



APERITIVI E SPUMANTE

Sprizz

Sarti Sprizz	0,25 l	€ 8,00
Aperol Sprizz	0,25 l	€ 8,00
Campari Sprizz	0,25 l	€ 8,00
Limoncello Sprizz	0,25 l	€ 8,00
ITALIAN Sprizz ALKOHOLFREI BITTERSÜß ORANGENNOTEN	0,25 l	€ 7,50
San Bitter Sprizz ALKOHOLFREI HERB-FRUCHTIG	0,25 l	€ 7,50
Crodino Sprizz ALKOHOLFREI KRÄUTER UND ZITRUSNOTEN	0,25 l	€ 7,50

Prosecco

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

Martini rosso / bianco	5cl	€ 7,00
Limoncello	4cl	€ 5,00
Campari auf Eis	5cl	€ 7,00
Sherry fino / medium dry	5cl	€ 7,00
Portwein Royal Oporto Tawny	5cl	€ 7,00

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

ZUPPA

Zuppa di Napoli ✓ vegetarisch

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

Burrida di pesce

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

ANTIPASTI

Antipasti di verdure ✓ vegetarisch

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

Insalata Caprese ✓ vegetarisch

Tomaten | Fior di Latte | Basilikum-Pesto | Oliven | Bauernbrot € 12,50

Gamberi aglio e olio

Garnelen | Kräuter | Knoblauch mit Weißwein abgelöscht
Olivenöl | leichte Chilischärfe | Bauernbrot € 17,90

Bruschetta della casa ✓ vegetarisch

Geröstetes Bauernbrot | Tomaten | Oliven | Basilikum € 11,50

Miesmuscheln

Lorbeer | Tomatensugo | Knoblauch mit Weißwein abgelöscht
Olivenöl | Bauernbrot € 12,90

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 € 23,50

Insalata Americana

Großer Salat mit Hähnchenbrust 180g
Sonnenblumenkerne | American-Dressing | Bauernbrot € 21,50

Insalata Pescatore

Großer Salat mit Medaillons vom Lachs und Seehecht
Italian-Dressing | Bauernbrot € 21,50

Insalata Moltissimo

Großer Salat mit Thunfisch | Schafskäse | Oliven
Italian-Dressing | Bauernbrot € 20,50

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 € 24,50

Filetto di nasello

Gedünstetes Seehecht-Filet auf mediterranem Gemüse
mit Weißwein und Olivenöl | Focaccia € 21,90

Scampi Nettuno

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

Pesce con peperonata

Gebratenes Seehechtfilet | Peperonata-Gemüse
sahniges Kartoffelgratin € 21,90

Salmone con pancetta

Lachs im Speckmantel | Kartoffel-Erbсен-Stampf
Cherrytomaten | Basilikum-Pesto € 24,50

RISOTTO

Spiedini di gamberetti

Zwei Garnelenspieße auf Tomatenrisotto | Rucola
Orange | Chilischärfe und Grana Padano € 21,90

Risotto con pollo

Hähnchenstreifen auf Spinat-Champignon-Risotto
Rucola | Grana Padano € 20,90

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang einen Salat vorweg:

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

CARNE

Bistecca di manzo

Gebratenes Rinderhüftsteak 200 g - medium
Peperonata-Gemüse | Rosmarinkartoffeln € 24,50

Fettuccine con pollo arrosto

Gebratene Hähnchenbrustfilet-Streifen
Fettuccine in Kokos-Ananas-Creme
mit Möhren | Lauch und einem Hauch Curry € 21,50

Filetto di maiale al gorgonzola

Schweinefilet in Gorgonzola-Rahm
würziger Blattspinat | Röstkartoffeln € 23,50

Pollo al limone e rosmarino

Hähnchenbrust mit Zitrone und Rosmarin gebraten
mediterranes Gemüse | Oliven | Bauernbrot € 21,90

Saltimbocca di pollo

Hähnchenbrust-Medaillons mit Rohschinken und Salbei
an Champignons in Marsala-Speck-Sauce | Röstkartoffeln € 22,50

Petto di pollo con peperonata

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
Peperonata-Gemüse | Kartoffelgratin € 21,90

Filetto di maiale al pepe

Schweinefilet mit grünem Pfeffer in Brandy-Rahm
Basilikum-Möhren | Rosmarinkartoffeln € 23,50

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

italienischer Rohschinken | 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 Cipolla

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 alle 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

