



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 FRIZZANTE DOC	0,15 l	4,50€
Flasche	0,75 l	20,90€

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

ANTIPASTI

Antipasti di verdure ✓

Gemischte Gemüse-Vorspeisen mit Bauernbrot
 kleiner Teller 13,50 €
 großer Teller 16,50 €

Insalata Caprese ✓

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

Bruschetta della casa ✓

Geröstetes Bauernbrot mit geschmorten Tomaten,
 Oliven und Basilikum 10,90 €

Crostini Iscitara

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

Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Rind auf Basilikum-Pesto,
 Champignon-Blättern, Zitrone, Grana Padano,
 Rucola, Bauernbrot 18,50 €

Gamberi aglio e olio

Gebatene Garnelen an feinem Lauch, Knoblauch,
 Olivenöl-Weißwein-Vinaigrette, Chilischärfe,
 Bauernbrot 16,90 €

Scampi Nettuno

Riesengarnelen in Tomaten-Sahnesauce, Fior di Latte,
 Basilikum, im Ofen gratiniert, Bauernbrot 20,50 €

Polpette alla Puttanesca

Hackbällchen in Tomaten-Kapern-Sauce, Schafskäse,
 im Ofen gratiniert, Bauernbrot 16,90 €

INSALATA

Insalata Mista

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

Insalata Argentina

Großer Salat mit Argentinischem Huftsteak 160g, milde Peperoni und American-Dressing, Bauernbrot 19,50 €

Insalata Americana

Großer Salat mit Hähnchenbrust, Sonnenblumenkernen, American-Dressing, Bauernbrot 18,90 €

Insalata Pescatore

Großer Salat mit Medaillons vom Lachs und Seehecht, Räucherlachs, Italian-Dressing, Bauernbrot 19,50 €

Insalata Moltissimo

Großer Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Oliven und Italian-Dressing, Bauernbrot 18,50 €

Formaggi di capra

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

ZUPPA

Zuppa di Napoli

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

Burridda di pesce

Mediterraner Fischtopf mit Fenchel, Tomaten, Knoblauch, Oliven und Kräutern 12,90 €

Brodo di manzo

Rinderbouillon mit Fleisch, Gemüse-Julienne und Crespelle-Streifen 8,50 €

FORMAGGI

Käse-Gratin Dolomiti

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

Gorgonzola dolce

Cremiger Gorgonzola, Cherrytomaten, Bauernbrot
pikant mit Oliven 14,90 €
süß mit Feigensenf 14,90 €

Formaggi marinati

Schafskäse in Olivenöl, Kräutern und Knoblauch 7,50 €

Oliven mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl 7,50 €

Getrocknete Tomaten in Olivenöl 7,50 €

ZU ALLEN VORSPEISEN SERVIEREN WIR IHNEN UNSER HAUSGEMACHTES BAUERNBROT

PESCE E GAMBERETTI

Filetto di salmone

Gebratenes Lachsfilet an Tomatenwürfeln, Blattspinat und Kartoffelgratin 20,50 €

Tortino di pesce e patate

Gebratenes Seehecht-Filet auf Kartoffelgratin, Tomaten-Ragù in Gratinsschale mit Käse überbacken 19,50 €

Filetto di nasello LOW FAT

Gedünstetes Seehecht-Filet auf mediterranem Gemüse in Olivenöl-Weißwein-Marinade, Focaccia 19,50 €

Pesce con porro in argo dolce

Gebratenes Seehechtfilet an Karotten-Kartoffelstampf, mit Lauch in Honig-Balsamico, Cherrytomaten 20,50 €

Scampi Nettuno

Riesengarnelen in Tomaten-Sahnesauce, Fior di Latte Basilikum, im Ofen gratiniert, Bauernbrot 20,50 €

Salmone con lardo

Lachs im Speckmantel auf Kartoffel-Erbsen-Stampf Cherrytomaten und Basilikum-Pesto 21,50 €

