



APERITIVI E SPUMANTE

Sprizz

Aperol Sprizz	0,25 l
Campari Sprizz	0,25 l
Limoncello Sprizz	0,25 l
Ramazotti Rosato Sprizz	0,25 l
San Bitter Sprizz ALKOHOLFREI	0,25 l
Crodino Sprizz ALKOHOLFREI	0,25 l

Prosecco FRIZZANTE DOC	0,15 l
Flasche	0,75 l

Martini rosso / bianco	5cl
-------------------------------	-----

Campari auf Eis	5cl
------------------------	-----

Sherry fino / medium dry	5cl
---------------------------------	-----

Portwein Royal Oporto Tawny	5cl
------------------------------------	-----

ANTIPASTI

Antipasti di verdure ✓ vegetarisch

Gemischte Gemüse-Vorspeisen mit Bauernbrot
 kleiner Teller
 großer Teller

Insalata Caprese ✓ vegetarisch

Tomaten, Fior di Latte, Basilikum-Pesto,
 Oliven und Bauernbrot

Bruschetta della casa ✓ vegetarisch

Geröstetes Bauernbrot mit geschmorten Tomaten,
 Oliven und Basilikum

Crostini Iscitarà

Geröstetes Bauernbrot mit Kochschinken, Tomaten,
 Basilikum-Pesto und Fior di Latte, gratiniert

Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Rind auf Basilikum-Pesto,
 Champignon-Blättern, Zitrone, Grana Padano,
 Rucola, Bauernbrot

Gamberi aglio e olio

Gebratene Garnelen an feinem Lauch, Knoblauch,
 Olivenöl-Weißwein-Vinaigrette, Chilischärfe,
 Bauernbrot

Scampi Nettuno

Riesengarnelen in Tomaten-Sahnesauce, Fior di Latte,
 Basilikum, im Ofen gratiniert, Bauernbrot

INSALATA

Insalata Mista vegetarisch

Buntgemischter Salat der Saison, Bauernbrot, mit American- oder Italian-Dressing

Insalata Argentina

Großer Salat mit Argentinischem Huftsteak 160g, milde Peperoni und American-Dressing, Bauernbrot

Insalata Americana

Großer Salat mit Hähnchenbrust, Sonnenblumenkernen, American-Dressing, Bauernbrot

Insalata Pescatore

Großer Salat mit Medaillons vom Lachs und Seehecht, Italian-Dressing, Bauernbrot

Insalata Moltissimo

Großer Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Oliven und Italian-Dressing, Bauernbrot

Formaggi di capra

Gebratener Ziegen-Camembert im Speckmantel, mit Kräutern und Honig mariniert, auf Blattsalaten

ZUPPA

Zuppa di Napoli vegetarisch

Tomatensuppe mit Grana Padano, Basilikum-Pesto

Burridda di pesce

Mediterraner Fischtopf mit Fenchel, Tomaten, Knoblauch, Oliven und Kräutern

FORMAGGI

Käse-Gratin Dolomiti vegetarisch

Geröstetes Bauernbrot in Weißwein getränkt, mit Gorgonzola und Fior di Latte gratiniert, Feigensenf

Gorgonzola dolce vegetarisch

Cremiger Gorgonzola, Cherrytomaten, Bauernbrot
pikant mit Oliven
süß mit Feigensenf

Formaggi marinati vegetarisch

Schafskäse in Olivenöl, Kräutern und Knoblauch

Oliven mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl

Getrocknete Tomaten in Olivenöl

ZU ALLEN VORSPEISEN SERVIEREN WIR
IHNEN UNSER HAUSGEMACHTES BAUERNBROT

PESCE E GAMBERETTI

Filetto di salmone

Gebratenes Lachsfilet an Tomatenwürfeln, Blattspinat und Kartoffelgratin

Filetto di nasello LOW FAT

Gedünstetes Seehecht-Filet auf mediterranem Gemüse in Olivenöl-Weißwein-Marinade, Focaccia

Pesce con porro in argo dolce

Gebratenes Seehechtfilet an Karotten-Kartoffelstampf, mit Lauch in Honig-Balsamico, Cherrytomaten

Scampi Nettuno

Riesengarnelen in Tomaten-Sahnesauce, Fior di Latte Basilikum, im Ofen gratiniert, Bauernbrot

Salmone con lardo

Lachs im Speckmantel auf Kartoffel-Erbsen-Stampf Cherrytomaten und Basilikum-Pesto