Tortellini ai funghi porcini ✓ vegetarisch

Steinpilz Tortellini | Rucola | Walnüsse | Grana Padano € 15,90

___ mit drei gebratenen Riesengarnelen € 19,90

Fettuccine al ragù di carne

mit hausgemachter Bolognese-Sauce und Grana Padano € 16,90

Maccheroni Rucola

Rindfleischstreifen | Tomatensauce | Oliven | Rucola | Schafskäse € 19,50

Penne gratinate

mit Hähnchenstreifen | Champignons | Kochschinken
in Gorgonzola-Sahnesauce | im Ofen gratiniert € 19,50

Spaghetti alla carbonara

Speck | Eigelb | Sahnesauce mit Grana Padano | knuspriger Bacon € 15,50

Tagliatelle con salmone

Lachswürfel | Artischockenherzen | rosa Pfefferbeeren
Spinat-Sahnesauce € 21,50

Penne alla Toscana

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

Maccheroni al forno

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

Penne con fegato

mit Hähnchenleber | roten Zwiebeln | Tomaten
Oliven | Salbei und einem Spritzer Marsala € 18,90

Gnocchi di patate

___ al pomodoro ✓ vegetarisch Tomaten | Grana Padano € 15,50

___ al gorgonzola ✓ vegetarisch Gorgonzola-Spinat-Sauce € 17,50

Lasagne al forno

Der Klassiker mit Sauce Bolognese und Fior di Latte € 17,90

APERITIVI E SPUMANTE

Sprizz	0,25 l	€ 8,00
Aperol Campari Sarti Limoncello		
ITALIAN Sprizz ALKOHOLFREI	0,25 l	€ 7,50
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
Prosecco Flasche TROCKEN, ITALIEN	0,75 l	€ 20,90
Martini rosso bianco	5cl	€ 7,00
Sherry fino medium dry	5cl	€ 7,00
Portwein Royal Tawny	5cl	€ 7,00

VINI APERTI

Vino bianco	TROCKEN, ITALIEN	0,20 l	0,50 l
Soave		€ 7,00	€ 17,50
Chardonnay		€ 7,00	€ 17,50
Pinot Grigio		€ 7,00	€ 17,50
Bianco Sprizz		€ 6,50	€ 16,00
Vino rosato		0,20 l	0,50 l
Rosato	TROCKEN, ITALIEN	€ 7,00	€ 17,50
Vino rosso	TROCKEN, ITALIEN	0,20 l	0,50 l
Chianti		€ 7,00	€ 17,50
Montepulciano		€ 7,00	€ 17,50
Cabernet Sauvignon		€ 7,00	€ 17,50
ROTling	SÜFFIG, MOSEL	0,20 l	0,50 l
Rotling, WEIRICH WEINE		€ 7,00	€ 17,50
			€ 24,50
Frizzante	LIEBLICH, ITALIEN	0,20 l	0,50 l
Lambrusco PERLWEIN		€ 7,00	€ 17,50
			€ 24,50

VINI IN BOTTIGLIA

Weitere Flaschenweine finden Sie in 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

Grappa della casa

2 cl 4 cl

Bianca | Barricata € 5,00 € 8,50

POLI MIELE HONIG-GRAPPA-LIKÖR € 7,00 € 11,00

Grappa **SARPA DI POLI** € 7,00 € 11,00

Limoncello € 5,00

GALLIANO L'AUTENTICO KRÄUTERLIKÖR € 6,00

POLI Bomb EIERLIKÖR € 6,00

ANALCOLICI

Acqua Minerale

0,50 l 0,75 l

San Pellegrino MEDIUM € 5,00 € 7,50

Acqua Panna STILL € 5,00 € 7,50

Säfte | Nektare

0,20 l 0,50 l

Apfel | Rhabarber | KiBa | Orange | Erdbeere € 3,70 € 7,00

Saftschorle € 3,70 € 7,00

Softdrinks

0,30 l 0,50 l

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

Kola | Misch-Masch | Melone | Anjola Ananas 0,20 l € 3,50

Apfel-Kirsch-Holunder - FLASCHE

Lemon Soda - ITALIENISCHE ZITRONENLIMONADE 0,20 l € 3,50

DOLCI

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

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Zitrone | Stracciatella € 3,50

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

ALLE CAFÉSPEZIALITÄTEN SERVIEREN WIR AUCH ALS DECAFFEINATO – AUS DEM HAUSE **illy**

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! EINE SEPARATE ALLERGENEN-KARTE LIEGT VOR.

03.2026