BARDOLICIOUS
seit 1984
EINFACH NUR KÖSTLICH

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 Artischockenherzen nach römischer Art auf cremiger Rosmarin-Polenta
Crispy Roman-style Artichoke Hearts on creamy Rosemary Polenta

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.

Highlight

Tataki di Tonno Pinna Gialla "Stile Italiano" su Pesto di Rucola in Crosta di Pan Carasau € 24,00
Tataki vom Yellowfin-Thunfisch „Italian Style" – mariniert mit Zitrone und Rosmarin auf Rucolapesto im Pan-Carasau-Mantel
Yellowfin Tuna Tataki "Italian Style" – marinated with Lemon and Rosemary on Rucola Pesto in Pan Carasau Crust

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" ai Frutti di Mare con Tartare di Gambero Rosso e Pomodorini € 24,00
Bronze-Schnitt Spaghetti "La Molisana" mit Meeresfrüchten, Tatar von der roten Garnele und Kirschtomaten
Bronze-cut Spaghetti "La Molisana" with Seafood, Tartare of Red Prawns and Cherry Tomatoes

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

Highlight

➥ 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 € 8,50
… 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)

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.

BARDOLICIOUS

seit 1984

EINFACH NUR KÖSTLICH

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 € 42,00
Seezunge vom Grill, serviert mit Fenchel, gegrilltem Kürbis und Rosmarinkartoffel-Jardinière
Grilled Sole, served with Fennel, grilled Pumpkin and Jardinière-cut Rosemary Potatoes

Highlight

SALTIMBOCCA DI PESCATRICE CON PROSCIUTTO DI PARMA E SALVIA AL VINO BIANCO € 33,00
Seeteufel-Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei in Weisswein-Sauce, gegrillter Kürbis, Karotten & Rosmarinkartoffeln
Monkfish Saltimbocca with Parma Ham, Sage and White Wine Sauce, grilled Pumpkin, Carrots & Rosemary Potatoes

TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI SESAMO AL MARSALA CON GRATIN DI PATATE E ZUCCA GRIGLIATA € 38,00
Yellowfin-Thunfischfilet im Sesammantel mit Marsala-Jus, Kartoffel-Gratin und gegrilltem Kürbis
Sesame-Crusted Yellowfin Tuna with Marsala Jus, Potato Gratin and grilled Pumpkin

Highlight

SELLA D'AGNELLO NEOZELANDESE IN CROSTA DI ARACHIDI CON JUS AL PROFUMO DI LIQUIRIZIA € 36,00
Neuseeländischer Lammrücken in Erdnusskruste an Jus mit feiner Lakritznote, serviert mit Polenta und Gemüse*
Saddle of NZL Lamb in a Peanut Crust with Jus and a delicate Licorice flavour, Polenta and Vegetables*

SELLA DI CERVO ALL'ACETO BALSAMICO IGP, UVA PASSA E CIPOLLA BIANCA DI BARLETTA € 38,00
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 € 52,00
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 AL LIMONE CON MIRTO DI SARDEGNA € 10,00
Zitronensorbet mit einem Schuß sardischem Myrtenlikör // Lemon Sorbet with a dash of Sardinian Myrtle Liqueur

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

TIRAMISÙ CLASSICO [5)] € 12,00

CRÈME BRULÉE ALLA CANNELLA – Zimt-Crème Brulée // Cinnamon Creme Brulee € 12,00

GELATO AL RUM, UVETTA E NOCCIOLA CON CIOCCOLATO FONDENTE CROCCANTE € 12,00
Rum-Traube-Haselnuss Eis mit Zartbitterschoko-Crunch // Rum, Raisin & Hazelnut Ice Cream with Crisp Dark Chocolate

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.