



ANTIPASTO BELLA VISTA – Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta	normal	€ 15,00
Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta	large (2 pers.) / groß (2 Pers.)	€ 29,00
BURRATA SU CAPONATA DI ORTAGGI A RADICE CON UVA PASSA, PINOLI, CAPPERI E OLIVE & PESTO AL BASILICO		€ 22,00
Burrata auf Wurzelgemüse-Caponata mit Rosinen, Pinienkernen, Kapern und Oliven & Basilikumpesto		
Burrata on Root Vegetable Caponata with Raisins, Pine Nuts, Capers and Olives & Basil Pesto		
PURÈ DI PATATE AL TARTUFO CON FUNGHI SPUGNOLA TRIFOLATI		€ 24,00
Getrübtes Kartoffelpüree mit geschwenkten Spitzmorcheln // Truffled Potato Puree with Morel Mushrooms		
OSTRICHE FINES DE CLAIRE SU GHIACCIO O GRATINATE	ab 3 Stück, pro Stück	€ 5,50
Frische Fines de Claire Austern auf Eis oder überbacken // Fresh Fines de Claire Oysters on the Rocks or au gratin		
CARPACCIO DI POLIPO CON AVOCADO, MELOGRANO E EMULSIONE DI LIMONCELLO		€ 22,00
Oktopus-Carpaccio mit Avocado, Granatapfel und Limoncello-Emulsion ¹⁾		
Octopus Carpaccio with Avocado, Pomegranate and Limoncello Emulsion		
FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO CON BURRO E PANE TOSTATO		€ 19,00
Cantabrico-Sardellenfilets mit Butter und Toastbrot // Cantabrian Anchovy Fillets with Butter and toasted Bread		
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer gelten als die besten der Welt – mild, aromatisch und von zarter Textur.		
CARPACCIO DI MANZO "INTERPRETAZIONE LIGURE"		€ 22,00
Rinderfilet-Carpaccio interpretiert nach ligurischer Art mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Parmigiano Reggiano		
Beef Filet Carpaccio Liguarian style with Basil Pesto, Pine Nuts and Parmesan Cheese		
VITELLO TONNATO CLASSICO – Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾	€	21,00
Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers		
FEGATO D'OCA HAPPY FOIE, AMARENE, CHUTNEY E PAN BRIOCHE		€ 22,00
Happy Foie Gänseleber mit Amarenakirsche, Chutney & Brioche // Happy Foie Goose Liver, Amarena Cherries & Brioche		
Happy Foie: Die Alternative zu Foie Gras aus der natürlichen Leber von freilaufenden, nicht zwangsgefütterten Gänsen.		

LINGUINE ALLO SCOGLIO CON MAZZANCOLLE, VINO ROSÉ E POMODORI SECCHI	€ 24,00
Linguine (Pasta) mit Mazzancolle-Garnelen, Roséwein und getrockneten Tomaten	
Linguine (Pasta) with Mazzancolle Prawns, Rosé Wine and sun-dried Tomatoes	

RIGATONI N° 31 TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" ALLE PUNTE DI FILETTO	€ 22,00
Bronze-Schnitt Rigatoni "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen und Cognacsauce	
Bronze-cut Rigatoni "La Molisana" with Beef Filet Tips and Cognac Sauce	

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI CON PESTO DI NOCI	€ 22,00
Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung von Ricotta und Spinat an Nuss-Pesto	
Homemade Ravioli filled with Ricotta and Spinach with Nut Pesto	

SPAGHETTI „DE CECCO“ IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO	€ 24,00
Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP (mind. 24 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce	
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan Wheel DOP (aged 24+ mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce	

➔ Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise ...

By request, we serve in addition by the gram ...

... frischen schwarzen Perigord-Trüffel „Nero Pregiato di Norcia“	pro Gramm	€ 6,00
... fresh black Perigord Truffle „Melanosporum“		

* Gold-Medaille für das „Caseificio Cavola 993“ auf dem „World Cheese Awards“ in Wales (11/2022).





