



ANTIPASTO BELLA VISTA	normal € 13,80
Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta	large (2 pers.) / groß (2 Pers.) € 26,00
<i>Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta</i>	
COCKTAIL DI GAMBERETTI CLASSICO CON AVOCADO	€ 17,80
Krabben mit Cocktailsauce und Avocado ⁶⁾	
<i>Shrimps Cocktail with Avocado</i>	
VITELLO TONNATO	€ 18,80
Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾	
<i>Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers</i>	
CARPACCIO DI MANZO CLASSICO	€ 18,80
Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola und Bio-Berg-Parmesanblätter	
<i>Beef Filet Carpaccio with Rucola and Bio Mountain Parmesan Flakes</i>	

Das neue Highlight

CAPPELLACCI RIPIENI DI PECORINO E RICOTTA ALLA SALVIA CON ACETO BALSAMICO "FAMIGLIA DODI"	€ 19,80
Cappellacci gefüllt mit Schafskäse und Ricotta an Salbei-Butter-Sauce mit gereiftem Aceto Balsamico di Modena IGP „Famiglia Dodi“ aus dem Eichenholzfass	
<i>Cappellacci filled with Ewe's Cheese and Ricotta with Sage Butter Sauce and aged Aceto Balsamico di Modena IGP "Famiglia Dodi" from the Oak Barrel</i>	

GNOCCHETTI FATTI IN CASA AI FRUTTI DI MARE CON BOTTARGA DI SOGLIOLA, CANNELLA E SCAGLIE DI MANDORLE	€ 19,80
Hausgemachte kleine Gnocchi mit Meeresfrüchten, Seezungenrogen, Zimtduft und Mandelblättern	
<i>Homemade little Gnocchi with Seafood, Sole Roe, Cinnamon and Almond Flakes</i>	

FETTUCELLE „DE CECCO“ ALLE PUNTE DI FILETTO	€ 19,80
Fettuccelle-Nudeln „De Cecco“ mit Rinderfiletspitzen und Cognac-Rahmsauce	
<i>Fettuccelle Noodles „De Cecco“ with Beef Filet Tips and Cognac-Cream-Sauce</i>	

SPAGHETTI IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO	€ 22,00
Spaghetti „De Cecco“ aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP* (30 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce	
<i>Spaghetti in Bio Mountain Parmesan DOP* (aged 30 mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce</i>	

➤ Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise frischen Trüffel (Bianchetto/Sommertrüffel), pro Gramm	€ 3,00
<i>By request, we serve in addition fresh Truffle (Bianchetto/Summer Truffle)</i>	

* 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 € 36,00
 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

PESCE SPADA DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA CON PINZIMONIO SICILIANO, TACCOLE E PATATE NOVELLE € 29,00
 Mittelmeer-Schwertfisch vom Grill mit sizilianischem Pinzimonio mit frischen Tomaten, breiten Bohnen und Jungkartoffeln
 Mediterranean Swordfish with Sicilian Pinzimonio with fresh Tomatoes, Runner Beans and New Potatoes

FRAGEN SIE UNS NACH DEM TAGESANGEBOT AN GRÖßEREN EXEMPLAREN VOM WOLFSBARSCH UND DORADE ROYAL (AB 2 PERS.)
 Zubereitung in Salzkruste oder vom Grill (ca. 40 Min. Wartezeit) pro 100 g € 8,50
 Ask us about the daily offer for larger samples of Sea Bass and Gilthead (from 2 pers.)

COTOLETTE D'AGNELLO NEOZELANDESE IN Crosta di ERBE MEDITERRANEE ALLA LIQUIRIZIA E UVA PASSA € 31,00
 Neuseeländische Lammkoteletts in mediterraner Kräuterkruste an Lakritze-Rosinen-Reduktion
 New Zealand Lamb Chops with mediterranean Herbs Crust and Licorice Raisins reduction

FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE € 33,00
 Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
 Argentine Beef Filet with Parsley Butter

TOMAHAWK DI RAZZA CHIANINA ALLA GRIGLIA, BURRO ALLA MAÎTRE 900-1.100 g, ab 2 Pers., pro 100 g € 10,50
 Tomahawk-Steak vom Chianina-Weiderind vom Grill an hausgemachter Kräuterbutter
 Grilled free-range Chianina Tomahawk-Steak with homemade Parsley Butter

*Alle Fleischgerichte ca. 200 g // All Meat Courses approx. 200 g
 Beilagen zu Fleischgerichten: Breite Bohnen, Vincotto-Karotten und Jungkartoffeln
 Side Orders for Meat Dishes: Runner Beans, Vincotto Carrots and New Potatoes*

TIRAMISÙ CLASSICO ⁵⁾ € 10,80

CRÈME BRULÉE € 10,80

AFFOGATO AL CAFFÈ – Vanille-Eiscreme vollendet mit einem italienischen Espresso ¹⁾⁵⁾ € 6,80

SORBETTO ALLE FRAGOLE "STILE AIRONE ROSSO" € 8,00
 Erdbeer-Sorbet mit einem Schuss "Airone Rosso" von Jacopo Poli - Eis von der Eisboutique Bedolli in Nbg.-Eibach
 Artisan Strawberries Sorbet poured with "Airone Rosso" Jacopo Poli

SINFONIA DI DESSERT € 14,80
 Süßspeisen-Variation des Hauses : Mini-Tiramisù, -Crème Brulée, -Panna Cotta und Eiscreme ¹⁾⁵⁾
 Symphony of Sweets à la Maison: Minis of Tiramisù, Crème Brulée, Panna Cotta and Ice Cream



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.