

Trattoria

Arizona

Menù

ANTIPASTI

VORSPEISEN - STARTERS

UOVA⁽³⁾ al tegamino e scaglie di tartufo <i>Spiegeleier und Trüffelspäne</i> <i>Fried eggs with truffle shavings</i>	14
TORTINO⁽¹⁻³⁻⁷⁾ di zucchine su fonduta di Monte Veronese e tartufo <i>Zucchini-Tarte mit Monte-Veronese-Fondue und Trüffel</i> <i>Zucchini flan on Monte Veronese cheese fondue with truffle</i>	16
PARMIGIANA⁽⁷⁾ di melanzane monoporzione <i>Einzelportion Auberginen-Parmigiana</i> <i>Single portion of eggplant parmigiana</i>	14
TARTARE⁽³⁾ di scottona, olio al limone, sale e uovo di quaglia <i>Tatar vom Rind, Zitronenöl, Salz und Wachtelei</i> <i>Beef tartare, lemon oil, salt and quail egg</i>	18
ANTIPASTO ARIZONA⁽³⁻⁷⁾ tartare di scottona, uovo di quaglia, burrata con tartufo, insalatina di funghi freschi e pomodorini confit <i>Rindertartar, Wachtelei, Burrata mit Trüffel, frischer Pilzsalat und kandierte Kirschtomaten</i> <i>Heifer tartare, quail egg, burrata with truffle, fresh mushroom salad and confit cherry tomatoes</i>	26
CARPACCIO⁽⁷⁾ di carne salada, rucola, Grana Padano e tartufo <i>Carpaccio aus Pökelfleisch, Rucola, Parmesan und Trüffel</i> <i>Carpaccio of salted meat, rocket, parmesan and truffle</i>	17
TAGLIERE di salumi misti e Giardiniera della Casa <i>Gemischte Aufschnittplatte und Hausgemachte Giardiniera</i> <i>Mixed cold cuts platter and Homemade Giardiniera</i>	16
SELEZIONE DI FORMAGGI⁽⁷⁻¹⁰⁾ accompagnati da Mostarde <i>Auswahl an Käse und Senf</i> <i>Selections of cheeses and mustards</i>	16

POLPO ⁽⁴⁾	18
scottato in padella e patate rustiche	
<i>Gebratener Oktopus und rustikale Kartoffeln</i>	
<i>Pan-seared octopus and rustic potatoes</i>	
CAPELANTE ⁽¹⁻¹⁴⁾	15
gratinate alle erbe aromatiche (3 pz.)	
<i>Jakobsmuscheln au gratin mit aromatischen Kräutern</i>	
<i>Scallops au gratin with aromatic herbs</i>	
PEPATA ⁽¹⁴⁾	16
di cozze alla mediterranea	
<i>Pfeffermuscheln mediterraner stil</i>	
<i>Peppered Mediterranean-style mussels</i>	
LUCCIO ⁽⁴⁾	14
in salsa su polenta grigliata	
<i>Hecht in Soße auf gegrillter Polenta</i>	
<i>Pike in sauce on grilled polenta</i>	
ACCIUGHE ⁽⁴⁻⁷⁾	14
del Cantabrico e focaccia al burro	
<i>Kantabrische Sardellen und Butterfocaccia</i>	
<i>Cantabrian anchovies and butter focaccia</i>	

PRIMI PIATTI

HAUPTGERICHTE - FIRST COURSES

GNOCCHI ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ della casa con fonduta di Monte Veronese e tartufo <i>Hausgemachte Gnocchi mit Monte-Veronese-Fondue und Trüffel</i> <i>Homemade gnocchi with Monte Veronese fondue and truffle</i>	16
TAGLIOLINI CON... ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Porcini <i>Steinpilzen</i> <i>Porcini mushrooms</i>	16
Tartufo <i>Trüffel</i> <i>Truffle</i>	18
BIGOLI CON... ⁽¹⁻³⁾ Ragù alla Bolognese <i>Bolognese Ragù</i>	15
Ragù bianco d'Anatra <i>Ragù mit weißer Ente</i> <i>White Duck Ragù</i>	16
PAPPARDELLE AL CINGHIALE <i>Pappardelle mit Wildschweinragout</i> <i>Pappardelle with wild boar ragù</i>	16
RISOTTO AL TARTUFO ⁽⁷⁾ (min. 2 persone) <i>Trüffelrisotto</i> <i>Truffle risotto</i>	p.p. 20
SPAGHETTI ALLE VONGOLE ⁽¹⁻³⁻¹⁴⁾ <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i> <i>Spaghetti with clams</i>	22
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾ <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i> <i>Spaghetti with seafood</i>	22
TAGLIOLINI ALL' ASTICE E POMODORINI ⁽¹⁻²⁻³⁾ <i>Tagliolini mit Hummer und Kirschtomaten</i> <i>Tagliolini with lobster and cherry tomato</i>	26

