



ARIA
ITALIAN RESTAURANT

à la carte

ANTIPASTI STARTERS

BRUSCHETTONA ALLA MEDITERRANEA PANE TOSCANO TOSTATO, POMODORINI DATTERINO, OLIVE LECCINO, BASILICO, ORIGANO, AGLIO E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BRUSCHETTA ROASTED TUSCAN BREAD, SWEET OLIVE TOMATOES, LECCINO OLIVES, BASIL, OREGANO, GARLIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MEDITERRANES BRUSCHETTA GERÖSTETES TOSKANISCHES BROT, DATTEL TOMATEN, OLIVEN LECCINO, BASILIKUM, OREGANO, KNOBLAUCH UND NATIVES OLIVENÖL	€ 14,00
BURRATA, POMODORINI COLORATI SELVATICI, OLIO AL BASILICO, OLIVE LECCINO E PANE CARASAU BURRATA CHEESE, WILD CHERRY COLORED TOMATOES, BASIL OIL, LECCINO OLIVES AND CARASAU BREAD BURRATA-KÄSE, BUNTE WILDTOMATEN, BASILIKUMÖL, LECCINO-OLIVEN UND CARASAU-BROT	€ 16,00
IL VITELLO TONNATO CON CAPPERI CILIEGIA COLD VEAL IN TUNA SAUCE WITH CAPERS KALBFLEISCH IN THUNFISCH SOÙE MIT KAPERN	€ 18,00
TARTARE DI TONNO "AL TAVOLO" TUNA TARTARE "AT TABLE" THUNFISCH-TATAR "AM TISCH"	€ 34,00
TARTARE DI FILETTO DI MANZO "AL TAVOLO" BEEF FILLET TARTARE "AT TABLE" RINDERFILET-TATAR "AM TISCH"	€ 34,00
ITALIAN TOUR FINOCCHIONA IGP TOSCANA, CULATELLO DI ZIBELLO DOP DI PARMA, PROSCIUTTO DI CERVO E SPECK DELL'ALTO ADIGE, BURRATINA CAMPANA, GIARDINIERA, CETRIOLINI E ROSTI DI PATATE (TAGLIERE PER 2 PERSONE) FINOCCHIONA IGP TOSCANA, CULATELLO DI ZIBELLO DOP FROM PARMA, DEER HAM AND SPECK FROM SOUTH TYROL, BURRATINA CAMPANA, MIXED PICKLES, GHERKINS AND POTATO ROSTI (FOR 2 PEOPLE) FINOCCHIONA IGP TOSCANA, CULATELLO DI ZIBELLO DOP AUS PARMA, HIRSCHSCHINKEN UND SÜDTIROLER SPECK, BURRATINA CAMPANA, MIXED PICKLES, GURKEN UND KARTOFFELRÖSTI (FÜR 2 PERSONEN)	€ 48,00
ITALIAN BURGER PANE FATTO IN CASA, 180 GR DI MANZO SELEZIONATO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORI ESSICCATI, CARCIOFINI E MAIONESE AL PESTO DI BASILICO HOMEMADE BREAD, 180 GR SELECTED BEEF, ICEBERG LETTUCE, RAW PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA DOP, SUN-DRIED TOMATOES, ARTICHOKE AND BASIL PESTO MAYONNAISE HAUSGEMACHTEM BROT, 180 GR ERSTKLASSIGES RINDFLEISCH, ROHSCHINKEN AUS PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, SONNENGETROCKNETE TOMATEN, ARTISCHOCKEN UND BASILIKUM-PESTO-MAYONNAISE	€ 26,00