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 ¹⁾
 King Prawns in Parma Ham Pyjama with Mushrooms, flambéed with Pernod, served with Risotto

SALMONE SCOZZESE ALLA GRIGLIA CON CARCIOFI FRESCHI, SERVITO CON PATATE E CAROTE AL BALSAMICO € 34,00
 Gegrillter schottischer Lachs mit frischen Artischocken, serviert mit Thymiankartoffeln und Balsamico-Karotten
 Grilled Scottish Salmon with fresh Artichokes, served with Thyme Potatoes and Balsamico Carrots

FILETTI DI ORATA CON RIDUZIONE ALL'ARANCIO E PISTACCHI CON PATATE AL TIMO, BIETOLA E CAROTE € 36,00
 Dorade Royal Filets an Orangen-Reduktion und Pistazien, serviert mit Thymiankartoffeln und Gemüse *
 Dorado Fillets with Orange reduction and Pistachios, served with Thyme Potatoes and Vegetables*

FILETTO DI ROMBO CON SALSA ALLO ZAFFERANO E MANDORLE CON PATATE AL TIMO, BIETOLA E CAROTE € 39,00
 Steinbuttfilet an feiner Safransauce und Mandeln, serviert mit Thymiankartoffeln und Gemüse *
 Turbot Fillet with Saffron Sauce and Almonds, served with Thyme Potatoes and Vegetables*

* Gemüse: Mangold und Balsamico-Karotten // * Vegetables: Swiss Chard and Balsamico Carrots

OSSOBUCO ALLA MILANESE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO E CAROTE AL BALSAMICO € 33,00
 Kalbsbeinscheibe nach Mailänder Art mit Safran-Risotto und Balsamico-Karotten
 Veal Shank Slice à la Milanese with Saffron Risotto and Balsamico Carrots

COTOLETTA DI MAIALE IBERICO CON CIOCCOLATO FONDENTE, PEPE E SEMI DI CORIANDOLO € 33,00
 Chuleta vom Ibérico Schwein mit Zartbitterschokolade, Pfeffer und Koriandersamen *
 Chuleta of Ibérico Pork with Dark Chocolate, Pepper and Coriander Seeds *

FILETTO DI MANZO IRLANDESE ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE € 39,00
 Irisches Premium-Rinderfilet vom Grill an Kräuterbutter * // Grilled Irish Prime Beef Filet with Parsley Butter *

➔ auf Wunsch "alla Rossini" mit Happy Foie Gänseleber und Trüffel-Madeirasauce + € 10,00
 by request, "alla Rossini" with Happy Foie Goose Liver and Truffle Madeira Sauce
 Happy Foie: Die Alternative zu Foie Gras aus der natürlichen Leber von freilaufenden und nicht zwangsgefütterten Gänsen.

SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI "SIGNATURE DISH" & FILETTO DI MANZO IRLANDESE ALLA GRIGLIA € 52,00
 Riesengarnelenschwänze "Signature Dish" & Irisches Premium-Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter *
 King Prawn Tails „Signature Dish“ & grilled Irish Prime Beef Filet with Parsley Butter *

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

* Beilagen: Thymiankartoffeln, Brokkoli und Balsamico-Karotten // * Side Orders: Thyme Potatoes, Broccoli und Balsamico Carrots

SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO € 10,00
 Zitronen-Sorbet mit einem Schuss Prosecco // Lemon Sorbet with a dash of Prosecco

PANNA COTTA AL COCCO CON GLASSA E FRUTTA DI KIWI - PINOLA'S FAVORITE € 11,00
 Kokos-Pannacotta mit Kiwi-Glaze und frischer Frucht // Coconut Panna Cotta with Kiwi Glaze & fresh Fruit

TIRAMISÙ CLASSICO ⁵⁾ € 12,00

CRÈME BRULÉE AL PISTACCHIO – Pistazien-Crème Brulée // Pistachios Crème Brulée € 12,00

SINFONIA DI DESSERT – Süßspeisen-Variation unseres Pâtissiers ^{1) 5)} // Symphony of Sweets by our Pâtissier € 16,00

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.