



## APERITIVI E SPUMANTE

### Sprizz

Aperol Sprizz	0,25 l	€ 8,00
Campari Sprizz	0,25 l	€ 8,00
Limoncello Sprizz	0,25 l	€ 8,00
Ramazotti Rosato Sprizz	0,25 l	€ 8,00
San Bitter Sprizz ALKOHOLFREI	0,25 l	€ 7,50
Crodino Sprizz ALKOHOLFREI	0,25 l	€ 7,50

### Prosecco

Glas <i>FRIZZANTE DOC</i>	0,15 l	€ 4,50
Flasche <i>FRIZZANTE DOC</i>	0,75 l	€ 20,90

<b>Martini</b> rosso / bianco	5cl	€ 6,00
<b>Campari</b> auf Eis	5cl	€ 6,00
<b>Sherry</b> fino / medium dry	5cl	€ 6,00
<b>Portwein</b> Royal Oporto Tawny	5cl	€ 6,00

HABEN SIE FRAGEN ZU ZUSATZSTOFFEN | ALLERGENEN? WIR BERATEN SIE GERNE!

## ZUPPA

### Zuppa di Napoli ✓ vegetarisch

Tomatensuppe mit Grana Padano | Basilikum-Pesto | Bauernbrot € 7,90

### Burridda di pesce

Mediterraner Fischtopf mit Fenchel | Tomaten  
Knoblauch | Oliven und Kräutern | Bauernbrot € 14,90

## ANTIPASTI

### Antipasti di verdure ✓ vegetarisch

Gemischte Gemüse-Vorspeisen mit Bauernbrot  
kleiner Portion € 11,50 | große Portion € 15,50

### Insalata Caprese ✓ vegetarisch

Tomaten | Fior di Latte | Basilikum-Pesto | Oliven | Bauernbrot € 11,50

### Gamberi aglio e olio

Gebratene Garnelen | feiner Lauch | Knoblauch  
Olivenöl-Weißwein-Vinaigrette | Chilischärfe | Bauernbrot € 17,90

### Bruschetta della casa ✓ vegetarisch

Geröstetes Bauernbrot | geschmorte Tomaten | Oliven | Basilikum € 10,90

### Crostini Iscitara

Geröstetes Bauernbrot | Kochschinken | Tomaten  
Basilikum-Pesto | mit Fior di Latte im Ofen gratiniert € 10,90

### Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Rind auf Basilikum-Pesto |  
Champignon-Blätter | Grana Padano | Rucola | Bauernbrot € 20,50

### Scampi Nettuno

Riesengarnelen in Tomaten-Sahnesauce | Basilikum  
mit Fior di Latte im Ofen gratiniert | Bauernbrot € 22,50

## INSALATA

### **Insalata Mista** ✓ vegetarisch

Buntgemischter Salat der Saison | Bauernbrot  
mit American- oder Italian-Dressing € 6,00

### **Insalata Argentina**

Großer Salat mit Argentinischem Huftsteak 200g  
milde Peperoni | American-Dressing | Bauernbrot € 22,50

### **Insalata Americana**

Großer Salat mit Hähnchenbrust 180g  
Sonnenblumenkerne | American-Dressing | Bauernbrot € 20,50

### **Insalata Pescatore**

Großer Salat mit Medaillons vom Lachs und Seehecht  
Italian-Dressing | Bauernbrot € 20,50

### **Insalata Moltissimo**

Großer Salat mit Thunfisch | Schafskäse | Oliven  
Italian-Dressing | Bauernbrot € 19,50

### **Formaggi di capra**

Gebratener Ziegen-Camembert im Speckmantel  
mit Kräutern und Honig mariniert | auf Blattsalaten | Bauernbrot € 18,50

## FORMAGGI

### **Käse-Gratin Dolomiti** ✓ vegetarisch

Geröstetes Bauernbrot in Weißwein getränkt | Gorgonzola  
Fior di Latte gratiniert | Feigensenf € 15,90

### **Formaggi marinati** ✓ vegetarisch

Schafskäse in Olivenöl | Kräutern und Knoblauch € 7,50

### **Oliven** ✓ vegetarisch

mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl € 7,50

## PESCE E GAMBERETTI

### Filetto di salmone

Gebratenes Lachsfilet | Tomatenwürfeln  
Blattspinat | Kartoffelgratin € 22,50

### Filetto di nasello LOW FAT

Gedünstetes Seehecht-Filet auf mediterranem Gemüse  
in Olivenöl-Weißwein-Marinade | Focaccia € 20,50

### Pesce con porro in argo dolce

Gebratenes Seehechtfilet an Karotten-Kartoffelstampf  
mit Lauch in Honig-Balsamico | Cherrytomaten € 22,50

### Scampi Nettuno

Riesengarnelen in Tomaten-Sahnesauce | Basilikum  
mit Fior di Latte im Ofen gratiniert | Bauernbrot € 22,50

### Salmone con lardo

Lachs im Speckmantel | Kartoffel-Erbсен-Stampf  
Cherrytomaten | Basilikum-Pesto € 23,00

