

Vorspeisen & Salate

starters & salads

Antipasti

Gegrilltes Gemüse[Ⓞ], eingelegte Oliven[Ⓞ], sonnengetrocknete Tomaten, Parmaschinken, Rotweinzwiebeln, Garnelen und andere Köstlichkeiten.

Der perfekte Einstieg in die Aromen des warmen Südens.

Grilled mixed vegetables, potted olives, sun dried tomatoes, red wine onions, ham of parma, prawns and other deliciousnesses.

The perfect start to the flavour of the south.

Kleiner Teller € 5,40 / Mittlerer Teller € 8,70 / Großer Teller € 13,60
small plate € 5,40 / medium plate € 8,70 / large plate € 13,60

Bruschetta

Gehackte Tomate, Knoblauch, Kräuter, Olivenöl und Basilikum nach Ihrer Wahl mit:

Hacked tomatoes, garlic, herbs, olive oil and basil and at your option:

Klassisch classic (3 Stück / 3pcs.) € 3,90

gehobelter Parmesan planed parmesan (3 Stück / 3 pcs.) € 4,40

Mozzarella mozzarella (3 Stück / 3 pcs.) € 4,40

Insalata mista

mit Balsamico-Dressing[Ⓞ][Ⓞ].

Small side salad with Italian dressing.

€ 4,50

Mariniertes Rindercarpaccio

Mit Olivenöl und Zitronensaft mariniertes Rinderfilet, gewürzt mit „fleur de sel“ (der Blume des Salzes) und frisch gemahlenem Pfeffer. Serviert auf Rucola und Parmesan

With oliveoil and lemonjuice marinated beef-filet, seasoned with "fleur de sel" and fresh pepper.

Served on rocket salad and parmesan.

€ 9,90

Sizilianischer Roastbeef- Brotsalat

Mit Pinienkernen, Rucola, Rosa gebratenem Roastbeef und getrockneten Tomaten, verfeinert mit Walnuss–Orangen-Dressing.

Sicilian roast beef bread salad

with pine nuts, rocket, veal and sun dried tomatoes, refined with walnut-orange-dressing.

€ 8,40

Suppe

Soups

Toskanische Hühnersuppe mit Nudeln und gegrilltem Gemüse

Tomatisierte Hühnersuppe mit Nudeln und Grillgemüse
Automated chicken soup with pasta and grilled vegetables

€ 5,50

Saisongerichte

(Nachfolgende Saisongerichte sind ausdrücklich von Rabattsystemen wie HDC u.ä. ausgeschlossen)

Ossobuco alla Milanese

**Im Ofen geschmorte Scheiben von der Kalbshaxe
an cremigen Safranrisotto**

Mit Wurzelgemüse und Tomaten geschmorte Kalbshaxe an cremigem Safranrisotto.
Oven roasted slices of veal hock with creamy saffron risotto

€ 15,90

Rinderfilet „al la Barceló“ auf Maronen–Parmesan–Püree mit sautierten Rosmarintomaten

Mit Rotwein vollendetes Rinderfilet auf Maronen-Parmesanpüree mit Rosmarin- Kirschtomaten.
Red wine finished beef tenderloin on chestnut-parmesan-puree with sauted rosemary- cherry tomatoes.

€22,30

Winterrisotto mit Granatapfel-Pinienkern-Gremolata

Verfeinert mit Apfel und Radiccio.
Beetroot risotto with fried leeks.

€ 9,80

Klein / *small* **€ 6,90**

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat **€ 4,50**
sowie Antipasti **ab € 5,40** als Ergänzung.

We recommend a small salad (€ 4,50) or some antipasti (from € 5,40) to go with our dishes

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle, Pappardelle,
Rigatoni, Fusilli, Spaghetti & Lasagne
normale & breite Bandnudeln, kurze Röhren- & Spiralnudeln,
dünne Fadennudeln & geschichtete Pastaplatten
*regular & wide ribbon noodles, short tube, spiral pasta,
thin filament noodles & pasta sheets layered*

Tagliatelle mit Zitronen-Chili-Huhn,

Aus in Zitronen und Chili marinierten Hähnchenbruststreifen, Butter,
Tomaten-Sugo, Weißwein und frischen Markt Kräutern.
*Tagliatelle with lemon-chili-chicken
chicken breast strips marinated with lemon and chili, butter,
tomato sauce, white wine and fresh herbs.*

€ 10,70

Tagliatelle pesto genovese

Komplettiert mit saftigen Kirschtomaten, Rucola und gerösteten Pinienkerne.
completed with juicy cherry tomatoes, rocket salad and toasted pine nuts.

€ 9,70

Pappardelle all aroma

Mit krossem Schinkenspeck^①^②^⑤, Rucola, Kirschtomaten, Walnüssen
und lauwarmem Ziegenkäse.
*with crispy bacon, rocket salad, cherry tomatoes, walnuts
and luke warm goat cheese.*

€ 9,90

Steinpilzpappardelle mit Hähnchenbrust & Wirsing

Breite Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenstreifen, Wirsing,
& Ricotta-Topping.
*Ribbon noodles with grilled chicken strips, savoy cabbage
ricotta.*

€ 12,30

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat **€ 4,50**
sowie Antipasti **ab € 5,40** als Ergänzung.

