ARIA Stuttgart - Ristorante Enoteca

Stresemannstraße 87, 70191 stuttgart
+49 711 38049455

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGSKARTE

Pinsa mit tomatensauce mozzarella VEGETARISCH — **14,90 €**
Frishen Tomaten, Burrata und Basilikum

Frische mafalde mit salsiccia pfifferlingen — **14,90 €**
und Parmesankäse

Frische gnocchi mit auberginen pesto VEGETARISCH — **14,90 €**
und Stracciatella von Büffelmozzarella

Tuhnfischfilet vom grill — **18,90 €**
dazu Gmüse

Tagliata von roastbeef auf rucola — **18,90 €**
Parmesankäse und Rosmarinkartoffeln

Frische rote beete spaghettoni — **14,90 €**
mit Seeteufel und Garnelen in Kirschtomatensauce

ABENDKARTE

Karamellisierte ziegekäse VEGETARISCH — **15,50 €**
Auf Rote Beete Carpaccio und Walnüsse

Spaghetti aus dem parmigiano regiano laib VEGETARISCH — **16,90 €**
mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

Zitrone tagliolini mit thunfisch tatar — **25,50 €**
und Burratina in Zitrone Buttersauce

Tuhnfischfilet in sesamkruste — **39,50 €**
auf Gemüse der Saison

Kalbskotolett vom grill — **42,00 €**
auf Spinat und Rosmarinkartoffeln

Gegrillter oktopus tentakel — **24,50 €**
Kartoffelsalat und Zucchini

Frische rote beete spaghettoni — **25,50 €**
mit Seeteufel, Pfifferlingen und Gelbe Kirschtomaten

Duett von dorate und riesegarnele — **39,00 €**
und gemüse der Saison

ZUPPA SUPPEN SOUPS

Zuppa di pomodoro — **10,50 €**
Tomatencremesuppe mit Pernod und schwarzem Wildreis

Minestrone di verdure di stagione — **11,00 €**
Italienische Gemüsesuppe mit Gemüse der Saison

INSALATE SALATE SALADS

Insalata mista — 9,80 €
Gemischter Salat der Saison

Insalata tonno e pomodori — 11,50 €
Tomatensalat mit Callipo-Thunfisch und Tropea-Zwiebeln

Insalata rucola VEGETARISCH — 12,50 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Caprese di bufala VEGETARISCH — 16,00 €
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Insalata aria — 19,00 €
Romanasalat mit frittierten Hähnchenbruststreifen, Walnüssen, Ei und Fetakäse

Insalata gamberi mango — 19,00 €
Romana Salat mit Mango, frittierten Garnelen, Sesam, Cashewnüsse und Koriander

ANTIPASTI VORSPEISEN STARTER

Bruschetta classica VEGETARISCH — 6,50 €
Geröstetes Landbrot mit marinierten Tomatenwürfeln und Parmesan

Verdura mista dalla vetrina — 15,50 €
Gemischtes Gemüse aus unserer Vitrine

Carpaccio di manzo — 16,50 €
Rinder-Carpaccio mit Ruccola und gehobeltem Parmesan

Vitello tonnato — 17,50 €
Kalbsfleischeiben mit Thunfischcreme, mit Kapern und Sardellen garniert

Peccorino fresco con prosciutto di parma — 18,50 €
Milder Schafskäse vom Grill, mit Parmaschinken und Himbeeren

Antipasto misto aria — 20,50 €
Verschiedene Salami, Käsevariationen, Oliven, Caprese, Parmaschinken, Melone

Tartare di salmone — 20,50 €
Lachstartar auf Mango-Carpaccio und Avocado

Carpaccio di tonno — 23,00 €
Carpaccio vom Sashimi Thunfisch mit Garnelen,Fenchel und rosa Pfeffer Beeren

PASTA TEIGWAREN NOODLES

Spaghetti aglio e olio 13,50 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

Spaghetti pomodoro 13,50 €
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum

Lasagne 16,00 €
Mit Kalbs- und Rinderhackfleisch, überbacken mit Mozzarella

Fettuccine verdi con salmone e zucchine 19,00 €
Hausgemachte grüne Fettuccine mit frischem Lachs und Zucchini, an Zitronen-Sahnesoße

