



---

<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>GAMBERI WHITE TIGER IN PASTA KATAIFI SU PURÈ DI TOPINAMBUR</b>	€ 18,80
White Tiger Garnelen im Engelshaar auf Topinambur-Püree	
White Tiger Prawns in Kataifi Pastry with Jerusalem Artichoke Puree	
<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	

---

### *Das neue Highlight*

<b>CAPPELLACCI RIPIENI DI PECORINO E RICOTTA ALLA SALVIA CON ACETO BALSAMICO "FAMIGLIA DODI"</b>	€ 18,80
Cappellacci gefüllt mit Schafskäse und Ricotta an Salbei-Butter-Sauce mit Aceto Balsamico di Modena IGP „Famiglia Dodi“ aus dem Eichenholzfass	
Cappellacci filled with Ewe's Cheese and Ricotta with Sage Butter Sauce and Aceto Balsamico di Modena IGP "Famiglia Dodi" from the Oak Barrell	

<b>PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" AI FRUTTI DI MARE E PISTACCHI DI BRONTE</b>	€ 19,80
Bronze-Schnitt Paccheri-Nudeln "La Molisana" mit Meeresfrüchten und Bronte-Pistazien	
Bronze-cut Paccheri Noodles "La Molisana" with Sea Food and Bronte Pistachios	

<b>PAPPARDELLE N° 201 "DE CECCO" ALLE PUNTE DI FILETTO</b>	€ 18,80
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 (36 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce	
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan (aged 36 mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce	

➔ Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise schwarzen Sommer-Trüffel	pro Gr. € 3,00
By request, we serve in addition Black Summer Truffle (Tuber Aestivum)	

---





## 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

**SALMONE SCOZZESE ALLA GRIGLIA CON PINZIMONIO SICILIANO, SPINACI E PATATE NOVELLE** € 26,00  
 Schottischer Lachs vom Grill mit sizilianischem Pinzimonio (mit frischen Tomaten), Spinat und Jungkartoffeln  
 Grilled Scottish Salmon with Sicilian Pinzimonio (with fresh Tomatoes), Spinach and New Potatoes

**SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON SPINACI, BROCCOLI E PATATE NOVELLE** € 34,00  
 Seezunge vom Grill, serviert mit Blattspinat, Brokkoli und Jungkartoffeln  
 Grilled Sole, served with Spinach, Broccoli and New Potatoes

**PETTO DI ANATRA ALLA GRIGLIA SCALOPPATO ALLA DUC D'ORANGE** € 28,00  
 Barbarie-Entenbrust vom Grill tranchiert an Grand Marnier Sauce mit Speck- und Champignon-Brunoise <sup>2) 3)</sup>  
 Grilled Barbary Duck Breast carved with Grand Marnier Sauce and Brunoise of Bacon and Champignons

**FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE** € 31,00  
 Argentinisches Rinderfilet vom Grill an Kräuterbutter  
 Grilled Argentine Beef Filet, served with Parsley Butter

**SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA** € 44,00  
 Riesengarnelenschwänze mit Sauce Bernaise & argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter  
 King Prawns with Sauce Bernaise & grilled Argentine Beef Filet with Parsley Butter

**TOMAHAWK DI RAZZA CHIANINA ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE** 850-1.050 g, pro 100 g € 9,00  
 Tomahawk vom Chianina-Weiderind vom Grill an Kräuterbutter  
 Grilled free-range Chianina Tomahawk-Steak, served with Parsley Butter

\*\*\*

*Alle Fleischgerichte ca. 200 g // All Meat Courses approx. 200 g  
 Beilage zu Fleischgerichten: Süßkartoffel-Chips, römische Grieb-Kroketten und Brokkoli  
 Side Orders for Meat Dishes: Sweet Potato Chips, Semolina Croquettes and Broccoli*

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

**PANNA COTTA** € 9,80

**ZABAIONE AL MARSALA** ab 2 Pers., pro Pers. € 11,80  
 Weinschaumcreme mit Marsala und Eiscreme  
 Zabaione with Marsala and Ice Cream

**SINFONIA DI DESSERT – Süßspeisen-Variation des Hauses** <sup>1)</sup> € 13,80  
 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.