## RISOTTO

### Spiedini di gamberetti

Zwei Garnelenspieße an Tomaten-Risotto | Rucola  
Orangen-Note | Chilischärfe und Grana Padano € 20,50

### Risotto con pollo

Hähnchenstreifen auf Spinat-Champignon-Risotto  
Rucola | Grana Padano € 18,90

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang einen Salat vorweg:

**Insalata mista** ✓ **vegetarisch**  
**mit American- o. Italian-Dressing**  
**Bauernbrot € 6,00**

## CARNE

### **Bistecca di manzo**

Gebratenes Rinderhufsteak 200 g - medium  
Peperonata-Gemüse | Rosmarinkartoffeln € 23,00

### **Fettuccine con pollo arrosta**

Gebratene Hähnchenbrustfilet-Streifen  
Fettuccine in Kokos-Ananas-Creme  
mit Möhren | Lauch und einem Hauch Curry € 20,50

### **Pollo al limone e rosmarino**

Auf Zitrone und Rosmarin gebratene Hähnchenbrust  
mit mediterranem Gemüse | Bauernbrot € 20,50

### **Saltimbocca alla romana**

Hähnchenbrust-Medaillons mit Parmaschinken und Salbei  
an Champignons in Marsala-Speck-Sauce | Röstkartoffeln € 21,00

### **Petto di pollo alla pizzaiola**

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten-Oliven-Sauce  
Lauch in Honig-Balsamico | Kartoffelgratin € 20,50

### **Filetto di maiale al pepe**

Schweinefilet mit grünem Pfeffer in Brandy-Rahm  
Basilikum-Möhren | Rosmarinkartoffeln € 22,50

### **Filetto di maiale al gorgonzola**

Schweinefilet in Gorgonzola-Rahm  
würziger Blattspinat | Röstkartoffeln € 22,50

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang einen Salat vorweg:

**Insalata mista** ✓ vegetarisch  
mit American- o. Italian-Dressing  
Bauernbrot € 6,00

# PIZZA

## **Pizza Prosciutto e Funghi**

Kochschinken | Champignons | milden Peperoni  
Tomatensauce | Fior di Latte € 14,50

## **Pizza di Medici**

Parmaschinken | Tomatenscheiben  
Oliven | Rucola | Grana Padano € 16,90

## **Pizza Margherita** ✓ **vegetarisch**

Tomatensauce | Fior di Latte | Basilikum-Pesto € 11,90

## **Pizza Bianca** ✓ **vegetarisch**

Schmand | Ziegencamembert  
Orangenfilets | Radicchio | Walnuss € 14,90

## **Pizza Salsiccia Piccante**

Salsiccia-Salami | milde Peperoni  
Tomatensauce | Fior di Latte € 14,90

## **Pizza Campania** ✓ **vegetarisch**

Artischocken | rote Zwiebeln | Kapern  
Tomatensauce | Fior di Latte € 14,90

## **Pizza Tonno e Cipolle**

Thunfisch | Schafskäse | Zwiebeln | Sardellen | Oliven  
Tomatensauce | Fior di Latte € 15,90

## **Calzone Classico**

gefüllt mit Salami | Champignons | Peperoni | Oliven |  
Tomatensauce | Fior di Latte € 14,50

## **Calzone di Verdure** ✓ **vegetarisch**

gefüllt mit mariniertem Gemüse der Saison  
Tomatensauce | Fior di Latte € 14,50

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang einen Salat vorweg:

**Insalata mista** ✓ **vegetarisch**  
**mit American- o. Italian-Dressing | Bauernbrot 6,00 €**

# PASTA

## **Penne rigate con crema di pomodoro**

Garnelen in Tomaten-Sahne-Sauce | Lauch | Rucola | € 18,90

## **Maccheroni Rucola**

Rindfleischstreifen | Tomaten-Sauce | Oliven | Rucola | Schafskäse € 19,50

## **Penne gratinate**

mit Hähnchenstreifen | Champignons | Kochschinken  
in Käse-Sahne-Sauce | im Ofen gratiniert € 18,90

## **Tagliatelle con salmone**

Lachswürfel | Artischockenherzen | rote Pfefferbeeren  
Spinat-Sahne-Sauce € 21,50

## **Fettuccine al' ragu**

mit hausgemachter Bolognese-Sauce und Grana Padano € 15,50

## **Penne alla Toscana**

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | Champignons  
Lauch und Oliven in Gorgonzola-Sauce € 18,90

## **Maccheroni al' forno**

Kochschinken | Champignons | Lauch  
in Tomaten-Sahne-Sauce gratiniert € 17,50

## **Penne con fegato**

mit Kalbsleber | roten Zwiebeln | Tomaten  
Oliven | Salbei und einem Spritzer Marsala € 20,50

## **Gnocchi di patate**

al' pomodoro ✓ **vegetarisch** Tomaten | Grana Padano € 14,90  
al' gorgonzola ✓ **vegetarisch** Gorgonzola-Spinat-Sauce € 16,90

