



ANTIPASTO BELLA VISTA	normal € 15,00
Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta	large (2 pers.) / groß (2 Pers.) € 29,00
Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta	
CARCIOFI ALLA ROMANA SU POLENTA MORBIDA AL ROSMARINO	€ 21,00
Knusprige Artischocken nach römischer Art auf cremiger Rosmarin-Polenta	
Crispy Roman-style Artichokes and creamy Rosemary Polenta	
CARPACCIO DI POLIPO CON AVOCADO, MELOGRANO E EMULSIONE DI LIMONCELLO	€ 22,00
Oktopus-Carpaccio mit Avocado, Granatapfel und Limoncello-Emulsion ¹⁾	
Octopus Carpaccio with Avocado, Pomegranate and Limoncello Emulsion	
CARPACCIO DI PORCHETTA FATTA IN CASA CON INSALATINA TIEPIDA DI FINOCCHIO	€ 22,00
Hausgemachtes gekräutertes Spanferkel-Carpaccio mit lauwarmem Fenchelsalat	
Home-made Suckling Pig Carpaccio, seasoned with Herbs, served with lukewarm Fennel Salad	
VITELLO TONNATO CLASSICO	€ 21,00
Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾	
Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers	

SPAGHETTO QUADRATO "LA MOLISANA" CON PESTO DI POMODORI SECCHI, TARTARE DI TONNO E BOTTARGA	€ 24,00
Bronze-Schnitt Spaghetti "La Molisana" mit Pesto aus getrockneten Tomaten, Thunfisch-Tatar & Meeräschenrogen	
Bronze-cut Spaghetti "La Molisana" with sun-dried Tomato Pesto, Tuna Tartar and Mullet Roe	
FUSILLI "LA MOLISANA" TRAFILATI AL BRONZO QUASI AL GRAN CUOCO	€ 22,00
Bronze-Schnitt Korkenzieher-Nudeln "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen, Pilzen und Portwein-Sauce	
Bronze-cut Corkscrew Noodles "La Molisana" with Beef Filet Tips, Mushrooms and Port Wine Sauce	
SPAGHETTI „DE CECCO“ IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO	€ 24,00
Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP (mind. 30 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce	
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan Wheel DOP (aged 30+ mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce	

↪ Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise ...

By request, we serve in addition by the gram ...

... frischen weißen Alba-Trüffel „Bianco Pregiato“ (bis ca. Ende Dezember)	pro Gramm € 8,00
... fresh white Alba Truffle (approx. until end-December)	
... frischen schwarzen Perigord-Trüffel „Nero Pregiato“ (ab ca. Anfang Januar)	pro Gramm € 5,50
... fresh black Perigord Truffle (approx. from the beginning of January)	





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 SERVITA CON FINOCCHIO, ZUCCA GRIGLIATA E PATATE AL ROSMARINO € 39,00
 Seezunge vom Grill, serviert mit Fenchel, gegrilltem Kürbis und Rosmarinkartoffel-Jardinière
 Grilled Sole, served with Fennel, grilled Pumpkin and Jardinière-cut Rosemary Potatoes

PESCE SPADA DEL MEDITERRANEO CON RIDUZIONE DI ARANCE E PINOLI SU LETTO DI FINOCCHI € 33,00
 Mittelmeer-Schwertfisch an Orangenreduktion und Pinienkernen auf Fenchel, gegrilltem Kürbis und Rosmarinkartoffeln
 Mediterranean Swordfish with Orange reduction and Pine Nuts, Fennel, grilled Pumpkin and Rosemary Potatoes

PETTO DI ANATRA ALLA GRIGLIA SCALOPPATO AL VIN SANTO CON ARACHIDI GLASSATI AL CARAMELLO € 33,00
 Barbarie-Entenbrust vom Grill an Vin Santo und karamellisierten Erdnüssen, Rosmarinkartoffel-Jardinière & Gemüse*
 Grilled Barbary Duck Breast with Vin Santo and caramelised Peanuts, Rosemary Potatoes and Vegetables*

SELLA DI CERVO ALL'ACETO BALSAMICO IGP, UVA PASSA E CIPOLLA BIANCA DI BARLETTA € 36,00
 Hirschrücken an Balsamicoreduktion, Rosinen und Barlettazwiebeln, Kartoffel-Gratin und Gemüse*
 Saddle of Venison with Balsamico reduction, Raisins, Barletta Onion, Potato Gratin & Vegetables*

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

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

** Gemüse: Karotten-Bâtonnets und gegrillter Kürbis // Vegetables: Carrot-Batons and grilled Pumpkin*

SORBETTO ARTIGIANALE AL BERGAMOTTO STILE „POLI GIN MARCONI 46“ € 10,00
 Bergamotte-Sorbet mit einem Schuss Poli Gin Marconi 46 // Bergamot Sorbet with a dash of Poli Gin

PANNA COTTA AL COCCO CON GLASSA E FRUTTO DI MANDARINO - PINOLA'S FAVORITE € 11,00
 Kokos-Pannacotta, Mandarinen-Glaze und -Frucht // Coconut Panna Cotta, Mandarin Glaze and Fruit

TIRAMISÙ CLASSICO ⁵⁾ € 12,00

CRÈME BRULÉE ALLA ZUCCA € 12,00
 Kürbis-Crème Brulée // Pumpkin Creme Brulee

GELATO ARTIGIANALE „ESPRESSO CRUNCH“ & SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO € 12,00
 Espresso-Crunch Eiscreme & Schoko-Soufflé // Espresso Crunch Ice Cream & Chocolate Soufflé

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.