SECONDI PIATTI

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO CON...	20
Rosmarino	22
<i>Rosmarin</i>	
<i>Rosemary</i>	
Rucola e scaglie di Grana Padano⁽⁷⁾	24
<i>Rucola- und Grana-Flocken</i>	
<i>Arugula and Grana flakes</i>	
Funghi Porcini	26
<i>Steinpilze</i>	
<i>Porcini mushrooms</i>	
Tartufo	28
<i>Trüffel</i>	
<i>Truffle</i>	
FILETTO DI MANZO CON...	28
Funghi Porcini	30
<i>Steinpilze</i>	
<i>Porcini mushrooms</i>	
Tartufo	32
<i>Truffle</i>	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE⁽¹⁻⁷⁾	30
<i>Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße</i>	
<i>Beef fillet in a green pepper sauce</i>	
COSTOLETTE D'AGNELLO (4 pz.)	24
<i>Lammkoteletts</i>	
<i>Lamb chops</i>	
COSTATA DI SCOTTONA (500 gr)	26
<i>Scottona Rib-Eye-Steak</i>	
<i>Scottona rib eye</i>	
FIorentina DI SCOTTONA (1,3 Kg - 1,6 Kg - 1,8 Kg)	6,5 l'etto
<i>Fiorentina (T-Bonesteak) vom Grill</i>	
<i>Grilled T-bone</i>	
LA NOSTRA COTOLETTA	18
di pollo e patate fritte	
<i>Unser Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln</i>	
<i>Our chicken cutlet with potatoes</i>	

BRANZINO ALLA MEDITERRANEA ⁽⁴⁾	26
servito con patate, pomodorini, olive e capperi	
<i>Mittelmeer-Wolfsbarsch, serviert mit Kartoffeln, Kirschtomaten, Oliven und Kapern</i>	
<i>Mediterranean Sea Bass Served with Potatoes, Cherry Tomatoes, Olives, and Capers</i>	
FRUTTI DI MARE ⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾	22
in insalata tiepida	
<i>Warmer Meeresfrüchtesalat</i>	
<i>Warm seafood salad</i>	
FRITTO MISTO ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾	22
e verdure pastellate	
<i>Gemischte frittierte Speisen und paniertes Gemüse</i>	
<i>Mixed fried food and battered vegetables</i>	
GRIGLIATA DI CROSTACEI ⁽²⁾	38
<i>Gegrillte Schalentiere</i>	
<i>Grilled shellfish</i>	

È possibile richiedere la lista degli allergeni.
Sie können eine Liste der Allergene anfordern.
You can request a list of allergens.

CONTORNI

BEILAGEN - SIDE DISHES

INSALATA ARIZONA ⁽⁷⁻⁸⁾	12
insalata belga, funghi freschi, noci, Parmigiano Reggiano e tartufo <i>Belgischer Chicorée, frische Champignons, Walnüsse, Parmesan und Trüffel</i> <i>Belgian endive, fresh mushrooms, walnuts, parmesan cheese and truffle</i>	
INSALATA VERDE	6
insalata gentile, carote, radicchio e pomodorini <i>Leichter Salat mit Karotten, Radicchio und Kirschtomaten</i> <i>Gentle salad, carrots, radicchio and cherry tomatoes</i>	
VERDURE DI STAGIONE	
Grigliate	6
<i>Gegrillt</i> <i>Grilled</i>	
Cotte	6
<i>Gekocht</i> <i>Cooked</i>	
PATATE AL FORNO	6
<i>Ofenkartoffeln</i> <i>Baked potatoes</i>	
PATATINE FRITTE	6
<i>Pommes frites</i> <i>French fries</i>	
COPERTO / GEDECK / PLACE SETTING	2,5

Tutti i prezzi del menu sono espressi in euro

Alle Preise im Menü sind in Euro angegeben.

All menu prices are expressed in euros.

*In caso di mancanza di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati

Wenn keine frischen Zutaten verfügbar sind, können auch tiefgefrorene Zutaten verwendet werden

Fresh products will be replaced by frozen ones if unavailable

BEVANDE E ALCOLICI

ACQUA MINERALE NATURALE / GASSATA	3
BIBITE	4
SUCCHI DI FRUTTA	5
APEROL SPRITZ / HUGO	7
BIRRA ANALCOLICA	4
BIRRA PERONI NASTRO AZZURRO	5
BIRRA WEIßEN	6
LIQUORI	6
COGNAC / WHISKY	9
RUM	da 8 a 12
CAFFE' ESPRESSO	2
CAPPUCCINO	3
THE CALDO	3