




---

<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>CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON GREMOLATA E CROCCANTINO ALLE PERE E ARACHIDI</b>	€ 18,80
Mariniertes Rote Beete-Carpaccio mit Gremolata und Birnen-Erdnuss-Crunch	
Marinated Beetroot-Carpaccio with Gremolata and Pears Peanuts Crunch	
<b>CARCIOFI ALLA ROMANA SU POLENTA MORBIDA AL ROSMARINO</b>	€ 18,80
Knusprige Artischocken nach römischer Art auf cremiger Rosmarin-Polenta	
Crispy Roman-style Artichokes and creamy Rosemary Polenta	
<b>CARPACCIO DI POLIPO CON AVOCADO, MELOGRANO E EMULSIONE DI LIMONCELLO</b>	€ 18,80
Oktopus-Carpaccio mit Avocado, Granatapfel und Limoncello-Emulsion <sup>1)</sup>	
Octopus Carpaccio with Avocado, Pomegranate and Limoncello Emulsion	
<b>VITELLO TONNATO</b>	€ 18,80
Kalbssemirrolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern <sup>6)</sup>	
Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers	

---

<b>SPAGHETTO QUADRATO N° 1 TRAFILATO AL BRONZO QUASI AL GRAN CUOCO</b>	€ 19,80
Bronze-Schnitt Spaghetti "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen, Pilzen und Portwein-Sauce	
Bronze-cut Spaghetti "La Molisana" with Beef Filet Tips, Mushrooms and Port Wine Sauce	
<b>PACCHERI DEL „PASTIFICIO MILANESE“ AL NERO DI SEPPIA</b>	€ 21,00
CON RAGÙ DI MARE, DATTERINI E TARTARE DI GAMBERO ROSSO	
Sepiatinten-Paccheri von der Pasta-Manufaktur „Pastificio Milanese“	
mit Fisch-Ragout und Datteltomaten getoppt mit Rote-Garnelen-Tatar	
Sepia Ink Paccheri from the Pasta Manufaktur „Pastificio Milanese“ with Fish Ragout and Date Tomatoes topped with Red Prawns Tartar	
<b>SPAGHETTI IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO</b>	€ 22,00
Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP (30 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce	
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan DOP (aged 30 mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce	

➔ Auf Wunsch servieren wir zu allen aufgeführten Gerichten zusätzlich, grammweise ...  
By request, we additionally serve to all mentioned dishes fresh Truffle...

... frischen weißen Alba-Trüffel „Bianco Pregiato“ (bis ca. Dezember*)	pro Gramm € 8,00
... frischen schwarzen Perigord-Trüffel „Nero Pregiato“ (ab ca. Dezember*)	pro Gramm € 5,00

\* Nur soweit verfügbar. Das Trüffelaufkommen ist aufgrund des heißen und trockenen Sommers sehr gering.





### 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 <sup>1)</sup>  
King Prawns in Parma Ham Pyjama with Mushrooms, flambéed with Pernod, served with Risotto

**SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON SPINACI, ZUCCA GRIGLIATA E PATATE AL ROSMARINO** € 36,00  
Seezunge vom Grill, serviert mit Spinat, gegrilltem Kürbis und Rosmarinkartoffeln  
Grilled Sole, served with Spinach, grilled Pumpkin and Rosemary Potatoes

**CACCIUCCO ALLA LIVORNESE CON CROSTINO ALL'AGLIO** € 27,00  
Fischsuppe in der Terracottaschale mit Knoblauch-Crostino  
Fish Soup served in Terracotta-Bowl with Garlic Crostino

**SELLA DI CERVO ALL'ACETO BALSAMICO IGP, UVA PASSA E CIPOLLA BIANCA DI BARLETTA** € 29,00  
Hirschrücken an Balsamicoreduktion, Rosinen und Barlettazwiebeln, Kartoffel-Gratin und Gemüse\*  
Saddle of Venison with Balsamico reduction, Raisins, Barletta Onion, Potato Gratin & Vegetables\*

**OSSOBUCCO ALLA MILANESE CON GRATIN DI PATATE E VERDURE** € 27,00  
Kalbsbeinscheibe nach Mailänder Art mit Kartoffel-Gratin und Gemüse\*  
Veal Shank Slice à la Milanese with Potato Gratin and Vegetables\*

**SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA** € 46,00  
Riesengarnelenschwänze mit Sauce Bernaise & argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse\*  
King Prawns with Sauce Bernaise & grilled Argentine Beef Filet with Parsley Butter, served with Rosemary Potatoes and Vegetables\*

\*\*\*

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

*\* Gemüse: Vincotto-Karotten und gegrillter Kürbis // Vegetables: Vincotto Carrots and grilled Pumpkin*

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

**CRÈME BRULÉE** € 9,80

**SORBETTO „CAMPARI ORANGE“** – Blutorangen-Sorbet aufgegossen mit Campari <sup>1)</sup> € 8,00  
Blood Orange Sorbet poured with Campari

**PERE CAMELATE AL ROSMARINO E MIELE & SEMIFREDDO AL PARMIGIANO CON ACETO BALSAMICO IGP E PINOLI** € 12,80  
Mit Rosmarin und Honig karamellisierte Birnen & Parmesan-Semifreddo mit Balsamico und Pinienkernen  
Pears caramelized with Rosemary and Honey & Parmesan Semifreddo with Balsamico and Pine Nuts

**SINFONIA DI DESSERT** – Süßspeisen-Variation des Hauses <sup>1)</sup> € 14,80  
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.