



#### ANTIPASTO BELLA VISTA

Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta  
Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta

normal € 15,00  
large (2 pers.) / groß (2 Pers.) € 29,00

**FANTASIA DI MARE – TARTAR DI GAMBERO ROSSO, SALMONE SCOZZESE, OSTRICA FINE DE CLAIRE E FILETTI DI ALICI** € 24,00  
Meeres-Fantasie – Tatar von der roten Garnele, schottischer Lachs, Fine de Claire Auster und Sardellenfilets  
Fantasy of the Sea – Tartar of Red Prawns, Scottish Salmon, Fine de Claire Oyster and Anchovy Fillets

**CARPACCIO DI PETTO D'ANATRA CON GREMOLATA, FILETTI D'ARANCE, ARACHIDI E BARBA DI FRATE** € 21,00  
Carpaccio von der Entenbrust mit Gremolata, Orangenfilets, Erdnüssen und Mönchsbarb  
Duck Breast Carpaccio with Gremolata, Orange Filets, Peanuts and Monk's Beard

#### VITELLO TONNATO

Kalbsemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern <sup>6)</sup>  
Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers

€ 21,00

*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

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

**PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" CON CAPESANTE, ASAPARGI VERDI, PANCETTA E MANDORLE** € 22,00

Bronze-Schnitt Paccheri-Nudeln "La Molisana" mit Jakobsmuscheln,  
grünem Spargel, Speck und Mandeln (enthält Eigelb) <sup>2) 3)</sup>

Bronze-cut Paccheri Noodles "La Molisana" with Scallops,  
green Asparagus, Bacon and Almonds (contains egg yolk)

**FUSILLI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" QUASI ALLA BOSCAIOLA** € 21,00

Bronze-Schnitt Korkenzieher-Nudeln "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen, Pilzen, Karotten, Pinienkernen & Weisswein  
Bronze-cut Corkscrew Noodles "La Molisana" with Beef Filet Tips, Mushrooms, Corrots, Pine Nuts & White Wine

**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  
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan DOP\* (aged 36 mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce

↳ 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 <sup>1)</sup>  
 King Prawns in Parma Ham Pyjama with Mushrooms, flambéed with Pernod, served with Risotto

**SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON BARBA DI FRATE, PISELLI E PATATE AL PREZZEMOLO** € 39,00  
 Seezunge vom Grill, serviert mit Mönchsbart, Erbsen und Petersilien-Kartoffeln  
 Grilled Sole, served with Monk's Beard, Peas and Parsley Potatoes

**FILETTI DI BRANZINO CON POMODORINI, OLIVE, PINOLI, CAPPERI E VINO BIANCO SU PATATE ALLO ZAFFERANO** € 33,00  
 Wolfsbarschfilets mit Kirschtomaten, Oliven, Pinienkernen, Kapern und Weißwein auf Safran-Kartoffelfächer  
 Sea Bass Fillets with Cherry Tomatoes, Olives, Pine Nuts, Capers and White Wine on Saffron Potatoes

**PUNTE DI FILETTO DI MANZO CHAROLAIS ALLA STROGANOFF** € 33,00  
 Charolais-Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Pernod-Reis, Radicchio und Erbsen <sup>1)</sup>  
 Charolais Beef Filet Tips "Stroganoff" with Pernod Rice, Red Endive and Peas

**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 à la Duc D'Orange an Grand Marnier Sauce mit Speck- und Champignon-Brunoise <sup>2)3)</sup> + € 4,00  
 By request, with Grand Marnier Sauce and Brunoise of Bacon and Champignons

**SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO "GRAIN FED" ALLA GRIGLIA** € 49,00  
 Riesengarnelenschwänze mit Sauce Bernaise & Premium-Rinderfilet "Grain Fed" vom Grill an Kräuterbutter \*  
 King Prawns with Sauce Bernaise & grilled Prime Beef Filet „Grain Fed“ with Parsley Butter \*

\*\*\*

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

\* Beilagen zu gegrillten Fleischgerichten: Röstkartoffeln, Radicchio und Erbsen

\* Side Orders for grilled Meat Dishes: Roasted Potatoes, Red Endive and Peas

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

**CRÈME CARAMEL CON NOCI CARAMELLATE E GELATO AL FIORDI LATTE** € 12,00  
 Crème Caramel mit karamellisierten Walnüssen und Fiordilatte-Eiscreme von der Eismanufaktur "Bedolli"  
 Crème Caramel with caramelized walnuts and Fiordilatte Ice Cream from „Bedolli“

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

**ZABAIONE AL PROSECCO CON GRANELLA DI PISTACCHI** ab 2 Pers., pro Pers. € 14,00  
 Prosecco-Schaumcreme mit Pistazien-Granola // Prosecco-Zabaione with Pistachios Granola

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

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.