

APERITIVO



Prosecco Spumante – 0,1 l – 6,9

Aperol Spritz – 0,2 l – 8,9

Limoncello Spritz – 0,2 l – 8,9

Sarti Spritz – 0,2 l – 8,9

Sarti Lemon – 0,2 l – 8,5

Campari Orange – 0,2 l – 8,9

Martini Bianco – 5 cl – 6,5

San Bitter alkoholfrei – 6,5

ANTIPASTI



Bruschetta Classica (4 Stück) – 8,9

Geröstetes Hausbrot mit marinierten Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl extra vergine.

Burrata con Pomodorini – 14,9

Cremige Burrata aus Apulien auf aromatischen Kirschtomaten, verfeinert mit Basilikum und hochwertigem Olivenöl.

Carpaccio di Manzo – 16,9

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Parmigiano Reggiano, Zitronen-Olivenöl und geröstetem Brot.

Carpaccio di Salmone – 16,9

Fein aufgeschnittener Lachs mit Limette, Dill, mediterraner Marinade und geröstetem Brot.

Tartare di Salmone – 18,9

Frisches Lachstartar mit Limette, Kräutern, Avocado und geröstetem Brot.

Tartare di Manzo – 18,9

Handgeschnittenes Rindertatar, klassisch angemacht und mit geröstetem Brot serviert.

PIZZA GOURMET



Pizza Parma – 16,9

Mit Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola und Parmigiano Reggiano

Pizza Burrata – 16,9

Mit Burrata, Kirschtomaten, Basilikum und Olivenöl extra vergine

Pizza Salmone – 17,9

Weißer Pizza mit Lachs, roten Zwiebeln, frischem Knoblauch und Fior di Latte

Pizza Carpaccio – 18,9

Mit feinem Rindercarpaccio, Rucola und Parmigiano

Pizza Filetto – 18,9

Mit zarten Rinderfiletstreifen, Rucola und Parmigiano

PASTA



Agnolotti Burro e Salvia – 16,9

Gefüllte Agnolotti in aromatischer Butter-Salbei-Sauce mit Parmigiano Reggiano.

Tagliatelle agli Scampi – 18,9

Hausgemachte Tagliatelle mit Scampi in fruchtiger Kirschtomatensauce.

Tagliolini al Parmigiano – 16,9

Frische Tagliolini direkt im Parmesanlaib geschwenkt.

Tagliatelle al Limone con Scampi – 18,9

Tagliatelle mit Scampi in cremiger Zitronensauce und mediterranen Kräutern.

Tagliatelle al Filetto – 18,9

Tagliatelle mit zarten Rinderfiletstreifen, Zucchini und kräftiger Rotweinsauce.

PESCE



Fritto Misto – 23,9

Knusprig frittierte Fisch- und Meeresfrüchtevariation mit Knoblauch Dip.

Salmone alla Griglia – 24,9

Gegrilltes Lachsfilet mit frischem Beilagensalat.
Wahlweise mit Zitronensauce +3,00 €.

CARNE



Scaloppine al Limone – 29,9

Zarte Kalbsmedaillons in feiner Zitronensauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln

Scaloppine al Gorgonzola – 29,9

Kalbsmedaillons in cremiger Gorgonzolasauce mit Rosmarinkartoffeln

Rumpsteak alla Griglia – 13,9 / 100 g

Gegrilltes Rumpsteak nach Wunsch gegart, serviert mit frischem Beilagensalat

Filetto alla Griglia – 17,9 / 100 g

Edles Rinderfilet vom Grill mit Beilagensalat.
Unsere Fleischstücke können direkt aus der Frischevitrine ausgewählt werden

Saucen zum Steak + 3,0

- Gorgonzolasauce
- Barolosauce

PESCE



Fritto Misto - 23,9

Knusprig frittierte Fisch- und Meeresfrüchtevariation mit Knoblauch Dip.

Salmone alla Griglia - 24,9

Gegrilltes Lachsfilet mit frischem Beilagensalat.
Wahlweise mit Zitronensauce +3,00 €.

CARNE



Scaloppine al Limone - 29,9

Zarte Kalbsmedaillons in feiner Zitronensauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln

Scaloppine al Gorgonzola - 29,9

Kalbsmedaillons in cremiger Gorgonzolasauce mit Rosmarinkartoffeln

Rumpsteak alla Griglia - 13,9 / 100 g

Gegrilltes Rumpsteak nach Wunsch gegart, serviert mit frischem Beilagensalat

Filetto alla Griglia - 17,9 / 100 g

Edles Rinderfilet vom Grill mit Beilagensalat.
Unsere Fleischstücke können direkt aus der Frischevitrine ausgewählt werden

Saucen zum Steak + 3,0

- Gorgonzolasauce
- Barolosauce

BEILAGEN

- Pommes Frites - 4,9**
- Beilagensalat - 5,5**
- Rosmarinkartoffeln - 5,9**
- Knoblauchbrot - 5,5**
- Pizzabrot - 6,5**

DOLCE



Tiramisù Classico – 7,9

Hausgemachtes Tiramisù nach traditionell italienischer Art

Dessert del Giorno

Täglich wechselnde Dessertkreationen

VINI – OFFENE WEINE



WEISS

Pinot Grigio – Venetien

0,25 l – 7,9

ROSÉ

Rosato – Apulien

0,25 l – 7,9

ROT

Primitivo – Apulien

0,25 l – 8,9

La Nostra Carta dei Vini

**Für unsere vollständige Auswahl an italienischen
Flaschenweinen reichen wir Ihnen gerne unsere
separate Weinkarte.**

BIRRA



Bayreuther Hell – 0,5 l – 4,5

Bayreuther Hell Alkoholfrei – 0,5 l – 4,5

Bayreuther Landbier – 0,5 l – 4,5

Maisel's Weisse Original – 0,5 l – 4,5

Maisel's Weisse Alkoholfrei – 0,5 l – 4,5

Radler – 0,5 l – 4,5

Veltins – 0,33 l – 4,5

ALKOHOLFREI



Acqua Panna – 0,25 l – 3,50 €

Acqua Panna – 0,75 l – 7,90 €

San Pellegrino – 0,25 l – 3,50 €

San Pellegrino – 0,75 l – 7,90 €

Coca-Cola – 0,33 l – 3,9

Coca-Cola Zero – 0,33 l – 3,9

Fanta – 0,33 l – 3,9

Sprite – 0,33 l – 3,9

Mezzo-Mix – 0,33 l – 3,9

Spezi – 0,5 l – 4,9

SÄFTE & SCHORLEN



Apfel / Traube / Johannisbeere / Maracuja / Orange

Schorle – 0,2 l – 3,5

Schorle – 0,4 l – 4,5

Soft – 0,2 l – 3,9

Soft – 0,4 l – 4,9

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Pfirsich / Waldfrüchte – 0,5 l – 6,9

HEISSGETRÄNKE



Espresso – 2,9

Espresso Macchiato – 3,2

Espresso Corretto – 5,5

Espresso Doppio – 4,9

Cappuccino – 4,2

Latte Macchiato – 4,9

Caffè Crema – 3,5

Tee Auswahl – 3,9

DIGESTIVI



Limoncello - 4 cl - 4,90 €

Ramazotti - 4 cl - 4,90 €

Averna - 4 cl - 4,90 €

Sambuca - 4 cl - 4,90 €

Amaro del Capo - 4 cl - 4,90 €

Grappa Barrique - 4 cl - 6,90 €

Vecchia Romagna - 4 cl - 6,90 €