Ravioli burro e salvia VEGETARISCH 16,90 €
Frische Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Butter-Salbeisoße

Maccheroncini con salsiccia in cestino di parmigiano 22,50 €
Hausgemachte Maccheroncini mit frischer Salsiccia (italienische Wurst, leicht pikant) mit Kirschtomaten und Parmesanstreifen, serviert im Parmesankörbchen

Linguine alle vongole veraci 22,50 €
Linguine mit großen Venusmuscheln in Weißweinsauce

Paccheri con punte di filetto di manzo 22,50 €
Paccheri mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten und Pinienkernen

Fregola sarda frutti di mare 24,50 €
Fregola Sarda (Sardische Spezialität) mit frischen Meeresfrüchten

PINSA ROMANA

Pane di pinsa 7,80 €
Pinsabrot

Margherita VEGETARISCH 13,00 €
Tomatensoße, Fior di latte, Basilikum

Prosciutto e funghi 16,00 €
Tomatensoße, Fior di latte, Kochschinken, frische Champignons

Tonno e cipolla 17,00 €
Tomatensoße, Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln

Vegetariana VEGETARISCH 17,00 €
Tomatensoße, Fior di latte, frisches Gemüse der Saison

Diavola 17,50 €
Tomatensoße, Fior di latte, scharfe Salami, Gorgonzola

Salsiccia 19,50 €
Tomatensoße, Fior di latte, frische Salsiccia, Champignons, Walnüsse, Kirschtomaten

Aria 20,50 €
Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse

Salmone affumicato 19,50 €
FIor di latte, Rucola, Büffelmozzarella, geräucherter Lachs, Balsamico Reduktion

Bresaola 20,50 €
Fior di latte, Rucola, Bündnerfleisch, Büffelmozzarella, Kirschtomaten

Mare 23,50 €
Tomatensoße, Fior di latte, frische Meeresfrüchte

CARNE FLEISCHSPEZIALITÄTEN MEAT

Tagliata di vitello — **34,00 €**
Tranchierter Kalbsrücken mit knusprigem Parmaschinken, in Butter-Salbei-Soße

Costata di manzo alla griglia — **38,00 €**
Rib-Eye-Steak vom Grill (ca. 300g)

Filetto di manzo alla griglia — **38,50 €**
Rinderfilet vom Grill (ca. 240g)

Filetto di manzo al pepe verde — **39,00 €**
Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahmsoße

Tomahawk steak — **11,50 €**
Tomahawk-Steak für 2 Personen mit 2 Beilagen nach Wahl

CONTORNI BEILAGEN SIDE DISHES

Beilagensalat — **6,50 €**
Mixed salad

Frischer Blattspinat — **6,00 €**
Fresh spinach

Rosmarinkartoffeln — **6,00 €**
Rosemary potatoes

Gemüse der Saison — **6,50 €**
Seasonal vegetables

Pasta mit Tomatensauce — **6,50 €**
Pasta with tomato sauce

Frittierte Süsskartoffeln — **7,50 €**
Fried sweet potatoes

Trüffelpommes — **9,50 €**
Truffle fries

PESCE FISCHSPEZIALITÄTEN FISH

Calamari e gamberi fritti — **29,50 €**
Frittierte Calamari und Garnelen

Filetto di salmone in crosta di patate — **34,00 €**
Norwegisches Lachsfilet in der Kartoffelkruste

Filetto di branzino alla griglia — **33,50 €**
Wolfsbarschfilet vom Grill

Gamberoni alla griglia — **42,00 €**
Garnelen aus Wildfang vom Grill

Pesce in costa di sale — **90,00 €**
Wolfsbarsch in der Salzkruste oder vom Grill für 2 Personen

DOLCI DESSERT

Tiramisú VEGETARISCH — **10,50 €**

Panna cotta VEGETARISCH — **10,50 €**
Mit Erdbeeren, knusprigen Pistazien und Keksbrösel

Crème brûlée VEGETARISCH — **9,50 €**

Tartufo classico VEGETARISCH — **10,50 €**

Tortino al cioccolato VEGETARISCH — **12,00 €**
Warmer, luftiger Schoko-Biskuit-Kuchen mit Vanilleeis