CARNE

Bistecca di manzo

Rinderhufsteak 180 g mit Peperonata-Gemüse und Rosmarinkartoffeln 21,90 €

Fettuccine con pollo arrosta

Gebratene Hähnchenbrustfilet-Streifen, Fettuccine in Kokos-Ananas-Creme, mit Möhren, Lauch und einem Hauch Curry 19,50 €

Pollo al limone e rosmarino

Auf Zitrone und Rosmarin gebratene Hähnchenbrust, mit mediterranem Gemüse und Bauernbrot 18,90 €

Saltimbocca alla romana

Hähnchenbrust-Medaillons mit Parmaschinken und Salbei, an Champignons in Marsala-Speck-Sauce und Röstkartoffeln 19,50 €

Petto di pollo alla pizzaiola

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten-Oliven-Sauce, Lauch in Honig-Balsamico und Kartoffelgratin 18,90 €

Filetto di maiale al pepe

Schweinefilet mit grünem Pfeffer in Brandy-Rahm, Basilikum-Möhren und Rosmarinkartoffeln 20,90 €

Filetto di maiale al gorgonzola

Schweinefilet in Gorgonzola-Rahm, mit Blattspinat und Röstkartoffeln 20,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE HABEN WIR MIT  GEKENNZEICHNET

PIZZA

Focaccia di Capra

Pizzafladen mit Ziegenfrischkäse, gehackte Tomaten Rucola, Bacon und Sonnenblumenkernen 13,90 €

Pizza Prosciutto e Funghi

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

Pizza di Medici

Parmaschinken, Tomatenscheiben, Oliven, Rucola Tomatensauce und Grana Padano 16,90 €

Pizza Margherita

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

Pizza Emilia

Kochschinken, Lauch, Oliven, Kapern, Rosmarin Tomatensauce und Fior di Latte 13,90 €

Pizza Bianca

mit Schmand und Ziegencamembert, Orangenfilets, Radicchio-Streifen, Walnüssen 14,90 €

Pizza Salsiccia Piccante

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

Pizza Campania

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

Pizza Tonno e Cipolle

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

Pizza Helsinki

Räucherlachs, Schmand, rote Zwiebeln, Oliven und Dill 16,90 €

Calzone Classico

gefüllter Pizzafladen mit Salami, Champignons, Peperoni, Oliven, Tomatensauce und Fior di Latte 13,90 €

Calzone di Verdure

gefüllter Pizzafladen mit mariniertem Gemüse, Tomatensauce und Fior di Latte 14,50 €

RISOTTO

Spiedini di gamberetti

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

Risotto con pollo

Hähnchenstreifen auf Tomaten-Erbsen-Risotto, Rucola und Grana Padano 18,90 €

PASTA

Penne rigate con crema di pomodoro

Tomaten-Sahne-Sauce, mit Lauch und Rucola mit gebratenen Garnelen 18,90 €
mit kleinen Polpette 17,90 €

Maccheroni Rucola

mit Rindfleischstreifen in Tomaten-Sauce, Oliven, Rucola und Schafskäse 19,50 €

Penne Gratinat

mit Hähnchenstreifen, Champignons, Kochschinken in Käse-Sahne-Sauce, im Ofen gratiniert 18,50 €

Spaghetti con salmone

mit Lachswürfeln, Artischockenherzen und roten Pfefferbeeren in feiner Spinat-Sahne-Sauce 19,50 €

Penne alla Toscana

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons, Lauch und Oliven in Gorgonzola-Sauce 17,50 €



Maccheroni al' forno

mit Kochschinken, Champignons und Lauch in Tomaten-Sahne-Sauce, im Ofen gratiniert 16,90 €

Penne con fegato

mit Kalbsleber mit roten Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Salbei und einem Spritzer Marsala 19,90 €

Gnocchi di patate

al' pomodoro  Tomaten, Grana Padano 14,90 €
al' ragu Bolognese, Grana Padano 16,90 €
al' gorgonzola  Gorgonzola-Spinat-Sauce 16,90 €



