
A N T I P A S T I

ANTIPASTO BELLA VISTA	normal	€ 11,80
Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse	large (2 pers.) / gross (2 Pers.)	€ 22,00
Various Appetisers of delicious Vegetables		
CARPACCIO DI PETTO D'ANATRA CON INSALATA DI FINOCCHIO E ARANCIO		€ 16,80
Carpaccio von der gebratenen Entenbrust mit Fenchel-Orangensalat		
Duck Breast Carpaccio with Fennel Orange Salad		
VITELLO TONNATO		€ 15,80
Kalbssemirrolle rosa gebraten in Scheiben, Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾		
Slices of roasted Veal, Tuna Sauce and Capers		
CARPACCIO DI MANZO		€ 15,80
Rinderfilet-Carpaccio, Rucola und Parmesanblätter		
Beef Filet Carpaccio, Rucola and Parmesan Cheese Flakes		

P A S T A

CREMA D'ASPARAGI CON GAMBERETTI		€ 12,80
Spargelcremesuppe mit weißen Shrimps		
Asparagus-Cream-Soup with white Shrimps		
SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" AI FRUTTI DI MARE		€ 15,80
Bronze-Schnitt Spaghetti "La Molisana" mit Meeresfrüchten		
Bronze-cut Spaghetti "La Molisana" with Seafood		
FARFALLE RIGATE N° 66 TRAFILATE AL BRONZO "LA MOLISANA" ALLE PUNTE DI FILETTO		€ 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		
SPAGHETTI IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO	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		

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 –

M A R E

UNSER "SIGNATURE DISH" – DIE SPEZIALITÄT DES HAUSES

GAMBERONI IN PIGIAMA DI PROSCIUTTO DI PARMA E FUNGHI, FIAMMEGGIATI AL PERNOD CON RISOTTO € 32,00
Riesengarnelen in Parmaschinken-Pijama mit Pilzen, flambiert mit Pernod, serviert mit Safran-Risotto ¹⁾
King Prawns in Parma Ham Pijama with Mushrooms, flambéed with Pernod, served with Saffron-Risotto

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON SPINACI E PATATE AL ROSMARINO € 32,00
Seezunge vom Grill, serviert mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln // Grilled Sole with Leaf Spinach and Potatoes

PICCATA DI PESCATRICE ALLA MILANESE CON SPAGHETTI AL LIMONE € 24,00
Seeteufel-Piccata nach Mailänder-Art mit Spaghetti an Zitronen-Buttersauce
Monkfish-Piccata with Spaghetti and Lemonsauce

T E R R A

COTOLETTA DI MAIALE IBERICO CON CIOCCOLATO FONDENTE, PEPE E CORIANDOLO € 23,00
Chuleta vom Ibéricoschwein mit Zartbitterschokolade, Pfeffer und Koriander
Chuleta of Ibérico Pork with Dark Chocolate, Pepper and Coriander

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 ⁴⁾
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 ⁵⁾ € 9,80

CRÈME BRULÉE € 9,80

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

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