I PRIMI FIRST COURSES

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO SPAGHETTI WITH FRESH TOMATO AND BASIL SPAGHETTI MIT FRISCHEN TOMATEN UND BASILIKUM	€ 18,00
PENNE ALL'ARRABBIATA PENNE ALL'ARRABBIATA PENNE ALL'ARRABBIATA	€ 18,00
FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE FETTUCCINE PASTA BOLOGNESE FETTUCCINE NUDELN BOLOGNESE	€ 18,00
VERMICELLI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E POMODORINI COLORATI VERMICELLI PASTA WITH GARLIC, OIL, CHILI AND CHERRY TOMATOES VERMICELLI NUDELN MIT KNOBLAUCH, ÖL, CHILI UND KIRSCHTOMATEN	€ 18,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI CARBONARA SPAGHETTI CARBONARA	€ 18,00
BUCATINI ALL AMATRICIANA BUCATINI PASTA ALL'AMATRICIANA BUCATINI NUDELN ALL'AMATRICIANA	€ 18,00
TROFIETTE AL PESTO DI BASILICO TROFIETTE PASTA WITH BASIL PESTO TROFIETTE NUDELN MIT BASILIKUM-PESTO	€ 18,00
MINISTRONE DI VERDURE BIO CON CROSTINI DI PANE INTEGRALE ORGANIC VEGETABLE SOUP WITH WHOLEMEAL BREAD CROUTONS BIO GEMÜSESUPPE MIT VOLLKORNBROT-CROUTONS	€ 18,00
SPAGHETTONI MONOGRANO FELICETTI SELEZIONE "MATT" CON CODE DI GAMBERI E BISQUE DI CROSTACEI FELICETTI SPAGHETTONI MONOGRANO SELEZIONE "MATT" WITH PRAWN TAILS AND SHELLFISH BISQUE FELICETTI SPAGHETTONI MONOGRANO SELEZIONE "MATT" MIT KRABBENSCHWÄNZEN UND MUSCHELBISQUE	€ 24,00
IL RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AI SAPORI DI MARE RISOTTO CARNAROLI WITH SEAFOOD RISOTTO CARNAROLI MIT MEERESFRÜCHTEN	€ 24,00

SECONDI MAIN COURSES

TAGLIATA DI TONNO ERBETTE SAUTÉÈ, LAMPONI IN TRE CONSISTENZE, VINAIGRETTE ALLA SENAPE E LIME SLICED TUNA HERB SAUTÉE, RASPBERRIES IN THREE TEXTURES, MUSTARD AND LIME VINAIGRETTE THUNFISCH SCHEIBCHEN SAUTIERTE KRÄUTER, HIMBEEREN IN DREI KONSISTENZEN, SENF UND LIMETTENVINAIGRETTE	€ 35,00
ORATA INTERA AL FORNO CON IL SUO GUAZZETTO ALL'ISCHITANA (PER 2 PERSONE, 35 MINUTI DI COTTURA) BAKED WHOLE SEA BREAM WITH ITS ISCHITAN-STYLE SAUCE (FOR 2 PEOPLE, 35 MINUTES COOKING TIME) GANZE SEEBRASSE IM OFEN GEBACKEN MIT SOÙE NACH ISCHISCHER ART (FÜR 2 PERSONEN, 35 MINUTEN GARZEIT)	€ 80,00
FRITTO DI MARE CON SALSА TARTARA PREZZEMOLATA FATTA IN CASA MIXED FRIED SEAFOOD WITH HOMEMADE PARSLEY TARTAR SAUCE GEBRATENE MEERESFRÜCHTE MIT HAUSGEMACHTER PETERSILIEN-TARTAR-SOÙE	€ 29,00
MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO PATATA MORBIDA AL SEDANO RAPA, FILANGE DI VERDURE, JUS AL GEWURTZTRAMINER E OLIO AL ROSMARINO GRILLED BEEF TENDERLOIN MEDALLION SOFT POTATO WITH CELERIAC, JULIENNE VEGETABLES, GEWURTZTRAMINER JUS AND ROSEMARY OIL GEGRILLTES RINDERFILET MEDAILLON WEICHE KARTOFFEL MIT KNOLLENSellerie, JULIENNE-GEMÜSE, GEWÜRZTRAMINERJUS UND ROSMARINÖL	€ 38,00
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA E SALSА ALL'AMARONE SLICED BEEF FILLET ON A BED OF ARUGULA AND AMARONE SAUCE RINDERFILET-SCHIEBEN AUF RUCOLABETT AND AMARONE-SAUCE	€ 39,00
COSTATA DI MANZO ITALIANO (DA 500 GR A 600 GR) RIB EYE ITALIAN BEEF IGP (500 GR TO 600 GR) RIB EYE STEAK ITALIAN BEEF IGP (500 GR TO 600 GR)	€ 49,00