



<b>ANTIPASTO BELLA VISTA</b>	normal € 15,00
Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta	large (2 pers.) / groß (2 Pers.) € 29,00
Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta	
<b>CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON SPINACI, CREMA DI PECORINO E GHERIGLI DI NOCI CARAMELLATE</b>	€ 21,00
Rote Bete-Carpaccio mit Babyblatt-Spinat, Pecorinokäsecreme und karamellisierten Walnusskernen	
Beetroot-Carpaccio with Baby Spinach, Ewe's Cheese Cream and caramelized Walnuts	
<b>GAMBERI WHITE TIGER IN PASTA KATAIFI SU PURÈ DI PASTINACA</b>	€ 21,00
White Tiger Garnelen im Engelshaar auf Pastinaken-Püree	
White Tiger Prawns in Kataifi Pastry with Parsnip Puree	
<b>CARPACCIO DI POLIPO CON AVOCADO, MELOGRANO E EMULSIONE DI LIMONCELLO</b>	€ 22,00
Oktopus-Carpaccio mit Avocado, Granatapfel und Limoncello-Emulsion <sup>1)</sup>	
Octopus Carpaccio with Avocado, Pomegranate and Limoncello Emulsion	
<b>CARPACCIO DI MANZO "INTERPRETAZIONE LIGURE"</b>	€ 22,00
Rinderfilet-Carpaccio interpretiert nach ligurischer Art mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Parmesan	
Beef Filet Carpaccio Liguarian style with Basil Pesto, Pine Nuts and Parmesan Cheese	
<b>VITELLO TONNATO</b>	€ 21,00
Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern <sup>6)</sup>	
Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers	

<b>GNOCCHI FATTI IN CASA ALLA SORRENTINA CON POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA</b>	€ 22,00
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi „alla Sorrentina“ mit Tomaten und Büffelmozzarella überbacken	
Homemade Potatoes-Gnocchi "alla Sorrentina" with Tomatoes and Buffalo Mozzarella au gratin	
<b>LINGUINE ALLO SCOGLIO CON GAMBERETTI, VINO ROSÉ E POMODORI SECCHI</b>	€ 22,00
Linguine (Pasta) mit Garnelen, Roséwein und getrockneten Tomaten	
Linguine (Pasta) with Prawns, Rosé Wine and sun-dried Tomatoes	
<b>RIGATONI N° 31 TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" ALLE PUNTE DI FILETTO</b>	€ 22,00
Bronze-Schnitt Rigatoni "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen und Cognac-Rahmsauce	
Bronze-cut Rigatoni "La Molisana" with Beef Filet Tips and Cognac-Cream-Sauce	
<b>SPAGHETTI "DE CECCO" IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO</b>	€ 24,00
Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP* (36 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce	
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan DOP* (aged 36 mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce	

➔ Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise ...  
By request, we serve in addition by the gram ...

... frischen schwarzen Perigord-Trüffel „Nero Pregiato di Norcia“ pro Gramm € 6,00  
... fresh black Perigord Truffle (approx. from mid/end-December)

\* 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** € 39,00  
 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

**SALMONE SCOZZESE ALLA GRIGLIA CON SALSA MEDITERRANEA, BIETOLA, CAROTE E PATATE AL TIMO** € 34,00  
 Gegrillter schottischer Lachs mit Kirschtomaten, Oliven und Centonze-Olivenöl, Mangold, Karotten und Kartoffeln  
 Grilled Scottish Salmon with Cherry Tomatoes, Olives & Centonze Olive Oil, Chards, Carrots & Potatoes

**FILETTI DI ORATA CON RIDUZIONE ALL'ARANCIO E PISTACCHI, BIETOLA, CAROTE E PATATE AL TIMO** € 34,00  
 Dorade Royal Filets an Orangen-Reduktion und Pistazien, serviert mit Mangold, Karotten und Thymiankartoffeln  
 Dorado Fillets with Orange reduction and Pistachios, served with Chards, Carrots and Thyme Potatoes

**SCALOPPINE AL GORGONZOLA DOP E ROSMARINO CON FUNGHI SPUGNOLA** € 34,00  
 Kalbsmedaillons mit Gorgonzola DOP, Rosmarin und Spitzmorcheln  
 Veal Medaillons with Gorgonzola DOP, Rosemary and Morel Mushrooms

**SELLA D'AGNELLO NEOZELANDESE TRANCIATO AL VINCOTTO CON UVETTA E SCAGLIE DI MANDORLE** € 36,00  
 Neuseeländischer Lammrücken tranchiert an Vincotto-Rosinen-Reduktion und Mandelblätter  
 New Zealand Saddle of Lamb carved with Vincotto Raisins Reduction and Almond Flakes

**FILETTO DI MANZO ARGENTINO "GRAIN FED" ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE** € 39,00  
 Argentinisches Premium-Rinderfilet getreidegefüttert vom Grill an Kräuterbutter  
 Grilled Argentine Prime Beef Filet "Grain Fed" with Parsley Butter  
 ➔ auf Wunsch an grüner Pfeffersauce // by request, with green Pepper Sauce + € 4,00

**SURF & TURF ROYAL: CODA DI ARAGOSTA ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO "GRAIN FED" ALLA GRIGLIA** € 55,00  
 Hummerschwanz mit Sauce Bernaise (120g) & Premium-Rinderfilet "Grain Fed" vom Grill mit Kräuterbutter (200g)  
 Lobster Tail with Sauce Bernaise (120g) & grilled Prime Beef Filet „Grain Fed“ with Parsley Butter (200g)

\*\*\*

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

*Beilagen Fleischgerichte: Brokkoli, Karotten und Thymiankartoffeln // Side Orders Meat Dishes: Broccoli, Carrots & Thyme Potatoes*

**AFFOGATO AL CAFFÈ** – Vanille-Eiscreme vollendet mit einem italienischen Espresso <sup>1) 5)</sup> € 7,50

**SGROPPINO AL FRUTTO DI PASSIONE CON "AIRONE ROSSO" DI JACOPO POLI** € 9,00  
 Passionsfrucht-Sorbet mit einem Schuss "Airone Rosso" // Passion Fruit Sorbet with a dash of „Airone Rosso“

**TIRAMISÙ CLASSICO** <sup>5)</sup> € 12,00

**CRÈME BRULÉE** € 12,00

**PANNA COTTA AL COCCO, GLASSA E FRUTTO DI MANGO FRESCO** € 12,00  
 Kokos-Pannacotta, Mango-Glaze und frische Mango // Coconut Panna Cotta, Mango Glaze and fresh Mango

**SINFONIA DI DESSERT** € 16,00  
 Süßspeisen-Variation unseres Pâtissiers <sup>1) 5)</sup> // „Jacks“ Symphony of various Sweets – by our Pâtissier

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.