



## 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€

<b>Prosecco</b> FRIZZANTE DOC	0,15 l	4,50€
Flasche	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	5cl	6,00€
<b>Portwein</b> 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 gehackten 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 18,90 €

### Insalata Americana

Großer Salat mit Hähnchenbrust, Sonnenblumenkernen, American-Dressing, Bauernbrot 17,50 €

### Insalata Pescatore

Großer Salat mit Medaillons vom Lachs und Seehecht, Räucherlachs, Italian-Dressing, Bauernbrot 18,90 €

### Insalata Moltissimo

Großer Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Oliven und Italian-Dressing, Bauernbrot 17,50 €

### Formaggi di capra

Gebratener Ziegen-Camembert im Speckmantel, mit Kräutern und Honig mariniert, auf Blattsalaten 17,50 €

## ZUPPA

### Zuppa di Napoli

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

### Burrida 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 18,90 €

### Filetto di nasello LOW FAT

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

### Lenticchie all' aceto balsamico

Balsamico-Linsen mit gebratenem Seehechtfilet und frischem Bauernbrot 18,90 €

### 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 20,50 €

## CARNE

### Bistecca di manzo

Rinderhufsteak 180 g mit Peperonata-Gemüse und Rosmarinkartoffeln 20,90 €

### Fettuccine con pollo arrosta

Gebratene Hähnchenbrustfilet-Streifen, Fettuccine in Kokos-Ananas-Creme, mit Möhren, Lauch und einem Hauch Curry 18,90 €

### 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 20,50 €

### Filetto di maiale al gorgonzola

Schweinefilet in Gorgonzola-Rahm, mit Blattspinat und Röstkartoffeln 20,50 €

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 Chorizo

Chorizo-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 18,90 €

### 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 18,90 €

### Penne alla Toscana

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons, Lauch und Oliven in Gorgonzola-Sauce 16,90 €



### Maccheroni al' forno

mit Kochschinken, Champignons und Lauch in Tomaten-Sahne-Sauce, im Ofen gratiniert 16,50 €

### Penne con fegato

Geflügelleber mit roten Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Salbei und einem Spritzer Marsala 16,90 €

### 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 mit Garnelen, Oliven, kleinem Gemüse, in Olivenöl-Weißwein-Marinade und Rucola 18,90 €

### Spaghetti alla carbonara

Speck und Eigelb in Parmesan-Sahne, Bacon 14,50 €

### Pasta classico

al pomodoro  / con pesto al genovese  12,90 €  
alla bolognese / al arrabiata mit Speck 13,90 €

**Lasagne al' forno** mit Hackfleisch, Fior di Latte 16,90 €

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€

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

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

## VINI APERTI

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

<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 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	4,00 €

### 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	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Bianca / Barricata	4,00 €	7,00 €
POLI MIELE HONIG-GRAPPA-LIKÖR	6,00 €	9,50 €
Grappa SAPRA DI POLI	6,00 €	9,50 €

## ANALCOLICI

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

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

<b>Softdrinks</b>	<b>0,30 l</b>	<b>0,50 l</b>
Coca Cola / Fanta / Sprite / Spezi	3,50 €	5,80 €
Cola Cola light - FLASCHE 0,33 l	3,50 €	

Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	3,50 €	5,80 €
--	--------	--------

### Fritz-kola

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

<b>Ronnefeldt Tee</b> 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

<b>Tiramisu</b>	6,50 €
<b>Panna Cotta</b> der Saison	8,90 €

<b>Gelato cioccolata</b>	
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	6,00 €

<b>Gelato con frutta di bosco</b>	
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren	6,50 €

<b>Crema di gelato</b> – je Kugel	3,50 €
Vanille / Schokolade / Erdbeer / Zitrone / Stracciatella	

<b>Sorbetto al' limone</b>	
Zitronensorbet mit Secco aufgefüllt	6,90 €

<b>Espresso affogato</b> – Vanilleeis im Espresso	5,90 €
---	--------

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