



ANTIPASTO BELLA VISTA	normal € 13,80
Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta	large (2 pers.) / groß (2 Pers.) € 26,00
Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta	
OSTRICHE FINES DE CLAIRE SU GHIACCIO O GRATINATE	ab 3 Stück, pro Stück € 5,00
Frische Fines de Claire Austern auf Eis oder überbacken	
Fresh Fines de Claire Oysters on the Rocks or au gratin	
COZZE AL VINO BIANCO, AL POMODORO O ALLA TOSCANA	€ 18,80
Miesmuscheln wahlweise in Weißweinsauce <u>oder</u> Tomatensauce <u>oder</u> nach toskanischer Art überbacken	
Mussels to choose: in White Wine Sauce or in Tomato Sauce or au gratin with Parmesan Cheese	
GAMBERI WHITE TIGER IN PASTA KATAIFI SU CREMA DI PEPERONE GIALLO	€ 18,80
White Tiger Garnelen im Engelshaar auf Gelber Paprika-Creme	
White Tiger Prawns in Kataifi Pastry with Yellow Pepper Cream	
VITELLO TONNATO	€ 18,80
Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾	
Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers	
TARTARE DI MANZO "DELLO CHEF" CON FIOCCHI DI TUORLO D'UOVA	€ 21,00
Chef's Rinderfilet-Tatar interpretiert by Bardolino mit Eigelb-Flocken	
Chef's Beef Filet Tartar interpreted by Bardolino with Egg Yolk Flakes	

RAVIOLI FATTI A MANO RIPIENI DI SPINACI E PATATE AL GORGONZOLA E ROSMARINO	€ 18,80
Ravioli von Hand gemacht gefüllt mit Spinat und Kartoffeln an Gorgonzola-Rosmarinsauce	
Selfmade Ravioli filled with Spinach and Potatoes with Gorgonzola Rosemary Sauce	
LINGUINE ALLO SCOGLIO CON GAMBERETTI, VINO ROSÉ E POMODORI SECCHI	€ 19,80
Linguine (Pasta) mit Garnelen, Roséwein und getrockneten Tomaten	
Linguine (Pasta) with Prawns, Rosé Wine and sun-dried Tomatoes	
PACCHERI N° 316 TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" ALLE PUNTE DI FILETTO	€ 18,80
Bronze-Schnitt Paccheri-Nudeln "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen und Cognac-Rahmsauce	
Bronze-cut Paccheri Noodles "La Molisana" with Beef Filet Tips and Cognac-Cream-Sauce	
SPAGHETTI IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO	€ 20,80
Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP (30 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce	
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan (aged 30 mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce	
➔ Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise frischen weißen Alba-Trüffel *	pro Gramm € 7,50
By request, we serve in addition fresh white Alba Truffle	

** Nur soweit verfügbar. Die Trüffelsaison ist aufgrund des heißen und trockenen Sommers schwer vorhersehbar.*





Unser Signature Dish

GAMBERONI IN PIGIAMA DI PROSCIUTTO DI PARMA E FUNGHI, FIAMMEGGIATI AL PERNOD CON RISOTTO € 36,00
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 PATATE AL TIMO, SPINACI E FAGIOLINI € 36,00
Seezunge vom Grill, serviert mit Thymiankartoffeln, Spinat und grünen Bohnen
Grilled Sole, served with Thyme Potatoes, Spinach and green Beans

RICCHEZZE DEL MARE ALLA GRIGLIA CON PATATE AL TIMO, SPINACI E FAGIOLINI € 31,00
Fisch-Mix-Grill, serviert mit Thymiankartoffeln, Spinat und grünen Bohnen
Fish Mix Grill, served with Thyme Potatoes, Spinach and green Beans

SALMONE SCOZZESE AL SESAMO NERO SU HUMMUS DI CECI E POMODORI SECCHI € 27,00
Schottischer Lachs im schwarzen Sesam-Mantel auf Hummus und getrockneten Tomaten,
serviert mit Kartoffel-Chips und Spinat
Black Sesam crusted Scottish Salmon on Hummus and sun-dried Tomatoes,
served with Potato Chips and Spinach

Fleisch-Liebhaber werden auf der Themenkarte "Steak-Weltreise" fündig!

Meat Lovers will make a find on our current Theme Card!

TIRAMISÙ CLASSICO ⁵⁾ € 9,80

SORBETTO AL LIMONE "STILE THREE SIXTY VODKA" € 7,80
Zitronen-Sorbet aufgegossen mit Three Sixty Wodka
Lemon Sorbet poured with Three Sixty Vodka

PANNA COTTA VEGANA AL COCCO, GLASSA E FRUTTI DI BOSCO FRESCHI € 8,80
Vegane Kokos-Pannacotta, Waldfrüchte-Glaze und frische Waldfrüchte
Vegan Coconut Panna Cotta, Wild Berries Glaze and fresh Wild Berries

GELATO ARTIGIANALE MON CHÉRIE AL GIANDUIA CON AMARENE & MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO € 11,80
Mon Chérie Eiscreme mit Amarenakirschen & weiße Mousse au Chocolat
Mon Chérie Ice Cream with Amarena Cherries & white Mousse au Chocolat

SINFONIA DI DESSERT € 14,80
Süßspeisen-Variation des Hauses ¹⁾
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.