



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	
CAPONATA DI ORTAGGI BIO A RADICE CON UVA PASSA, PINOLI, CAPPERI E OLIVE	€ 20,00
Caponata vom Bio-Wurzelgemüse mit Rosinen, Pinienkernen, Kapern und Oliven	
Caponata of organic Root Vegetables with Raisins, Pine Nuts, Capers and Olives	
PURÈ DI PATATE AL TARTUFO CON FUNGHI SPUGNOLA TRIFOLATI	€ 24,00
Getrüffeltes Kartoffelpüree mit geschwenkten Spitzmorcheln	
Truffled Potato Puree with sautéed Morel Mushrooms	
INSALATA DI MARE MEDITERRANEA	€ 22,00
Meeresfrüchte-Salat nach mediterraner Art mit Paprika, Karotten und Sellerie	
Mediterranean-style Seafood Salad with Peppers, Carrots and Celery	
FANTASIA DI MARE – COCKTAIL DI GAMBERETTI, SALMONE SCOZZESE E FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO	€ 24,00
Meeres-Fantasie – Krabben-Cocktail, hausgebeizter schottischer Lachs und Cantabrico-Sardellenfilets	
Fantasy of the Sea – Shrimps Cocktail, house-cured Scottish Salmon and Cantabrian Anchovy Fillets	
Die Sardellen aus dem Kantabrischen Meer gelten als die besten der Welt. Sie sind mild, aromatisch und haben eine zarte Textur.	
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	

FUSILLI "LA MOLISANA" TRAFILATI AL BRONZO CON CAPESANTE, BOTTARGA DI MUGGINE E LIMONE	€ 24,00
Bronze-Schnitt Korkenzieher-Nudeln "La Molisana" mit Jakobsmuscheln, Meeräschen-Bottarga und Zitrone	
Bronze-cut Corkscrew Pasta "La Molisana" with Scallops, Grey Mullet Bottarga and Lemon	
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	
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 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 TRIFOLATI, SERVITO CON PATATE AL TIMO E CAROTE € 34,00
 Gegrillter schottischer Lachs mit sautierten frischen Artischocken, serviert mit Thymiankartoffeln und Karotten
 Grilled Scottish Salmon with sautéed fresh Artichokes, served with Thyme Potatoes and Carrots

FILETTI DI ORATA AL SAFFRON GIN, BACCHE DI PEPE ROSA E MANDORLE CON BIETOLA, CAROTE E PATATE AL TIMO € 36,00
 Dorade Royal Filets an Saffron-Gin, rosa Pfefferbeeren Sauce und Mandeln, Thymiankartoffeln und Gemüse *
 Dorado Fillets with Saffron-Gin, Pink Peppercorn Sauce and Almonds, Thyme Potatoes and Vegetables*

TRANCIO DI TONNO PINNA GIALLA ALLA ROSSINI CON BIETOLA, CAROTE E PATATE AL TIMO € 46,00
 Gelbflossen-Thunfisch alla "Rossini" mit Happy Foie Gänseleber und Trüffel-Madeirasauce, Kartoffeln und Gemüse *
 Yellowfin Tuna "alla Rossini" with Happy Foie Goose Liver and Truffle Madeira Sauce, Potatoes & Veg.*
 Happy Foie: Die Alternative zu Foie Gras aus der natürlichen Leber von freilaufenden und nicht zwangsgefütterten Gänsen.

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

SCALOPPINE AL GORGONZOLA E ROSMARINO CON FUNGHI SPUGNOLA € 34,00
 Kalbsmedaillons mit Gorgonzola, Rosmarin und Spitzmorcheln
 Veal Medaillons with Gorgonzola, Rosemary and Morel Mushrooms

CARRÉ D'AGNELLO NEOZELANDESE IN CROSTA DI ARACHIDI CON JUS AL PROFUMO DI LIQUIRIZIA € 36,00
 Neuseeländisches Lammkarree in Erdnusskruste an Jus mit einer feinen Lakritznote
 New Zealand Rack of Lamb in a Peanut Crust with Jus and a delicate Licorice flavour

FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE € 36,00
 Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
 Grilled Argentine Beef Filet with Parsley Butter

↳ auf Wunsch an grüner Pfeffersauce // by request, with green Pepper Sauce + € 4,00

SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA € 49,00
 Riesengarnelenschwänze mit Sauce Bernaise & argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
 King Prawns with Sauce Bernaise & grilled Argentine Beef Filet with Parsley Butter

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

Beilagen Fleischgerichte: Brokkoli, Karotten und Thymiankartoffeln // Side Orders Meat Dishes: Broccoli, Carrots & Thyme Potatoes

SORBETTO DI MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE CON PROSECCO € 10,00
 Mango-Maracuja-Sorbet mit einem Schuss Prosecco // Mango Passion Fruit 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.