



ANTIPASTO BELLA VISTA	normal € 15,00
Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta	large (2 pers.) / groß (2 Pers.) € 29,00
<i>Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta</i>	
GAMBERI WHITE TIGER IN PASTA KATAIFI SU CREMA DI PISELLI E COCCO CON ASPARAGI VERDI	€ 22,00
White Tiger Garnelen im Engelshaar auf Erbsen-Kokoscreme und grünem Spargel	
<i>White Tiger Prawns in Kataifi Pastry with Peas Coconut Cream and green Asparagus</i>	
VITELLO TONNATO	€ 21,00
Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾	
<i>Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers</i>	
TARTARE DI MANZO, CARCIOFO CROCCANTE, MENTA, LIME E CROCCANTINO DI PUMPERNICKEL	€ 22,00
Sommerliches Rinderfilet-Tatar mit knuspriger Artischocke, Minze, Limette und Pumpernickel-Crunch	
<i>Beef Filet Tartar with Crispy Artichoke, Mint, Lime and Pumpernickel Crunch</i>	

Mit gereiftem Balsamico aus dem Eichenholzfass

TORTELLONI RIPIENI DI PECORINO E RICOTTA ALLA SALVIA CON ACETO BALSAMICO INVECCHIATO "FAMIGLIA DODI"	€ 21,00
Tortelloni gefüllt mit Schafskäse und Ricotta an Salbei-Butter-Sauce, am Tisch vollendet mit gereiftem Aceto Balsamico di Modena IGP „Famiglia Dodi“ aus dem Eichenholzfass	
<i>Tortelloni filled with Ewe's Cheese and Ricotta in Sage Butter Sauce, finalized at the table with aged Aceto Balsamico di Modena IGP "Famiglia Dodi" from the Oak Barrell</i>	

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE CON BOTTARGA DI MUGGINE PROFUMATO AL LIMONE	€ 22,00
Risotto mit Meeresfrüchten, "Bottarga di Muggine" (Meeräschenrogen) und Zitronenduft	
<i>Lemon scented Seafood Risotto with "Bottarga di Muggine" (Mullet Roe)</i>	

FETTUCCELLE „DE CECCO“ ALLE PUNTE DI FILETTO	€ 22,00
Fettuccelle-Nudeln „De Cecco“ mit Rinderfiletspitzen und Cognacsauce	
<i>Fettuccelle Noodles „De Cecco“ with Beef Filet Tips and Cognac Sauce</i>	

SPAGHETTI "DE CECCO" IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO	€ 24,00
Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP* (36 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce	
<i>Spaghetti in Bio Mountain Parmesan DOP* (aged 36 mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce</i>	

➔ Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise frischen schwarzen Trüffel pro Gramm € 3,50
By request, we serve in addition fresh black Truffle by the gram

* 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 ¹⁾
 King Prawns in Parma Ham Pyjama with Mushrooms, flambéed with Pernod, served with Risotto

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON SPINACI, TACCOLE E PATATE NOVELLE € 39,00
 Seezunge vom Grill, serviert mit Spinat, Stangenbohnen und Jungkartoffeln
 Grilled Sole, served with Spinach, Runner Beans and New Potatoes

PESCE SPADA DEL MEDITERRANEO CON PINZIMONIO SICILIANO, TACCOLE E PATATE NOVELLE € 32,00
 Mittelmeer-Schwertfisch mit sizilianischem Pinzimonio mit frischen Tomaten, Stangenbohnen und Jungkartoffeln
 Mediterranean Swordfish with Sicilian Pinzimonio with fresh Tomatoes, Runner Beans and New Potatoes

OSSOBUCO ESTIVO AL VINO BIANCO CON ERBE MEDITERRANEE, RISOTTO ALLO ZAFFERANO E VERDURE € 32,00
 Kalbsbeinscheibe mit mediterranen Kräutern und Weißwein, Safran-Risotto und Gemüse*
 Veal Shank Slice with mediterranean Herbs and White Wine, Saffron Risotto and Vegetables*

FILETTO DI MANZO ARGENTINO ANGUS ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE € 39,00
 Argentinisches Angus-Rinderfilet vom Grill an Kräuterbutter, Jungkartoffeln und Gemüse*
 Grilled Argentine Angus Beef Filet with Parsley Butter, New Potatoes and Vegetables*

➔ Auf Wunsch an grüner Pfeffersauce // By request, with green Pepper Sauce + € 4,00

SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO ARGENTINO ANGUS ALLA GRIGLIA € 49,00
 Riesengarnelenschwänze mit Sauce Bernaise & argentinisches Angus-Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, serviert mit Jungkartoffeln und Gemüse*
 King Prawns with Sauce Bernaise & grilled Argentine Angus Beef Filet with Parsley Butter, served with New Potatoes and Vegetables*

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

* Gemüse: Vincotto-Karotten und Stangenbohnen // Vegetables: Vincotto Carrots and Runner Beans

AFFOGATO AL CAFFÈ – Vanille-Eiscreme vollendet mit einem italienischen Espresso ^{1) 5)}



€ 7,50

FRAGOLE AL PEPE VERDE FIAMMEGGIATE E GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE CROCCANTE

€ 12,00

Flambierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer & Zartbitterschoko-Crunch-Eiscreme von der Eismanufaktur "Bedolli"
 Flambeed Strawberries with green Pepper & Dark Chocolate Crunch Ice cream from "Bedolli"

TIRAMISÙ CLASSICO ⁵⁾

€ 12,00

CRÈME BRULÉE

€ 12,00

SINFONIA DI DESSERT

€ 16,00

Süßspeisen-Variation unseres Pâtissiers ^{1) 5)} // 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.