We recommend a small salad (€ 4,50) or some antipasti (from € 5,40) to go with our dishes

Rigatoni d'inverno

Spinatrigatoni mit Karotten, Winterkohl, Roter Beete, Kräutern & Büffelmozzarella.
spinach rigatoni with carrots, beet root, season cabbage, herbs & mozzarella.

€ 9,30

Spaghetti Carbonara mit krossem Schinkenspeck ^{①②⑤}

Gebunden mit Eigelb und verfeinert durch frische Petersilie.

*Spaghetti carbonara with crispy bacon
with egg yolk and perfected with fresh parsley.*

€ 8,30

Spaghetti alla puttanesca

Mit frischem Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, gehackten Tomaten, Peperoncini, Basilikum, Oregano und Oliven. Auf Wunsch mit Sardellen.

*with fresh garlic, onions, olive oil, peeled tomatoes, chili,
fresh oregano and basil. On request with anchovies.*

€ 8,70

Gebratene Maishähnchenbrust auf Zuckerschoten und Safrantagliatelle

Knusprige Maishähnchenbrust mit sautierten Zuckerschoten und Safrantagliatelle
Crispy corn fed chicken breast with sauteed snow peas and Safrantagliatelle

€ 13,90

Spaghetti mit Hirsch-Polpettine in Pilzrahm

Hausgemachte Hirsch-Hackbällchen in Pilzrahmsoße mit Spaghetti
Homemade venison meatballs in mushroom cream sauce with spaghetti

€ 13,30

Rosa gebratene Entenbrust mit karamellisiertem Rosenkohl & Rigatoni

Rigatoni with medium roasted duck breast, roasted brussels sprouts and sherry.

€ 14,20

Gnocchi Di Manzo

In Rotwein geschmorte Rinderstreifen mit Zucchini und Gnocchi
in red wine braised beef strips with zucchini and gnocchi

€13,20

Cannelloni spinaci e salmone

Gebackene Cannelloni mit spinat und Lachswürfeln
Baked cannelloni with spinach and salmon cubes

€11,20

Schweinemedallions im Speckmantel an Tomaten-Zucchini- risotto

Mit Speck umwickelte Schweinemedallions an cremigen Tomaten-Zucchini-
risotto
Pork medallions wrapped in bacon with creamy tomato-zucchini risotto

€ 14,80

Spaghetti mit gebratenen Garnelen in Thunfischsoße

Garnelen in Thunfischsoße mit Frühlingslauch und Spaghetti
Shrimp in tuna sauce with spring onions and spaghetti

€ 13,20

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat € 4,50
sowie Antipasti **ab € 5,40** als Ergänzung.

We recommend a small salad (€ 4,50) or some antipasti (from € 5,40) to go with our dishes

Zusatzstoffe in:

Aromen ②⑤

Apfelmus ①

Käse ②⑤⑨

Salami ①②

Kochschinken ①② (⑩)

Lachsschinken ①②⑩

Brühen, Suppen & Soßen ⑩

① mit Antioxidationsmittel(n)

② mit Konservierungsstoff(en)

④ koffeinhaltig

⑥ chininhaltig

⑨ mit Phosphat

① mit Sahne

② geschwärzt

① mit Süßungs-/Säuerungsmittel(n)

③ enthält eine Phenylalaminquelle

⑤ mit Farbstoff(en)

⑧ taurinhaltig

⑩ mit Geschmacksverstärker(n)

① geschwefelt

③ gewachst

Nachspeisen - Dessert

Panna Cotta

Mit warmem Brombeer Topping.
with warm blackberry topping.

€ 3,90

Crème brûlée

Vanillecreme mit Ei & gebranntem Zucker.
Vanilla cream with egg and burnt sugar.

€ 4,20

Hausgemachtes Tiramisu

Mit Biscuit, Mascarpone, Espresso & Mandellikör.
with biscuits, mascarpone cheese, espresso and almond liqueur.

€ 4,50

Warmer spanischer Mandelkuchen

Mit einer Kugel Eis „Weißer Pfirsich“.
*Warm Spanish almond cake
with a scoop of ice cream "white peach".*

€ 4,70

Apfelstrudel all´aroma

Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
*Warm applepie
with vanilla- ice cream and cream.*

€ 4,90

Liebe Gäste

Wir danken für ihren Besuch und hoffen, dass es Ihnen in unserem kleinen Restaurant mit hausgemachter frischer Küche gefallen hat.

**Waren Sie zufrieden, dann sagen Sie es WEITER.
Können wir noch etwas verbessern, hat es Ihnen an etwas gefehlt,
dann sagen Sie es UNS persönlich oder an info@aroma-dresden.de.
Wir waren gern Ihr Gastgeber.**