Pasta con gamberetti marinati

Fettuccine, Garnelen, Oliven, Konfetti-Gemüse, Pesto rosso, Olivenöl-Weißwein-Marinade, Rucola 18,90 €

Spaghetti alla carbonara

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

Pasta classico

al pomodoro  / con pesto al genovese  12,90 €
alla bolognese / al arrabiata mit Speck 14,90 €

Lasagne al' forno mit Hackfleisch, Fior di Latte 17,50 €

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang einen Salat vorweg:

Insalata mista

mit American- oder Italian-Dressing
und Bauernbrot 6,00 €

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 FRIZZANTE DOC	0,15 l	4,50€
Flasche	0,75 l	20,90€

Martini rosso / bianco	5cl	6,00€
POLI Bomb Eierlikör	2cl	5,00€
Sherry fino / medium dry 5cl	5cl	6,00€
Portwein Royal Oporto Tawny 5cl	5cl	6,00€

VINI APERTI

Vino bianco	0,20 l	0,50 l
Soave	6,50 €	16,00 €
Chardonnay	6,50 €	16,00 €
Pinot Grigio	6,50 €	16,00 €
Bianco Sprizz	6,00 €	15,00 €

Vino rosato	0,20 l	0,50 l
Rosato	7,00 €	17,50 €

Vino rosso	0,20 l	0,50 l
Chianti	7,00 €	17,50 €
Montepulciano	7,00 €	17,50 €
Cabernet Sauvignon	7,00 €	17,50 €

	0,20 l	0,50 l	0,75 l
Lambrusco PERLWEIN	6,50 €	16,00 €	23,50 €

BIRRE

Gilde

Pils / Alsterwasser	0,40 l	4,60 €
	0,50 l	5,60 €
Gilde Free ALKOHOLFREI	0,33 l	4,30 €

Störtebeker

Bernstein Weizen hell	0,50 l	6,00 €
Bernstein Weizen ALKOHOLFREI	0,50 l	6,00 €
Roggen Weizen dunkel	0,50 l	6,00 €
Schwarz-Bier	0,50 l	6,00 €

GRAPPE

Grappa della casa	2 cl	4 cl
Bianca / Barricata	4,00 €	7,00 €
POLI MIELE HONIG-GRAPPA-LIKÖR	6,00 €	9,50 €
Grappa SAPRA DI POLI	6,00 €	9,50 €

ANALCOLICI

Acqua Minerale	0,50 l	0,75 l
San Pellegrino MEDIUM	4,60 €	7,00 €
Acqua Panna STILL	4,60 €	7,00 €

Säfte	0,20 l	0,50 l
Apfel / -schorle	3,50 €	7,00 €
Rhabarber /-schorle	3,50 €	7,00 €
Orange / KiBa	3,50 €	7,00 €
Tomate	3,50 €	

Softdrinks	0,30 l	0,50 l
Coca Cola / Fanta / Sprite / Spezi	3,50 €	6,80 €
Cola Cola light - FLASCHE 0,33 l	3,50 €	

Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	3,50 €	6,80 €
--	--------	--------

Fritz-kola

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

CAFÉ

Espresso	2,90 €
Espresso doppio	5,00 €
Café crema	3,50 €
Cappuccino	3,70 €
Latte macchiato	4,20 €
Espresso affogato – Vanilleeis im Espresso	5,90 €

TEE

Ronnefeldt Tee im Kännchen	5,00 €
Schwarzer Tee DARJEELING / EARL GREY	
Grüner Tee LUNG CHING DRACHENBRUNNENTEE / MORGENTAU	
Kräutertee MINT / ROOIBOS VANILLA / GINGER LEMON / MOUNTAIN HERBS	
Früchtetea RED BERRIES / LEMON SKY	

DOLCE

Tiramisu	6,50 €
Panna Cotta der Saison	8,90 €

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	6,90 €

Espresso affogato – Vanilleeis im Espresso	5,90 €
---	--------

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