



ANTIPASTO BELLA VISTA – Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta	normal	€ 13,80
Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta	large (2 pers.) / gross (2 Pers.)	€ 26,00
TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA QUALITÀ SASHIMI ALLA MEDITERRANEA CON AVOCADO		€ 18,80
Gelbflossen-Thunfisch-Tatar mit Kapern, Zwiebeln, Oliven und Tomaten-Brunoise an Avocado		
Yellowfin Tuna Tatar with Capers, Onions, Olives and Tomatoes Brunoise with Avocado		
VITELLO TONNATO – Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾		€ 16,80
Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers		
CARPACCIO DI MANZO CON GALLINACCI – Rinderfilet-Carpaccio mit Pfifferlingen und Parmesanflocken		€ 17,80
Beef Fillet Carpaccio with Chanterelles and Parmesan Cheese Flakes		
ANTIPASTI-TRILOGIE – Pfifferlinge „zu Land und zur See“ mit Rinderfilet-Carpaccio und Thunfisch-Tatar		€ 21,80
Chanterelles “on Land and at Sea” with Beef Fillet Carpaccio and Yellowfin Tuna Tatar		

RAVIOLI FATTI A MANO RIPIENI DI VERDURE E PATATE AL MELONE CANTALUPO E ROSMARINO		€ 16,80
Ravioli von Hand gemacht gefüllt mit Sommergemüse und Kartoffeln an Cantaloup-Melone und Rosmarinsauce		
Selfmade Ravioli filled with Vegetables and Potatoes with Cantaloupe Melon and Rosemary Sauce		
SPAGHETTI IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP CON TARTUFO ALL'ARMAGNAC		€ 20,80
Spaghetti “De Cecco” aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP mit Trüffel-Parmesansauce und Armagnac-Trüffel		
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan with Truffle-Parmesan-Sauce and Armagnac Truffles		
ORECCHIETTE CON GAMBERI, GALLINACCI, POMODORINI PIZZUTELLO E DATTERINI GIALLI		€ 18,80
Öhrchennudeln mit Garnelen, Pfifferlingen, Pizzutello-Tomaten und gelben Datteltomaten		
Ear-shaped Pasta with Prawns, Chanterelles, Pizzutello Tomatoes and Yellow Date Tomatoes		
PAPPARDELLE N° 201 “DE CECCO” ALLE PUNTE DI FILETTO		€ 16,80
Breitbandnudeln mit Rinderfiletspitzen und Cognac-Rahmsauce		
Large Ribbon Noodles with Beef Fillet Tips and Cognac-Cream-Sauce		

FILETTO DI VITELLO TRANCIATO ALL'ACETO BALSAMICO IGP E SCALOGNO CON VERDURE E PATATE AL ROSMARINO		€ 28,00
Kalbsfilet tranchiert an Balsamicoreduktion und Schalotten, serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln		
Veal Fillet with Balsamico reduction and Shallots, served with Vegetables & Rosemary Potatoes		
FILETTO DI MANZO ARGENTINO AL TARTUFO ALL'ARMAGNAC CON VERDURE E PATATE AL ROSMARINO		€ 31,00
Argentinisches Rinderfilet an Armagnac-Trüffelsauce, serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln		
Argentine Beef Fillet with Armagnac Truffle Sauce, served with Veget. & Rosemary Potatoes		
PETTO DI ANATRA ALLA GRIGLIA SCALOPPATO ALL'ARANCIO E GALLINACCI		€ 28,00
Barbarie-Entenbrust vom Grill tranchiert an Pfifferling-Orangensauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln		
Grilled Barbary Duck Breast carved with Chanterelles Orange Sauce, served with Potatoes		

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO CON LIQUORE AL MARASCHINO		€ 10,80
Pistazien-Halbgefrorenes und Waldfrüchte-Salat mit einem Schuss Maraschino-Likör ¹⁾		
Pistachios Semifreddo und Wild Berries Salad with a dash of Maraschino Liqueur		
TIRAMISÙ ALLA FRAGOLA AL BICCHIERE CON MANDORLE E CACAO		€ 9,80
Erdbeer-Tiramisù mit Mandeln und Kakao im Glas serviert ⁵⁾		
Strawberries Tiramisù in a Glass with Almonds and Cocoa		
CRÈME BRULÉE		€ 9,80