## **Spaghetti alla carbonara**

Speck | Eigelb in Parmesansahne | knuspriger Bacon € 15,50

## **Lasagne al' forno**

Der Klassiker mit Sauce Bolognese und Fior di Latte € 17,50

## APERITIVI E SPUMANTE

<b>Sprizz</b>	0,25 l	€ 8,00
Aperol   Campari		
Limoncello   Rosato		
San Bitter Sprizz ALKOHOLFREI	0,25 l	€ 7,50
Crodino Sprizz ALKOHOLFREI	0,25 l	€ 7,50
<b>Prosecco</b> FRIZZANTE DOC	0,15 l	€ 4,50
Prosecco Flasche	0,75 l	€ 20,90
<b>Martini</b> rosso   bianco	5cl	€ 7,00
<b>Sherry</b> fino   medium dry	5cl	€ 7,00
<b>Portwein</b> Royal Tawny	5cl	€ 7,00

## VINI APERTI

<b>Vino bianco</b>	<b>0,20 l</b>	<b>0,50 l</b>	
Soave	€ 7,00	€ 17,50	
Chardonnay	€ 7,00	€ 17,50	
Pinot Grigio	€ 7,00	€ 17,50	
Bianco Sprizz	€ 6,50	€ 16,00	
<b>Vino rosato</b>	<b>0,20 l</b>	<b>0,50 l</b>	
Rosato	€ 7,00	€ 17,50	
<b>Vino rosso</b>	<b>0,20 l</b>	<b>0,50 l</b>	
Chianti	€ 7,00	€ 17,50	
Montepulciano	€ 7,00	€ 17,50	
Cabernet Sauvignon	€ 7,00	€ 17,50	
	<b>0,20 l</b>	<b>0,50 l</b>	<b>0,75 l</b>
Lambrusco <i>PERLWEIN</i>	€ 7,00	€ 17,50	€ 24,50

... für weitere Flaschenweine fragen Sie nach unserer WEINKARTE!



## BIRRE

### Gilde

Pils   Alsterwasser	0,40 l	€ 4,90
	0,50 l	€ 6,00
Gilde Free ALKOHOLFREI	0,33 l	€ 4,60

### Störtebeker

Bernstein Weizen HELL   ALKOHOLFREI	0,50 l	€ 6,50
Schwarz-Bier	0,50 l	€ 6,50

## GRAPPE E LIQUORI

	2 cl	4 cl
<b>Grappa della casa</b>		
Bianca   Barricata	€ 5,00	€ 8,50
<b>POLI MIELE</b> HONIG-GRAPPA-LIKÖR	€ 7,00	€ 11,00
Grappa <b>SARPA DI POLI</b>	€ 7,00	€ 11,00
<b>GALLIANO L'AUTHENTICO</b> KRÄUTERLIKÖR	€ 6,00	
<b>POLI Bomb</b> EIERLIKÖR	€ 6,00	

## ANALCOLICI

<b>Acqua Minerale</b>	<b>0,50 l</b>	<b>0,75 l</b>
San Pellegrino MEDIUM	€ 5,00	€ 7,50
Acqua Panna STILL	€ 5,00	€ 7,50

<b>Säfte</b>	<b>0,20 l</b>	<b>0,50 l</b>
Apfel   Rhabarber   KiBa   Orange	€ 3,70	€ 7,00
Saftschorle	€ 3,70	€ 7,00

<b>Softdrinks</b>	<b>0,30 l</b>	<b>0,50 l</b>
Coca Cola   Fanta   Sprite   Spezi	€ 3,70	€ 7,00
Cola Cola light - FLASCHE 0,33 l	€ 3,70	

Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale	€ 3,70	€ 7,00
---	--------	--------

### Fritz-kola

Zitrone   Kola   Misch-Masch   Melone   Apfel-Kirsch-Holunder - FLASCHE	<b>0,20 l</b>	€ 3,50
--	---------------	--------

## DOLCE

### **Tiramisu** - unser Klassiker !

Bisquit | Espresso | Brandy | Mascarpone-Creme | Kakao € 6,50

### **Panna Cotta**

... Fragen Sie nach unserem Panna Cotta der Saison!

### **Gelato cioccolata**

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce € 6,00

### **Gelato con frutta di bosco**

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren € 6,50

### **Crema di gelato** – je Kugel € 3,50

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Zitrone | Stracciatella

### **Sorbetto al' limone**

Zitronensorbet mit Secco aufgefüllt € 7,50

### **Espresso affogato**

Vanilleeis im heißen Espresso € 5,90

## CAFÉ

Espresso € 2,90

Espresso doppio € 4,50

Café crema € 3,50

Cappuccino € 3,90

Latte macchiato € 4,50

## TEE

**Ronnefeldt Tee** im Kännchen € 4,90

Schwarzer Tee DARJEELING | EARL GREY

Grüner Tee LUNG CHING DRACHENBRUNNENTEE | MORGENTAU

Kräutertee MINT | ROOIBOS VANILLA | GINGER LEMON | MOUNTAIN HERBS

Früchtetee RED BERRIES | LEMON SKY

HABEN SIE FRAGEN ZU ZUSATZSTOFFEN | ALLERGENEN? WIR BERATEN SIE GERNE!

01.2025