



---

**ANTIPASTO BELLA VISTA** normal € 15,00  
Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta large (2 pers.) / groß (2 Pers.) € 29,00  
Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta

**FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI BURRATA SU INSALATINA DI POMODORI SECCHI E SCORZA D'ARANCIO** € 19,80  
Zucchini-Blüten gefüllt mit Burrata-Käse an Salatbouquet  
mit getrockneten Tomaten und Orangenabrieb  
Courgette Flowers stuffed with Burrata Cheese on Salad  
with Sun-dried Tomatoes and Orange Zest

**VITELLO TONNATO** € 21,00  
Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern <sup>6)</sup>  
Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers

**CARPACCIO DI MANZO CON GALLINACCI TRIFOLATI E PINOLI SU RUCOLA** € 21,00  
Rinderfilet-Carpaccio mit geschwenkten Pfifferlingen und Pinienkernen auf Rucola  
Beef Filet Carpaccio with tossed Chanterelles and Pine Nuts on Rucola

---

*Mit gereiftem Balsamico aus dem Eichenholzfass*

**TORTELLONI RIPIENI DI PECORINO E RICOTTA ALLA SALVIA CON ACETO BALSAMICO INVECCHIATO "FAMIGLIA DODI"** € 21,00  
Tortelloni gefüllt mit Schafskäse und Ricotta an Salbei-Butter-Sauce, am Tisch vollendet  
mit gereiftem Aceto Balsamico di Modena IGP „Famiglia Dodi“ aus dem Eichenholzfass  
Tortelloni filled with Ewe's Cheese and Ricotta in Sage Butter Sauce, finalized at the table  
with aged Aceto Balsamico di Modena IGP "Famiglia Dodi" from the Oak Barrell

**FETTUCCELLE „DE CECCO“ AL TARTUFO NERO CON TARTUFO ESTIVO FRESCO** € 29,00  
Fettuccelle-Nudeln „De Cecco“ mit Trüffelbutter Sauce und frischem Sommer-Trüffel (4 Gramm)  
Fettuccelle Noodles „De Cecco“ with Truffle Butter Sauce and fresh Summer Truffle (4 grams)

**SPAGHETTO QUADRATO TRAFILATO AL BRONZO ALLA BOTTARGA DI MUGGINE** € 22,00  
Bronze-Schnitt Spaghetti „La Molisana“ mit „Bottarga di MugGINE“ (Meeräschenrogen)  
Bronze-cut Spaghetti „La Molisana“ with „Bottarga di MugGINE“ (Mullet Roe)

**RIGATONI N° 31 „LA MOLISANA“ CON PUNTE DI FILETTO, FINFERLI E DATTERINI** € 22,00  
Bronze-Schnitt Rigatoni „La Molisana“ mit Rinderfiletspitzen, Pfifferlingen und Datteltomaten  
Bronze-cut Rigatoni „La Molisana“ with Beef Filet Tips, Chanterelles and Date Tomatoes





<b>PETTO DI ANATRA ALLA GRIGLIA SCALOPPATO AL VERMOUTH ROSSO CON FINFERLI E SCAGLIE DI MANDORLE</b>	€ 32,00
Barbarie-Entenbrust vom Grill an rotem Wermut, Pfifferlingen und Mandelblättern, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Vichy-Karotten	
Grilled Barbary Duck Breast with Red Vermouth, Chanterelles and Almonds, served with Rosemary Potatoes and Vichy Carrots	
<b>TAGLIATA DI MAIALE IBERICO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO IGP E ARACHIDI</b>	€ 32,00
Rückensteak vom Ibericoschwein rosa gebraten und tranchiert an Balsamicoreduktion und Erdnüssen, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Caponata-Gemüse und Vichy-Karotten	
Carved Saddle of Iberico Pork with Balsamico reduction and Peanuts, served with Rosemary Potatoes, Caponata Vegetables and Vichy Carrots	
<b>COTOLETTE D'AGNELLO NEOZELANDESE SU SALSA DI MELONE CANTALUPO, ROSMARINO E TIMO</b>	€ 34,00
Neuseeländische Lammkoteletts an Cantaloup-Melonen-Rosmarin-Thymiansauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Caponata-Gemüse	
New Zealand Lamb Chops with Cantaloupe Melon Rosemary Thyme Sauce, served with Rosemary Potatoes and Caponata Vegetables	
<b>FILETTO DI MANZO ARGENTINO ANGUS ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE</b>	€ 39,00
Argentinisches Angus-Rinderfilet vom Grill an Kräuterbutter *	
Grilled Argentine Angus Beef Filet with Parsley Butter *	
<b>SURF &amp; TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR &amp; FILETTO DI MANZO ARGENTINO ANGUS ALLA GRIGLIA</b>	€ 49,00
Riesengarnelenschwänze mit Sauce Bernaise & argentinisches Angus-Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter *	
King Prawns with Sauce Bernaise & grilled Argentine Angus Beef Filet with Parsley Butter *	

\*\*\*

Alle Fleischgerichte ca. 200 g // All Meat Courses approx. 200 g

\* Beilagen zu Rinderfilet und Surf & Turf: Rosmarinkartoffeln, Caponata-Gemüse und Vichy-Karotten

\* Side Orders for Beef Filet and Surf & Turf: Rosemary Potatoes, Caponata Vegetables and Vichy Carrots

<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> – Vanille-Eiscreme vollendet mit einem italienischen Espresso <sup>1)5)</sup>	€ 7,50
	
<b>GELATO ARTIGIANALE MÁLAGA CON NOCI CARAMELATE E UVETTA AL RUM</b>	€ 9,00
Málaga-Eiscreme von der Eismanufaktur "Bedolli" mit karamellisierten Walnüssen und hausgemachten Rum-Rosinen	
Málaga Ice Cream from the Ice Manufacturer „Bedolli“ with caramelized Walnuts and Rum Raisins	
<b>SORBETTO "VICTOR HUGO" CON MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO E PROSECCO</b>	€ 12,00
"Victor Hugo"-Sorbet (Holunderblüte und Minze) mit Waldfrüchte-Salat und einem Schuss Prosecco	
"Victor Hugo"-Sorbet (Elderflower and Mint) with Wild Berries Salad and a dash of Prosecco	
<b>CRÈME BRULÉE AL PISTACCHIO</b>	€ 12,00
Pistazien-Crème Brulée // Pistachios Crème Brulée	
<b>TIRAMISÙ CLASSICO</b> <sup>5)</sup>	€ 12,00
<b>SINFONIA DI DESSERT</b>	€ 16,00
Süßspeisen-Variation unseres Pâtissiers <sup>1)5)</sup> // Symphony of various Sweets – by our Pâtissier	

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff /  
3) mit Antioxidationsmittel / 4) Chininhaltig /



5) Koffeinhaltig / 6) mit Süßungsmittel  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an uns.