



---

**ANTIPASTO BELLA VISTA** normal € 13,80  
Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta large (2 pers.) / groß (2 Pers.) € 26,00  
*Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta*

**FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI BURRATA SU INSALATINA DI POMODORI SECCHI E SCORZA D'ARANCIO** € 18,80  
Zucchini Blüten gefüllt mit Burrata-Käse an Salatbouquet  
mit getrockneten Tomaten und Orangenabrieb  
*Courgette Flowers stuffed with Burrata Cheese on Salad  
with Sun-dried Tomatoes and Orange Zest*

**VITELLO TONNATO** € 18,80  
Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern <sup>6)</sup>  
*Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers*

**CARPACCIO DI MANZO CON GALLINACCI TRIFOLATI E PINOLI SU RUCOLA** € 19,80  
Rinderfilet-Carpaccio mit geschwenkten Pfifferlingen und Pinienkernen auf Rucola  
*Beef Filet Carpaccio with tossed Chanterelles and Pine Nuts on Rucola*

---

### *Das neue Highlight*

**CAPELLACCI 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  
*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*

**FETTUCCELLE „DE CECCO“ AL TARTUFO NERO CON TARTUFO ESTIVO FRESCO** € 28,80  
Fettuccelle-Nudeln „De Cecco“ mit Trüffelbutter sauce und frischem Sommer-Trüffel (4 Gramm)  
*Fettuccelle Noodles „De Cecco“ with Truffle Butter Sauce and fresh Summer Truffle (4 grams)*

**PACCHERI ALLA CARBONARA DI GAMBERI CON GRANELLA DI PISTACCHI** € 20,80  
Bronze-Schnitt Paccheri-Nudeln „La Molisana“ mit Garnelen-Carbonara und Pistazien-Granola  
*Bronze-cut Paccheri Noodles "La Molisana" with Prawns Carbonara and Pistachios Granola*

**FARFALLE „LA MOLISANA“ CON PUNTE DI FILETTO, FINFERLI E DATTERINI** € 19,80  
Schmetterlings-Nudeln „La Molisana“ mit Rinderfiletspitzen, Pfifferlingen und Datteltomaten  
*Butterfly Noodles „La Molisana“ with Beef Filet Tips, Chanterelles and Date Tomatoes*





<b>PETTO DI ANATRA ALLA GRIGLIA SCALOPPATO AL VERMOUTH E FINFERLI CON SCAGLIE DI MANDORLE</b>	€ 29,00
Barbarie-Entenbrust vom Grill tranchiert an Wermut-Pfifferlingsauce und Mandelblättern, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Vichy-Karotten Grilled Barbary Duck Breast carved with Vermouth Chanterelles Sauce, served with Rosemary Potatoes and Vichy Carrots	
<b>PUNTE DI FILETTO DI MANZO CHAROLAIS ALLA STROGANOFF</b>	€ 30,00
Charolais-Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Pernod-Reis, Caponata-Gemüse und Vichy-Karotten <sup>1)</sup> Charolais Beef Filet Tips "Stroganoff" with Pernod Rice, Caponata Vegetables and Vichy Carrots	
<b>FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE</b>	€ 33,00
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter * Grilled Argentine Beef Filet with Parsley Butter *	
<b>SURF &amp; TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR &amp; FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA</b>	€ 46,00
Riesengarnelenschwänze mit Sauce Bernaise & argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter * King Prawns with Sauce Bernaise & grilled Argentine Beef Filet with Parsley Butter *	
<b>TOMAHAWK DI RAZZA CHIANINA ALLA GRIGLIA, BURRO ALLA MAÎTRE</b> 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 gegrillten Fleischgerichten: Rosmarinkartoffeln, Caponata-Gemüse und Vichy-Karotten

\* Side Orders for grilled Meat Dishes: Rosemary Potatoes, Caponata Vegetables and Vichy Carrots

<b>CRÈME BRULÉE</b>	€ 10,80
<b>TIRAMISÙ AL LIQUORE DI PRUGNA CON PRUGNE FRITTE</b>	€ 10,80
Tiramisù mit beschwipster Mascarponecreme und gebackenen Pflaumen im Glas serviert <sup>5)</sup> Tiramisù with tipsy Mascarpone Creme in a Glass with deep-fried Plums	
<b>MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO CON SORBETTO "VICTOR HUGO" E PROSECCO</b>	€ 10,80
Waldfrüchte-Salat mit "Victor Hugo"-Sorbet (Holunderblüte und Minze) und einem Schuss Prosecco Wild Berries Salad with "Victor Hugo"-Sorbet (Elderflower and Mint) and a dash of Prosecco	
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> – Vanille-Eiscreme vollendet mit einem italienischen Espresso <sup>1) 5)</sup>	€ 6,80
<b>SINFONIA DI DESSERT</b>	€ 14,80
Süßspeisen-Variation des Hauses : Mini-Tiramisù, -Crème Brulée, -Panna Cotta und Eiscreme <sup>1) 5)</sup> 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.