




---

<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>CARCIOFI ALLA ROMANA SU POLENTA MORBIDA</b>		€ 15,80
Knusprige Artischocken nach römischer Art mit cremiger Rosmarin-Polenta		
Crispy Roman-style Artichokes with creamy Rosemary Polenta		
<b>CARPACCIO DI POLIPO CON AVOCADO E MELOGRANO</b>		€ 17,80
Oktopus-Carpaccio mit Avocado und Granatapfel		
Octopus Carpaccio with Avocado and Pomegranate		
<b>NOCI DI CAPESANTE SU SPINACI GRATINATE CON MASCARPONE TARTUFATO</b>		€ 18,80
Zwei Jakobsmuschelnüsschen auf Blattspinat und Trüffel-Mascarpone au gratin		
Two Scallops (Coquille Saint Jacques) on Spinach and Truffle-Mascarpone au gratin		
<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 MANZO</b>		€ 16,80
Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola und Bio-Berg-Parmesanblätter		
Beef Filet Carpaccio with Rucola and Bio Mountain Parmesan Flakes		

---

<b>PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" CON SUGO DI RANA PESCATRICE E PINOLI</b>		€ 18,80
Bronze-Schnitt Paccheri-Nudeln "La Molisana" mit Seeteufel, Kirschtomaten und Pinienkernen		
Bronze-cut Paccheri Noodles "La Molisana" with Monkfish, Cherry Tomatoes and Pine Nuts		
<b>RAVIOLI FATTI A MANO RIPIENI DI CASTAGNE ED AROMI AL RAGÙ DI CACCIAGIONE</b>		€ 17,80
Ravioli von Hand gemacht gefüllt mit Esskastanien und Kräutern an Wild-Ragout		
Selfmade Ravioli filled with Chestnuts and Herbs with Wild Game Ragout		
<b>PAPPARDELLE N° 201 "DE CECCO" ALLE PUNTE DI FILETTO</b>		€ 17,80
Breitbandnudeln mit Rinderfiletspitzen und Cognac-Rahmsauce		
Large Ribbon Noodles 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* mit Trüffel-Parmesansauce		
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan* with Truffle-Parmesan-Sauce		

am Gäste-Tisch zubereitet // prepared at the table  
 \*) ca. 36 Monate gereift // aged 36 months approx.

➔ Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise frischen weißen Alba-Trüffel	pro Gramm	€ 7,50
By request, we serve in addition fresh white Alba Truffle		

---





### *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 CON POMODORINI, OLIVE, CAPPERI E VINO PECORINO SU LETTO DI PATATE E SPINACI** € 27,00  
Wolfsbarschfilets mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern und Pecorino-Weißwein auf Kartoffelfächer und Spinat  
Sea Bass Fillets with Cherry Tomatoes, Olives, Capers and Pecorino White Wine on Potatoes and Spinach

**CACCIUCCO ALLA LIVORNESE CON CROSTINO ALL'AGLIO** € 26,00  
Fischsuppe in der Terracottaschale mit Knoblauch-Crostino  
Fish Soup served in Terracotta-Bowl with Garlic Crostino

**SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO E SPINACI** € 34,00  
Seezunge vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Spinat  
Grilled Sole, served with Rosemary Potatoes and Spinach

**CARRÉ D'AGNELLO NEOZELANDESE AL MARSALA, SESAMO, VANIGLIA E CASTAGNE CON POLENTA E VERDURE** € 28,00  
Neuseeländisches Lammkarree an Marsala-Sesam-Vanillesauce mit Esskastanien, Maispolenta und Gemüse  
New Zealand Rack of Lamb with Marsala Sesame Vanilla Sauce, Chestnuts, Polenta and Vegetables

**OSSOBUCO ALLA MILANESE CON POLENTA E VERDURE** € 26,00  
Kalbsbeinscheibe nach Mailänder Art mit Maispolenta und Gemüse  
Veal Shank Slice à la Milanese with Polenta and Vegetables

**SCALOPPINE ALLA FIORENTINA CON SPINACI, MASCARPONE TARTUFATO E GRATIN DI PATATE** € 26,00  
Kalbsmedaillons mit Spinat und Trüffel-Mascarponesauce, serviert mit Kartoffel-Gratin  
Veal Medaillons with Spinach and Truffle-Mascarpone Sauce, served with Potato Gratin

**FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA DUC D'ORANGE** € 31,00  
Argentinisches Rinderfilet an Grand Marnier Sauce mit Speck- und Champignon-Brunoise, serviert mit Kartoffel-Gratin und Gemüse <sup>2) 3)</sup>  
Argentine Beef Filet with Grand Marnier Sauce and Brunoise of Bacon and Champignons, served with Potato Gratin and Vegetables

**SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA** € 42,00  
Riesengarnelenschwänze und Sauce Bernaise & argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse  
King Prawns and Sauce Bernaise & grilled Argentine Beef Filet with Parsley Butter, served with Rosemary Potatoes and Vegetables

\*\*\*

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

*\* Gemüse: gegrillter Kürbis und Cime di Rapa Timbale // Vegetables: grilled Pumpkin and Cime di Rapa Timbale*





TIRAMISÙ CLASSICO <sup>5)</sup>	€ 9,80
CRÈME BRULÉE	€ 9,80
DESSERT "MANDORLISSIMA" – GELATO ALLA MANDORLA & SOUFFLE DI MANDORLE CON CUORE FONDENTE BIANCO "Mandorlissima"-Dessert – Mandel-Eiscreme & Mandel-Soufflé mit flüssigem Kern von der weißen Schokolade "Mandorlissima"-Dessert – Almond Ice Cream & Almond Soufflé with white Chocolate Heart	€ 11,80
SINFONIA DI DESSERT Süßspeisen-Variation des Hauses <sup>1)</sup> Symphony of Sweets à la Maison	€ 13,80
SORBETTO AL MANGO "STILE CAMPARI" Mango-Sorbet aufgegossen mit Campari <sup>1)</sup> Passion Fruit Sorbet poured with Campari	€ 7,50

## DESSERT - UND SCHAUMWEINE

2006 PASSITO "COLORI D'AUTUNNO", IGT, VENETIEN, TENUTA SANT'ANTONIO 100% Chardonnay passito	0,375 l	€ 44,00
2013 BEN RYE PASSITO DI PANTELLERIA, DOC, SIZILIEN, DONNAFUGATA 100% Zibibbo passito	0,375 l	€ 48,00
2016 MONOS PASSITO BY ANDREA PIRLO, LOMBARDIA, PRATUM COLLER 80% Petit Manseng, 20% Pinot Bianco	0,375 l	€ 44,00
PROSECCO SUPERIORE "GAIO" MILLESIMATO, DOCG, VENETIEN, CONTE COLLALTO	0,75 l	€ 36,00
FERRARI ROSE BRUT TRENTO DOC	0,75 l	€ 52,00
FRANCIACORTA "CUVEE PRESTIGE" BRUT, DOCG, CÀ DEL BOSCO	0,75 l	€ 69,00
POMMERY ROYAL BRUT	0,75 l	€ 69,00
MÔET & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	0,75 l	€ 79,00
DOM PÉRIGNON BRUT MILLÉSIMÉ 2006	0,75 l	€ 289,00
MÔET & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	0,20 l	€ 29,00
PROSECCO SUPERIORE "GAIO", DOCG, VENETIEN, CONTE COLLALTO	0,375 l	€ 21,00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT	0,375 l	€ 59,00

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.