



| | | |
|--|----------------------------------|---------|
| ANTIPASTO BELLA VISTA – Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta | normal | € 13,80 |
| <i>Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta</i> | large (2 pers.) / groß (2 Pers.) | € 26,00 |
| CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON PERA GELATA, SCAGLIE DI PECORINO E GHERIGLI DI NOCI CARAMELLATE | | € 18,80 |
| <i>Mariniertes Rote Bete-Carpaccio mit geeister Birne, Pecorinoflocken und karamellisierten Walnusskernen</i> | | |
| <i>Marinated Beetroot-Carpaccio with iced Pear, Ewe's Cheese Flakes and caramelized Walnuts</i> | | |
| GAMBERI WHITE TIGER MANDORLATI SU PURÈ DI ZUCCA | | € 19,80 |
| <i>White Tiger Garnelen in Mandelkruste auf Kürbis-Püree</i> | | |
| <i>White Tiger Prawns in Almond Crust with Pumpkin Puree</i> | | |
| COZZE AL VINO BIANCO, AL POMODORO O ALLA TOSCANA | | € 18,80 |
| <i>Miesmuscheln wahlweise in Weißweinsauce <u>oder</u> Tomatensauce <u>oder</u> nach toskanischer Art überbacken</i> | | |
| <i>Mussels to choose: in White Wine Sauce or in Tomato Sauce or au gratin with Parmesan Cheese</i> | | |
| VITELLO TONNATO | | € 18,80 |
| <i>Kalbssemirrolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾</i> | | |
| <i>Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers</i> | | |
| TARTARE DI MANZO "DELLO CHEF" CON FIOCCHI DI TUORLO D'UOVA | | € 21,00 |
| <i>Chef's Rinderfilet-Tatar interpretiert by Bardolino mit Eigelb-Flocken</i> | | |
| <i>Chef's Beef Filet Tartar interpreted by Bardolino with Egg Yolk Flakes</i> | | |

Das neue Highlight

| | |
|---|---------|
| CAPPELLACCI RIPIENI DI PECORINO E RICOTTA ALLA SALVIA CON ACETO BALSAMICO "FAMIGLIA DODI" | € 19,80 |
| <i>Cappellacci gefüllt mit Schafskäse und Ricotta an Salbei-Butter-Sauce mit gereiftem Aceto Balsamico di Modena IGP „Famiglia Dodi“ aus dem Eichenholzfass</i> | |
| <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 Barrell</i> | |

| | |
|--|---------|
| LINGUINE ALLO SCOGLIO CON GAMBERETTI, VINO ROSÉ E POMODORI SECCHI | € 19,80 |
| <i>Linguine (Pasta) mit Garnelen, Roséwein und getrockneten Tomaten</i> | |
| <i>Linguine (Pasta) with Prawns, Rosé Wine and sun-dried Tomatoes</i> | |

| | |
|---|---------|
| PACCHERI N° 316 TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" ALLE PUNTE DI FILETTO | € 19,80 |
| <i>Bronze-Schnitt Paccheri-Nudeln "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen und Cognac-Rahmsauce</i> | |
| <i>Bronze-cut Paccheri Noodles "La Molisana" with Beef Filet Tips and Cognac-Cream-Sauce</i> | |

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

| | | |
|---|-----------|--------|
| ➤ Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise frischen weißen Alba-Trüffel * | pro Gramm | € 7,50 |
| <i>By request, we serve in addition fresh white Alba Truffle</i> | | |
| <i>* Alba-Trüffel ab circa Mitte Oktober. Davor schwarzer Trüffel, pro Gramm € 3,00</i> | | |





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

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL TIMO, SPINACI E TACCOLE € 36,00
 Seezunge vom Grill, serviert mit Thymiankartoffeln, Spinat und breiten Bohnen
 Grilled Sole, served with Thyme Potatoes, Spinach and Runner Beans

RICCHEZZE DEL MARE ALLA GRIGLIA CON OLIO AL PEPRONCINO, PATATE AL TIMO, SPINACI E TACCOLE € 32,00
 Fisch-Mix-Grill, serviert mit Peperoncino-Olivenöl, Thymiankartoffeln, Spinat und breiten Bohnen
 Fish Mix Grill, served with Chilli Olive Oil, Thyme Potatoes, Spinach and Runner Beans

SALMONE SCOZZESE AL SESAMO NERO SU HUMMUS DI CECI E POMODORI SECCHI € 29,00
 Schottischer Lachs im schwarzen Sesam-Mantel auf Hummus und getrockneten Tomaten,
 serviert mit Kartoffel-Chips und Spinat
 Black Sesam crusted Scottish Salmon on Hummus and sun-dried Tomatoes,
 served with Potato Chips and Spinach

Fleisch-Liebhaber werden auf der Themenkarte "Steak-Weltreise" fündig!
 Meat Lovers will make a find on our current Theme Card!

AFOGATO AL CAFFÈ – Vanille-Eiscreme vollendet mit einem italienischen Espresso ^{1) 5)} € 6,80

SORBETTO ARTIGIANALE ALLA PERA CON UN TOCCO DI WILLIAMS „IL PIRUS“ DI NONINO € 8,80
 Birnen-Sorbet aus handwerklicher Herstellung mit einem Schuss Williams „Il Pirus“ von Nonino & Parmesan-Crostino
 Artisan Pear Sorbet poured with a dash of Williams „Il Pirus“ by Nonino and a Parmesan Flake

TIRAMISÙ CLASSICO ⁵⁾ € 10,80

PANNA COTTA AL COCCO, GLASSA E FRUTTO DI MELOGRANO € 10,80
 Kokos-Pannacotta, Granatapfel-Glaze und Granatapfelkerne
 Coconut Panna Cotta, Pomegranate Glaze and fresh Pomegranate Seeds

GELATO ARTIGIANALE MON CHÉRIE AL GIANDUIA CON AMARENE & MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO € 12,80
 Mon Chérie Eiscreme mit Amarenakirschen & weiße Mousse au Chocolat
 Mon Chérie Ice Cream with Amarena Cherries & white Mousse au Chocolat

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

Wir beziehen unser Eis und Sorbet von der Eis-Manufaktur Bedolli in Nürnberg-Eibach



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.