



#### ANTIPASTO BELLA VISTA

Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta

Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta

normal € 15,00  
large (2 pers.) / groß (2 Pers.) € 29,00

#### FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI BURRATA SU INSALATINA DI POMODORI SECCHI E SCORZA D'ARANCIO

Zucchini-Blüten gefüllt mit Burrata-Käse

an Salatbouquet mit getrockneten Tomaten und Orangenabrieb

Zucchini flowers filled with Burrata Cheese,  
served on a Salad Bouquet with sun-dried Tomatoes and Orange Zest

€ 19,80

#### CARPACCIO DI MANZO CON GALLINACCI TRIFOLATI E PINOLI SU RUCOLA

Rinderfilet-Carpaccio mit geschwenkten Pfifferlingen und Pinienkernen auf Rucola

Beef Filet Carpaccio with tossed Chanterelles and Pine Nuts on Rucola

€ 22,00

#### VITELLO TONNATO

Kalbsemmirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern <sup>6)</sup>

Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers

€ 21,00

### Mit gereiftem Balsamico aus dem Eichenholzfass

#### TORTELLONI RIPIENI DI PECORINO E RICOTTA ALLA SALVIA CON ACETO BALSAMICO INVECCHIATO "FAMIGLIA DODI" € 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

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

#### FETTUCCELLE „DE CECCO“ AL TARTUFO NERO CON TARTUFO ESTIVO FRESCO

Fettuccelle-Nudeln „De Cecco“ mit Trüffelbuttersauce und frischem Sommer-Trüffel (4 Gramm)

Fettuccelle Noodles „De Cecco“ with Truffle Butter Sauce and fresh Summer Truffle (4 grams)

€ 29,00

#### LINGUINE ALLO SCOGLIO CON GAMBERETTI, VINO ROSÉ E POMODORI SECCHI

Linguine (Pasta) mit Garnelen, Roséwein und getrockneten Tomaten

Linguine (Pasta) with Prawns, Rosé Wine and sun-dried Tomatoes

€ 22,00

#### RIGATONI N° 31 „LA MOLISANA“ CON PUNTE DI FILETTO, FINFERLI E DATTERINI

Bronze-Schnitt Rigatoni „La Molisana“ mit Rinderfiletspitzen, Pfifferlingen und Datteltomaten

Bronze-cut Rigatoni „La Molisana“ with Beef Filet Tips, Chanterelles and Date Tomatoes

€ 22,00





Highlight

**PETTO DI ANATRA ALLA GRIGLIA SCALOPPATO AL VERMOUTH ROSSO CON FINFERLI E SCAGLIE DI MANDORLE** € 33,00

Barbarie-Entenbrust vom Grill an rotem Wermut, Pfifferlingen und Mandelblättern, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Vichy-Karotten

Grilled Barbary Duck Breast with Red Vermouth, Chanterelles and Almonds, served with Rosemary Potatoes and Vichy Carrots

**TAGLIATA DI MAIALE IBERICO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO IGP E ARACHIDI** € 33,00

Rückensteak vom Ibericoschwein rosa gebraten und tranchiert an Balsamicoreduktion und Erdnüssen, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Caponata-Gemüse und Vichy-Karotten

Carved Saddle of Iberico Pork with Balsamico reduction and Peanuts, served with Rosemary Potatoes, Caponata Vegetables and Vichy Carrots

**COTOLETTE D'AGNELLO NEOZELANDESE CON SALSA ESTIVA AL ROSMARINO, TIMO E MELONE CANTALUPO** € 36,00

Neuseeländische Lammkoteletts mit sommerlicher Rosmarin-Thymiansauce und Cantaloup-Melone, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Caponata-Gemüse

New Zealand Lamb Chops with a summery Rosemary Thyme Sauce and Cantaloupe Melon, served with Rosemary Potatoes and Caponata Vegetables

**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 an Pfifferling-Cognacsauce // By request, with Chanterelles Cognac Sauce + € 6,00

**SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO NEOZELANDESE ALLA GRIGLIA** € 49,00

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 Rinderfilet und Surf & Turf: Rosmarinkartoffeln, Caponata-Gemüse und Vichy-Karotten

\* Side Orders for Beef Filet and Surf & Turf: Rosemary Potatoes, Caponata Vegetables and Vichy Carrots

Highlight

**AFOGATO AL CAFFÈ** – Vanille-Eiscreme vollendet mit einem italienischen Espresso <sup>1) 5)</sup>



€ 7,50

**GELATO ARTIGIANALE MÁLAGA CON NOCI CARAMELLATE E UVETTA AL RUM**

€ 9,00

Málaga-Eiscreme von der Eismanufaktur "Bedolli" mit karamellisierten Walnüssen und hausgemachten Rum-Rosinen

Málaga Ice Cream from the Ice Manufacturer „Bedolli“ with caramelized Walnuts and Rum Raisins

**SORBETTO "VICTOR HUGO" CON MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO E PROSECCO**

€ 12,00

"Victor Hugo"-Sorbet (Holunderblüte und Minze) mit Waldfrüchte-Salat und einem Schuss Prosecco

"Victor Hugo"-Sorbet (Elderflower and Mint) with Wild Berries Salad and a dash of Prosecco

**CRÈME BRULÉE AL PISTACCHIO**

€ 12,00

Pistazien-Crème Brulée // Pistachios Crème Brulée

**TIRAMISÙ CLASSICO** <sup>5)</sup>

€ 12,00

**SINFONIA DI DESSERT**

€ 16,00

Süßspeisen-Variation unseres Pâtissiers <sup>1) 5)</sup> // Symphony of various Sweets – by our Pâtissier

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.