



<b>ANTIPASTO BELLA VISTA</b>	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>	
<b>FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO CON BURRO E PANE TOSTATO</b>	€ 19,00
Cantabrico-Sardellenfilets mit Butter und Toastbrot	
<i>Cantabrian Anchovy Fillets with Butter and toasted Bread</i>	
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer gelten als die besten der Welt – mild, aromatisch und von zarter Textur.	
<b>CARPACCIO DI PETTO D'ANATRA CON GREMOLATA, FILETTI D'ARANCE, ARACHIDI E BARBA DI FRATE</b>	€ 22,00
Carpaccio von der Entenbrust mit Gremolata, Orangenfilets, Erdnüssen und Mönchsbart	
<i>Duck Breast Carpaccio with Gremolata, Orange Filets, Peanuts and Monk's Beard</i>	
<b>VITELLO TONNATO CLASSICO</b>	€ 21,00
Kalbssemirrolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern <sup>6)</sup>	
<i>Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers</i>	

*Mit gereiftem Balsamico aus dem Eichenholzfass*

<b>TORTELLONI RIPIENI DI PECORINO E RICOTTA ALLA SALVIA CON ACETO BALSAMICO INVECCHIATO "FAMIGLIA DODI"</b>	€ 22,00
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>	

<b>PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" CON CAPESANTE, ASAPARGI VERDI E MANDORLE</b>	€ 24,00
Bronze-Schnitt Paccheri-Nudeln "La Molisana" mit Jakobsmuscheln, grünem Spargel und Mandeln (enthält Eigelb) <sup>2) 3)</sup>	
<i>Bronze-cut Paccheri Noodles "La Molisana" with Scallops, green Asparagus and Almonds (contains egg yolk)</i>	

<b>PAPPARDELLE „DE CECCO“ QUASI ALLA BOSCAIOLA</b>	€ 22,00
Pappardelle Breitbandnudeln „De Cecco“ mit Rinderfiletspitzen, Pilzen, Karotten, Pinienkernen & Weisswein	
<i>Pappardelle Ribbon Noodles „De Cecco“ with Beef Filet Tips, Mushrooms, Carrots, Pine Nuts &amp; White Wine</i>	

<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* (mind. 24 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce	
<i>Spaghetti in Bio Mountain Parmesan Wheel DOP (aged 24+ 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 <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

**RICCHEZZE DEL MARE ALLA GRIGLIA CON OLIO AL PEPERONCINO, INSALATINA E BRUSCHETTA** € 36,00  
 Fisch-Mix-Grill, serviert mit Peperoncino-Olivenöl, Marktsalat und Bruschetta  
 Fish Mix Grill, served with Chilli Olive Oil, seasonal Salad and Bruschetta

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

**FILETTO DI MANZO NEOZELANDESE PRIME STEER ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE** € 39,00  
 Neuseeländisches Premium Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter \*  
 Grilled NZL Prime Steer Filet with home made 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 NEOZELANDESE ALLA GRIGLIA** € 52,00  
 Riesengarnelenschwänze mit Sauce Bernaise & NZL Premium Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter \*  
 King Prawns with Sauce Bernaise & grilled NZL Prime Steer Filet with home made 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



**„JOHANNI FUNNY“** – SORBETTO AL RIBES NERO CON GIANDUIA PREGIATO € 9,00  
 Sorbet Schwarze Johannisbeere mit italienischem Edel-Nougat // Blackcurrant Sorbet with premium Italian Nougat

**PANNA COTTA AL COCCO CON GLASSA E FRUTTO DI MANGO - PINOLA'S FAVORITE** € 11,00  
 Kokos-Pannacotta, Mango-Glaze & frische Mangofrucht // Coconut Panna Cotta, Mango Glaze & fresh Mango

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

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

Wir beziehen unser Eis und Sorbet von der Eis-Manufaktur Bedolli in Nürnberg-Eibach

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.