



<b>ANTIPASTO BELLA VISTA</b> – Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta	klein	€ 15,00
<i>Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta</i>	large (2 pers.) / groß (2 Pers.)	€ 29,00
<b>CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON PERA GELATA, SCAGLIE DI PECORINO E GHERIGLI DI NOCI CARAMELLATE</b>		€ 21,00
<i>Mariniertes Rote Bete-Carpaccio mit geeister Birne, Pecorinoflocken und karamellisierten Walnusskernen</i>		
<i>Marinated Beetroot-Carpaccio with iced Pear, Ewe's Cheese Flakes and caramelized Walnuts</i>		
<b>GAMBERI WHITE TIGER MANDORLATI SU PURÈ DI ZUCCA</b>		€ 21,00
<i>White Tiger Garnelen in Mandelkruste auf Kürbis-Püree</i>		
<i>White Tiger Prawns in Almond Crust with Pumpkin Puree</i>		
<b>COZZE AL VINO BIANCO, AL POMODORO O ALLA TOSCANA</b>		€ 21,00
<i>Miesmuscheln wahlweise in Weißweinsauce oder Tomatensauce oder nach toskanischer Art überbacken</i>		
<i>Mussels to choose: in White Wine Sauce or in Tomato Sauce or au gratin with Parmesan Cheese</i>		
<b>TARTARE DI MANZO CON FEGATO D'OCA HAPPY FOIE, AMARENE E PAN BRIOCHE</b>		€ 24,00
<i>Rinderfilet-Tatar mit Happy Foie Gänseleber, Amarenakirschen und Pan Brioche</i>		
<i>Beef Filet Tartar with Happy Foie Goose Liver, Amarena Cherries and Pan Brioche</i>		
<i>Happy Foie: Die Alternative zu Foie Gras aus der natürlichen Leber von freilaufenden und nicht zwangsgefütterten Gänsen.</i>		
<b>VITELLO TONNATO</b> – Kalbssemirrolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern <sup>6)</sup>		€ 21,00
<i>Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers</i>		
<b>CAESAR SALAD</b> – Römersalat, Hähnchenbrustfilet, original Caesar Dressing, Parmigiano, Croûtons	klein	€ 15,00
<i>Romaine Lettuce, Chicken Breast, original Caesar Dressing, Parmigiano, Croutons</i>	groß	€ 23,00

*Mit gereiftem Balsamico aus dem Eichenholzfass*

<b>TORTELLONI RIPIENI DI PECORINO E RICOTTA ALLA SALVIA CON ACETO BALSAMICO INVECCHIATO "FAMIGLIA DODI"</b>	€ 21,00
<i>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</i>	
<i>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</i>	

<b>LINGUINE ALLO SCOGLIO CON GAMBERETTI, VINO ROSÉ E POMODORI SECCHI</b>	€ 22,00
<i>Linguine (Pasta) mit Garnelen, Roséwein und getrockneten Tomaten</i>	
<i>Linguine (Pasta) with Prawns, Rosé Wine and sun-dried Tomatoes</i>	
<b>PACCHERI N° 316 TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" ALLE PUNTE DI FILETTO</b>	€ 22,00
<i>Bronze-Schnitt Paccheri-Nudeln "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen und Cognacsauce</i>	
<i>Bronze-cut Paccheri Noodles "La Molisana" with Beef Filet Tips and Cognac Sauce</i>	
<b>SPAGHETTI IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO</b>	€ 24,00
<i>Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP (mind. 30 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce</i>	
<i>Spaghetti in Bio Mountain Parmesan DOP (aged 30+ mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce</i>	
➔ <i>Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise frischen weißen Alba-Trüffel *</i>	pro Gramm € 7,50
<i>By request, we serve in addition fresh white Alba Truffle</i>	

\* Alba-Trüffel ab circa Mitte Oktober.  
Davor schwarzer Trüffel, pro Gramm € 3,50





## Unser Signature Dish

**GAMBERONI IN PIGIAMA DI PROSCIUTTO DI PARMA E FUNGHI, FIAMMEGGIATI AL PERNOD CON RISOTTO** € 39,00  
 Riesengarnelen in Parmaschinken-Pyjama mit Pilzen, flambiert mit Pernod, serviert mit Risotto <sup>1)</sup>  
 King Prawns in Parma Ham Pyjama with Mushrooms, flambéed with Pernod, served with Risotto

**SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL TIMO, SPINACI E TACCOLE** € 39,00  
 Seezunge vom Grill, serviert mit Thymiankartoffeln, Spinat und breiten Bohnen  
 Grilled Sole, served with Thyme Potatoes, Spinach and Runner Beans

**RICCHEZZE DEL MARE ALLA GRIGLIA CON OLIO AL PEPERONCINO, PATATE AL TIMO, SPINACI E TACCOLE** € 33,00  
 Fisch-Mix-Grill, serviert mit Peperoncino-Olivenöl, Thymiankartoffeln, Spinat und breiten Bohnen  
 Fish Mix Grill, served with Chilli Olive Oil, Thyme Potatoes, Spinach and Runner Beans

**SALMONE SCOZZESE AL SESAMO NERO SU HUMMUS DI CECI E POMODORI SECCHI** € 32,00  
 Schottischer Lachs im schwarzen Sesam-Mantel auf Hummus und getrockneten Tomaten,  
 serviert mit Kartoffel-Chips und Spinat  
 Black Sesam crusted Scottish Salmon on Hummus and sun-dried Tomatoes,  
 served with Potato Chips and Spinach

FLEISCH-LIEBHABER WERDEN AUF DER THEMENKARTE "STEAK-WELTREISE" FÜNDIG!  
 Meat Lovers will make a find on our current Theme Card!



**AFFOGATO AL CAFFÈ** – Vanille-Eiscreme vollendet mit einem italienischen Espresso <sup>1) 5)</sup>  € 7,50

**SORBETTO ARTIGIANALE ALLA PERA CON UN TOCCO DI WILLIAMS „IL PIRUS“ DI NONINO** € 10,00  
 Birnen-Sorbet von der Eismanufaktur „Bedolli“ mit einem Schuss Williams „Il Pirus“ von Nonino & Parmesan-Crostino  
 Artisan Pear Sorbet poured with a dash of Williams „Il Pirus“ by Nonino and a Parmesan Flake

**GELATO ARTIGIANALE MON CHÉRIE AL GIANDUIA CON AMARENE & MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO** € 12,00  
 Mon Chérie Eiscreme von der Eismanufaktur „Bedolli“ mit Amarenakirschen & weiße Mousse au Chocolat  
 Mon Chérie Ice Cream with Amarena Cherries & white Mousse au Chocolat

**TIRAMISÙ CLASSICO** <sup>5)</sup> € 12,00

**PANNA COTTA AL COCCO, GLASSA E FRUTTO DI MELOGRANO** € 11,00  
 Kokos-Pannacotta, Granatapfel-Glaze und Granatapfelkerne  
 Coconut Panna Cotta, Pomegranate Glaze and fresh Pomegranate Seeds

**SINFONIA DI DESSERT** € 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.