



ANTIPASTO BELLA VISTA – Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta normal € 15,00
 Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta large (2 pers.) / groß (2 Pers.) € 29,00

BURRATA SU CAPONATA DI ORTAGGI A RADICE CON UVA PASSA, PINOLI, CAPPERI E OLIVE & PESTO AL BASILICO € 22,00
 Burrata auf Wurzelgemüse-Caponata mit Rosinen, Pinienkernen, Kapern und Oliven & Basilikumpesto
 Burrata on Root Vegetable Caponata with Raisins, Pine Nuts, Capers and Olives & Basil Pesto

OSTRICHE FINES DE CLAIRE SU GHIACCIO O GRATINATE ab 3 Stück, pro Stück € 5,50
 Frische Fines de Claire Austern auf Eis oder überbacken
 Fresh Fines de Claire Oysters on the Rocks or au gratin

FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO CON BURRO E PANE TOSTATO € 19,00
 Cantabrico-Sardellenfilets mit Butter und Toastbrot // Cantabrian Anchovy Fillets with Butter and toasted Bread
 Sardellen aus dem Kantabrischen Meer gelten als die besten der Welt – mild, aromatisch und von zarter Textur.

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 MANZO "INTERPRETAZIONE LIGURE" € 22,00
 Rinderfilet-Carpaccio interpretiert nach ligurischer Art mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Parmigiano Reggiano
 Beef Filet Carpaccio Liguarian style with Basil Pesto, Pine Nuts and Parmesan Cheese

VITELLO TONNATO CLASSICO € 21,00
 Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾
 Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers

LINGUINE ALLO SCOGLIO CON MAZZANCOLLE, VINO ROSÉ E POMODORI SECCHI € 24,00
 Linguine (Pasta) mit Mazzancolle-Garnelen, Roséwein und getrockneten Tomaten
 Linguine (Pasta) with Mazzancolle Prawns, Rosé Wine and sun-dried Tomatoes

RIGATONI N° 31 TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" ALLE PUNTE DI FILETTO € 22,00
 Bronze-Schnitt Rigatoni "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen und Cognacsauce
 Bronze-cut Rigatoni "La Molisana" with Beef Filet Tips and Cognac Sauce

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI CON PESTO DI NOCI € 22,00
 Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung von Ricotta und Spinat an Nuss-Pesto
 Homemade Ravioli filled with Ricotta and Spinach with Nut Pesto

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. 24 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce
 Spaghetti in Bio Mountain Parmesan Wheel DOP (aged 24+ mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce

➡ Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise ...

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

... frischen schwarzen Perigord-Trüffel „Nero Pregiato di Norcia“ pro Gramm € 6,00

... fresh black Perigord Truffle „Melanosporum“

* 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 ¹⁾
 King Prawns in Parma Ham Pyjama with Mushrooms, flambéed with Pernod, served with Risotto

SALMONE SCOZZESE ALLA GRIGLIA CON CARCIOFI FRESCHI, SERVITO CON PATATE E CAROTE AL BALSAMICO € 34,00
 Gegrillter schottischer Lachs mit frischen Artischocken, serviert mit Thymiankartoffeln und Balsamico-Karotten
 Grilled Scottish Salmon with fresh Artichokes, served with Thyme Potatoes and Balsamico Carrots

FILETTI DI ORATA CON RIDUZIONE ALL'ARANCIO E PISTACCHI CON PATATE AL TIMO, BIETOLA E CAROTE € 36,00
 Dorade Royal Filets an Orangen-Reduktion und Pistazien, serviert mit Thymiankartoffeln und Gemüse *
 Dorado Fillets with Orange reduction and Pistachios, served with Thyme Potatoes and Vegetables*

FILETTO DI ROMBO CON SALSA ALLO ZAFFERANO E MANDORLE CON PATATE AL TIMO, BIETOLA E CAROTE € 39,00
 Steinbuttfilet an feiner Safransauce und Mandeln, serviert mit Thymiankartoffeln und Gemüse *
 Turbot Fillet with Saffron Sauce and Almonds, served with Thyme Potatoes and Vegetables*

* Gemüse: Mangold und Balsamico-Karotten // * Vegetables: Swiss Chard and Balsamico Carrots

OSSOBUCO ALLA MILANESE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO E CAROTE AL BALSAMICO € 33,00
 Kalbsbeinscheibe nach Mailänder Art mit Safran-Risotto und Balsamico-Karotten
 Veal Shank Slice à la Milanese with Saffron Risotto and Balsamico Carrots

COTOLETTA DI MAIALE IBERICO CON CIOCCOLATO FONDENTE, PEPE E SEMI DI CORIANDOLO € 33,00
 Chuleta vom Ibérico Schwein mit Zartbitterschokolade, Pfeffer und Koriandersamen *
 Chuleta of Ibérico Pork with Dark Chocolate, Pepper and Coriander Seeds *

FILETTO DI MANZO CHAROLAIS ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE € 42,00
 Gegrilltes Premium-Rinderfilet vom französischen Charolais-Rind an Kräuterbutter *
 Grilled Charolais Prime Beef Filet from France with Parsley Butter *

☛ auf Wunsch "alla Rossini" mit Happy Foie Gänseleber und Trüffel-Madeirasauce + € 10,00
 by request, "alla Rossini" with Happy Foie Goose Liver and Truffle Madeira Sauce
 Happy Foie: Die Alternative zu Foie Gras aus der natürlichen Leber von freilaufenden und nicht zwangsgefütterten Gänsen.

SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI "SIGNATURE DISH" & FILETTO DI MANZO CHAROLAIS ALLA GRIGLIA € 54,00
 Riesengarnelenschwänze "Signature Dish" & Charolais Premium-Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter *
 King Prawn Tails „Signature Dish“ & grilled Charolais Prime Beef Filet with Parsley Butter *

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

* Beilagen: Thymiankartoffeln, Brokkoli und Balsamico-Karotten // * Side Orders: Thyme Potatoes, Broccoli und Balsamico Carrots

SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO € 10,00
 Zitronen-Sorbet mit einem Schuss Prosecco // Lemon Sorbet with a dash of Prosecco

PANNA COTTA AL COCCO CON GLASSA E FRUTTA DI KIWI - PINOLA'S FAVORITE € 11,00
 Kokos-Pannacotta mit Kiwi-Glaze und frischer Frucht // Coconut Panna Cotta with Kiwi Glaze & fresh Fruit

TIRAMISÙ CLASSICO ⁵⁾ € 12,00

CRÈME BRULÉE AL PISTACCHIO – Pistazien-Crème Brulée // Pistachios Crème Brulée € 12,00

SINFONIA DI DESSERT – Süßspeisen-Variation unseres Pâtissiers ^{1) 5)} // Symphony of Sweets by our Pâtissier € 16,00

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.