaciello (Pomodorini Gialli, Fior di latte di Agerola, Salsiccia, Noci, Cacio Cavallo) | 29.50 |
| Vesuvio (Cornicione Ripieno di Ricotta, Salame Napoli, Pomodorini Gialli, Fior di latte di Agerola, Tarallo Napoletano Sbriciolato, EVO) | 30.50 |
| La Doppia Bufalina DOP (Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Bocconcini di Bufala DOP, Parmigiano, Basilico, EVO*) | 29.50 |
| Pizze Rosse: | |
| Marinara (Pomodoro San Marzano DOP, Origano, Aglio, Basilico, EVO*) | 17.00 |
| Margherita (Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Basilico, EVO*) | 18.50 |
| Diavola (Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Salame Piccante, EVO*) | 22.50 |
| Capricciosa (Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofini, Olive Taggiasche, Basilico, EVO*) | 24.50 |
| Napoletana (Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Origano, Aglio, Acciughe, Capperi, Olive Taggiasche, Basilico, EVO*) | 24.50 |
| Ortolana (Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Basilico, EVO*) | 24.50 |
| La Bufalina (Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano, Basilico, EVO*) | 26.50 |
| Italia (Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto di Parma, Rucola, Scaglie di Parmigiano, EVO*) | 27.50 |
| Aperol (Pomodoro DOP, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto Cotto, Salame Piccante, Gorgonzola, Basilico, EVO*) | 25.50 |
| Prosciutto e Funghi (Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, EVO*) | 22.50 |
| Calzone (Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Provola Affumicata, Ricotta, Salame Dolce, Pepe Nero) | 23.50 |
| Speck e Cipolla (Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Speck dell'Alto Adige, Cipolla Rossa di Tropea, Basilico, EVO*) | 25.50 |

San Simone (Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Mascarpone, Prosciutto di Parma) 28.50

Le Pizze Bianche (Ohne Tomatensauce):

Boscaiola (Provola Affumicata, Funghi Champignon, Salsiccia Dolce, Basilico) 24.50

4 Formaggi (Fior di Latte di Agerola, Gorgonzola, Provola Affumicata, Grana Padano) 24.50

Pulcinella (Provola Affumicata, Salsiccia Dolce, Friarielli, EVO*) 25.50

Gorgonzola e Bresaola (Fior di Latte di Agerola, Gorgonzola, Bresaola, Rucola, Basilico) 27.50

Salsiccia e Patate (Fior di Latte di Agerola, Salsiccia Dolce, Patate, Basilico, EVO*) 27.50

Masaniello (Fior di Latte, Salame Piccante, Pomodorini, Stracciatella, Pepe, Basilico, EVO*) 28.50

Dolci fatti in Casa:

Tiramisu Classico 10.50

Tortino al Cioccolato con Gelato (Schokoladentörtchen mit Glace) 10.50

Cannolo Siciliano (Sizilianische-Waffel mit Schafsricotta) 10.50

Gelato: Stracciatella, Fior Di Fragola, Vaniglia, Cioccolata pro kugel 4.50

(**Pomodoro San Marzano DOP**= San Marzano Tomaten)

(**Fior Di Latte di Agerola**= Mozzarella aus Agerola Provinz Neapel)

(**Provola Affumicata** = Geräucherte Mozzarella)

***EVO**= EXTRA VERGINE D`OLIVA (OLIVENÖL)

Fleischdeklaration:

Schinken, Scharfer Salami, Prosciutto Crudo, Bresaola, Mortadella, Speck,
`Nduja= ITALIEN

Kalb = Frankreich/Holland/ Schweiz

Schwein = SCHWEIZ

Rinds = SCHWEIZ/IRLAND/AUSTRALIEN

Fischdeklaration:

* Meeresfrüchte= Marokko/ Italien

*Crevetten = ARGENTINIEN

* Vongole = Italien

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren

Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

*Das Produkt könnte frisch oder tiefgefroren sein.

Mineral:

| | |
|---|-----------|
| San Pellegrino 50cl | 5.50 |
| San Pellegrino 100cl | 10.00 |
| Panna ohne Kohlensäure 50 cl | 5.50 |
| Panna ohne Kohlensäure 100cl | 10.00 |
| Coca Cola/ Zero 33cl | 5.00 |
| Eistee Fuse 33cl | 5.00 |
| Chinotto/Aranciata BIO San Pellegrino 20cl | 5.50 |
| Rivella Rot/Blau/Grün 33cl | 5.00 |
| Elmer Citro 33cl | 5.00 |
| Schorle 33cl | 5.00 |
| Sanbitter/Crodino 10cl | 5.50 |
| Hahnenwasser* 30cl/50cl | 2.00/3.50 |

Bier und Flaschenbier:

| | |
|-------------------------------------|------|
| Arcade Bier 30cl | 5.00 |
| Arcade Bier 50cl | 7.50 |
| Arcade WitBier 30cl | 6.00 |
| Arcade Witbier 50cl | 8.50 |
| Feldschlössli Dunkel 33cl | 6.00 |
| Birra Poretti 4 Luppoli 33cl | 5.50 |
| Birra Moretti Lager 33cl | 5.50 |
| Ichnusa Non Filtrata 33cl | 6.50 |

APEROL & LONGDRINKS:

| | |
|---|-------|
| Campari 23% 4cl | 7.50 |
| Aperol 11% 4cl | 7.50 |
| Amaro Averna 30% 4cl | 7.50 |
| Jägermeister 35% 4cl | 8.50 |
| Vecchia Romagna 38% 4cl | 10.50 |
| Cynar 6.5% 4cl | 7.50 |
| Martini Bianco/Rosso 15% 4cl | 7.50 |
| Sambuca Molinari 40% 4cl | 7.50 |
| Fernet Branca 40% 4cl | 7.50 |
| Gin Tonic/Lemon | 13.50 |
| Vodka Lemon/Tonic | 13.50 |
| Cuba Libre | 14.50 |
| Whisky Cola | 13.50 |
| Campari Orange/Soda | 10.50 |
| Aperol Spritz | 10.50 |
| HUGO (Prosecco, Holunderblütensirup, Minze) | 10.50 |
| Bicicletta (Campari/Weisswein) | 10.50 |
| Negroni Sbagliato (Campari/ Martini Rosso/ Prosecco) | 12.50 |

Caffe e Colazione:

| | |
|---------------------------|------|
| Espresso/Caffe | 4.00 |
| Doppio | 6.50 |
| Schale Hell/Dunkel | 4.50 |
| Cappuccino | 5.50 |
| Latte Macchiato | 6.00 |