CARNE

Bistecca di manzo

Rinderhüftsteak 180 g mit Peperonata-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Fettuccine con pollo arrosta

Gebratene Hähnchenbrustfilet-Streifen, Fettuccine in Kokos-Ananas-Creme, mit Möhren, Lauch und einem Hauch Curry

Pollo al limone e rosmarino

Auf Zitrone und Rosmarin gebratene Hähnchenbrust, mit mediterranem Gemüse und Bauernbrot

Saltimbocca alla romana

Hähnchenbrust-Medaillons mit Parmaschinken und Salbei, an Champignons in Marsala-Speck-Sauce und Röstkartoffeln

Petto di pollo alla pizzaiola

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten-Oliven-Sauce, Lauch in Honig-Balsamico und Kartoffelgratin

Filetto di maiale al pepe

Schweinefilet mit grünem Pfeffer in Brandy-Rahm, Basilikum-Möhren und Rosmarinkartoffeln

Filetto di maiale al gorgonzola

Schweinefilet in Gorgonzola-Rahm, mit Blattspinat und Röstkartoffeln

PIZZA

Pizza Prosciutto e Funghi

Kochschinken, Champignons, milden Peperoni, Tomatensauce und Fior di Latte

Pizza di Medici

Parmaschinken, Tomatenscheiben, Oliven, Rucola Tomatensauce und Grana Padano

Pizza Margherita ✓

Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum-Pesto

Pizza Bianca ✓

mit Schmand und Ziegencamembert, Orangenfilets, Radicchio-Streifen, Walnüssen

Pizza Salsiccia Piccante

Salsiccia-Salami, milde Peperoni, Tomatensauce und Fior di Latte

Pizza Campania ✓

Artischocken, rote Zwiebeln, Kapern, Tomatensauce und Fior di Latte

Pizza Tonno e Cipolle

Thunfisch, Schafskäse, Zwiebeln, Sardellen Oliven, Tomatensauce und Fior di Latte

Calzone Classico

gefüllter Pizzafladen mit Salami, Champignons, Peperoni, Oliven, Tomatensauce und Fior di Latte

Calzone di Verdure ✓

gefüllter Pizzafladen mit mariniertem Gemüse, Tomatensauce und Fior di Latte

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang einen Salat vorweg:

Insalata mista ✓

mit American- oder Italian-Dressing
und Bauernbrot

RISOTTO

Spiedini di gamberetti

Zwei Garnelenspieße an Tomaten-Risotto und Rucola, Orangen-Note, Chilischärfe und Grana Padano

Risotto con pollo

Gebratene Hähnchenstreifen auf Spinat-Champignons-Risotto und Grana Padano

PASTA

Penne rigate con crema di pomodoro

Tomaten-Sahne-Sauce, mit Lauch und Rucola mit gebratenen Garnelen

Maccheroni Rucola

mit Rindfleischstreifen in Tomaten-Sauce, Oliven, Rucola und Schafskäse

Penne Gratinat

mit Hähnchenstreifen, Champignons, Kochschinken in Käse-Sahne-Sauce, im Ofen gratiniert

Tagliatelle con salmone

mit Lachswürfeln, Artischockenherzen und roten Pfefferbeeren in feiner Spinat-Sahne-Sauce

Fettuccine al ragu

mit hausgemachter Sauce Bolognese und Grana Padano

Penne alla Toscana

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons, Lauch und Oliven in Gorgonzola-Sauce

Maccheroni al' forno

mit Kochschinken, Champignons und Lauch in Tomaten-Sahne-Sauce, im Ofen gratiniert

Penne con fegato

mit Kalbsleber mit roten Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Salbei und einem Spritzer Marsala

Gnocchi di patate

al' pomodoro ✓ Tomaten, Grana Padano
al' gorgonzola ✓ Gorgonzola-Spinat-Sauce

Pasta con gamberetti marinati

Tagliatelle, Garnelen, Oliven, Konfetti-Gemüse, Pesto rosso, Olivenöl-Weißwein-Marinade, Rucola

Spaghetti alla carbonara

Speck, Eigelb in Parmesansahne, knuspriger Bacon

Pasta classico

al pomodoro ✓ / con pesto al genovese ✓
al arrabiata mit Speck / ohne Speck ✓

Lasagne al' forno

mit Hackfleisch, Tomaten, Parmesancreme und mit Fior di Latte gratiniert