



|  |   |
|--|---|
| <b>ANTIPASTO BELLA VISTA</b>   | normal € 13,80                            |
| Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta                                 | large (2 pers.) / gross (2 Pers.) € 26,00 |
| Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta                                       |   |
| <b>GAMBERI WHITE TIGER IN PASTA KATAIFI SU PURÈ DI TOPINAMBUR</b>                      | € 18,80                                   |
| White Tiger Garnelen im Engelshaar auf Topinambur-Püree                                |   |
| White Tiger Prawns in Kataifi Pastry with Jerusalem Artichoke Puree                    |   |
| <b>VITELLO TONNATO</b>   | € 16,80                                   |
| Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern <sup>6)</sup>   |   |
| Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers                                      |   |
| <b>CARPACCIO DI PETTO D'ANATRA CON GREMOLATA &amp; INSALATA DI FINOCCHIO E ARANCIO</b> | € 16,80                                   |
| Carpaccio von der Entenbrust mit Gremolata und Fenchel-Orangensalat                    |   |
| Duck Breast Carpaccio with Gremolata and Fennel Orange Salad                           |   |

### *Das neue Highlight*

|  |         |
|--|---------|
| <b>CAPPELLACCI RIPIENI DI PECORINO E RICOTTA ALLA SALVIA CON ACETO BALSAMICO "FAMIGLIA DODI"</b>   | € 18,80 |
| Cappellacci gefüllt mit Schafskäse und Ricotta an Salbei-Butter-Sauce mit Aceto Balsamico di Modena IGP „Famiglia Dodi“ aus dem Eichenholzfass |         |
| Cappellacci filled with Ewe's Cheese and Ricotta with Sage Butter Sauce and Aceto Balsamico di Modena IGP "Famiglia Dodi" from the Oak Barrell |         |

|   |         |
|---|---------|
| <b>TAGLIATELLE TRAFILATE AL BRONZO "LA MOLISANA" CON CAPESANTE, PANCETTA E MANDORLE</b>                         | € 19,80 |
| Bronze-Schnitt Tagliatelle "La Molisana" mit Jakobsmuscheln, Speck und Mandeln (enthält Eigelb) <sup>2)3)</sup> |         |
| Bronze-cut Tagliatelle "La Molisana" with Scaloppes, Bacon and Almonds (contains egg yolk)                      |         |

|  |         |
|--|---------|
| <b>PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" ALLE PUNTE DI FILETTO</b>                  | € 17,80 |
| Bronze-Schnitt Paccheri-Nudeln "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen und Cognac-Rahmsauce |         |
| Bronze-cut Paccheri Noodles "La Molisana" with Beef Filet Tips and Cognac-Cream-Sauce    |         |

|  |         |
|--|---------|
| <b>SPAGHETTI IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO</b>                      | € 20,80 |
| Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP (36 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce |         |
| Spaghetti in Bio Mountain Parmesan (aged 36 mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce                    |         |

➔ Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise Melanosporum-Trüffel – "Pregiato di Norcia", pro Gr. € 4,50  
By request, we serve in addition Black Melanosporum Truffle – "Pregiato di Norcia"





### Unser Signature Dish

**GAMBERONI IN PIGIAMA DI PROSCIUTTO DI PARMA E FUNGHI, FIAMMEGGIATI AL PERNOD CON RISOTTO** € 34,00  
 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

**FILETTI DI BRANZINO AL MANDARINO CINESE E CAPPERI CON BARBA DI FRATE, CAROTE AL VINCOTTO E PATATE** € 27,00  
 Wolfsbarschfilets an Kumquat-Mandarinen-Kapernsauce, Mönchsbar, Vincotto-Karotten und Petersilienkartoffeln  
 Sea Bass Fillets with Kumquat Mandarine and Capers Sauce, Monk's Beard, Carotts and Parsley Potatoes

**SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON BARBA DI FRATE, CAROTE AL VINCOTTO E PATATE** € 34,00  
 Seezunge vom Grill, serviert mit Mönchsbar, Vincotto-Karotten und Petersilienkartoffeln  
 Grilled Sole, served with Monk's Beard, Vincotto Carotts and Parsley Potatoes

**COTOLETTA DI MAIALE IBERICO CON CIOCCOLATO FONDENTE, PEPE E CORIANDOLO** € 26,00  
 Chuleta vom Ibérico Schwein mit Zartbitterschokolade, Pfeffer und Koriander  
 Chuleta of Ibérico Pork with Dark Chocolate, Pepper und Coriander

**SCALOPPINE AL GORGONZOLA CON FUNGHI SPUGNOLA** € 26,00  
 Kalbsmedaillons mit Gorgonzola und Morcheln  
 Veal Medaillons with Gorgonzola and Morels

**FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE** € 31,00  
 Argentinisches Rinderfilet vom Grill an Kräuterbutter  
 Grilled Argentine Beef Filet, served with Parsley Butter

**SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA** € 44,00  
 Riesengarnelenschwänze mit Sauce Bernaise & argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter  
 King Prawns with Sauce Bernaise & grilled Argentine Beef Filet with Parsley Butter

\*\*\*

*Alle Fleischgerichte ca. 200 g // All Meat Courses approx. 200 g  
 Beilage zu Fleischgerichten: Erbsen, Vincotto-Karotten und Vulkan-Kartoffel  
 Side Orders for Meat Dishes: Peas, Vincotto Carrots and Volcano Potato*

**TIRAMISÙ CLASSICO** <sup>5)</sup> € 9,80

**PANNA COTTA** € 9,80

**TORTINO AL VINCOTTO E CIOCCOLATO SU CREMA DI VANIGLIA** € 9,80  
 Schoko-Vincotto-Tortino an Vanillespiegel und frischen Beeren  
 Chocolate Vincotto Pie on Vanilla Cream and fresh Berries

**SINFONIA DI DESSERT – Süßspeisen-Variation des Hauses** <sup>1)</sup> € 13,80  
 Symphony of Sweets à la Maison

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.