

---

## A N T I P A S T I

---

<b>ANTIPASTO BELLA VISTA</b>	normal	€ 11,80
Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse	large (2 pers.) / gross (2 Pers.)	€ 22,00
Various Appetisers of delicious Vegetables		
<b>GAMBERETTI TRIFOLATI CON PEPERONI LOMBARDI, GALLINACCI, AGLIO E PEPERONCINO</b>		€ 15,80
Black Tiger Shrimps geschwenkt mit lombardischen Peperoni, Pfifferlingen, Knoblauch und Chili		
Black Tiger Shrimps sautéed with lombard Peppers, Chanterelles, Garlic and Chili		
<b>VITELLO TONNATO</b>		€ 15,80
Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben, Thunfischsauce und Kapern <sup>6)</sup>		
Slices of roasted Veal, Tuna Sauce and Capers		
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>		€ 15,80
Rinderfilet-Carpaccio, Rucola und Parmesanblätter		
Beef Filet Carpaccio, Rucola and Parmesan Cheese Flakes		

---

## P A S T A

---

<b>CREMA DI GALLINACCI CON SALMONE SCOZZESE</b>		€ 11,80
Pfifferlingcremesuppe mit schottischem Lachs		
Chantarelles-Cream-Soup with Scottish Salmon		
<b>LINGUINE ALLO SCOGLIO CON GAMBERETTI, VINO BIANCO E POMODORI SECCHI</b>		€ 15,80
Linguine (Pasta) mit Baby-Garnelen, Weisswein und getrockneten Tomaten		
Linguine (Pasta) with Baby Prawns, White Wine and dried Tomatoes		
<b>FARFALLE RIGATE N° 66 TRAFILATE AL BRONZO "LA MOLISANA" ALLE PUNTE DI FILETTO</b>		€ 15,80
Bronze-Schnitt Schmetterlings-Nudeln "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen und Cognac-Rahmsauce		
Bronze-cut Butterfly Noodles "La Molisana" with Beef Filet Tips and Cognac-Cream-Sauce		
<b>SPAGHETTI IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO</b>	ab 2 Pers., pro Pers.	€ 18,80
Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP mit Trüffel-Parmesansauce in der Küche zubereitet		
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan with Truffle-Parmesan-Sauce prepared in our kitchen		
➔	Auf Wunsch servieren wir dazu Armagnac-Perigord-Trüffel	€ 6,00
	By request, we serve in addition Armagnac Perigord Truffle	

---



---

## T E R R A

---

**COTOLETTE D'AGNELLO CON GALLINACCI TRIFOLATI ALL'ARANCIO** € 23,80  
Lammkoteletts mit Pfifferling-Orangensauce  
Lamb Chops with Chanterelles Orange Sauce

**FILETTO DI VITELLO ALLA GRIGLIA SCALOPPATO AI PORCINI E VIN SANTO** € 26,80  
Kalbsfilet vom Grill tranchiert an Steinpilzen und Vin Santo  
Grilled Veal Filet with Ceps and Vin Santo

**FILETTO DI MANZO ARGENTINO AL PEPE VERDE** € 29,80  
Argentinisches Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce  
Argentine Beef Filet with Green Pepper Sauce

**SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA** € 39,80  
Surf & Turf: Riesengarnelenschwänze und Sauce Bernaise & argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter <sup>4)</sup>  
Surf & Turf: King Prawn Tails and Sauce Bernaise & grilled Argentine Beef Filet with Parsley Butter

↳ **SURF & TURF ROYAL: ½ CODA D'ARAGOSTA CA. 200G AL POSTO DI CODE DI GAMERONI** + € 16,00  
½ Langustenschwanz ca. 200g statt Garnelenschw. // ½ Spiny Lobster Tail instead of Prawns Tails

\*\*\*

*Wo nicht näher spezifiziert, werden alle Fleischgerichte (ca. 200g) mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.  
Where unspecified, all Meat Courses (approx. 200g) are served with Vegetables and Rosemary Potatoes.*

---

## D O L C I

---

**TIRAMISÙ** <sup>5)</sup> € 9,80

**CRÈME BRULÉE** € 9,80

**PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO** – Panna Cotta, Waldfrüchte-Ragout und Eiscreme <sup>1)</sup> € 9,80  
Panna Cotta, Wild Berries and Ice Cream

**SINFONIA DI DESSERT** – Süßspeisen-Variation des Hauses <sup>1)</sup> € 12,80  
Symphony of Sweets à la Maison

---

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff / 3) mit Antioxidationsmittel / 4) mit Margarineanteil / 5) Koffeinhaltig / 6) mit Süßungsmittel  
– Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal –

---

