



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

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI BURRATA SU INSALATINA DI POMODORI SECCHI E SCORZA D'ARANCIO € 19,80
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*

CARPACCIO DI MANZO CON GALLINACCI TRIFOLATI E PINOLI SU RUCOLA € 22,00
Rinderfilet-Carpaccio mit geschwenkten Pfifferlingen und Pinienkernen auf Rucola
Beef Filet Carpaccio with tossed Chanterelles and Pine Nuts on Rucola

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

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 € 29,00
Fettuccelle-Nudeln „De Cecco“ mit Trüffelbuttersauce und frischem Sommer-Trüffel (5 Gramm)
Fettuccelle Noodles „De Cecco“ with Truffle Butter Sauce and fresh Summer Truffle (5 grams)

LINGUINE ALLO SCOGLIO CON GAMBERETTI, VINO ROSÉ E POMODORI SECCHI € 22,00
Linguine (Pasta) mit Garnelen, Roséwein und getrockneten Tomaten
Linguine (Pasta) with Prawns, Rosé Wine and sun-dried Tomatoes

RIGATONI N° 31 „LA MOLISANA“ CON PUNTE DI FILETTO, FINFERLI E DATTERINI € 22,00
Bronze-Schnitt Rigatoni „La Molisana“ mit Rinderfiletspitzen, Pfifferlingen und Datteltomaten
Bronze-cut Rigatoni „La Molisana“ with Beef Filet Tips, Chanterelles and Date Tomatoes





PETTO DI ANATRA ALLA GRIGLIA SCALOPPATO AL VERMOUTH ROSSO CON FINFERLI E SCAGLIE DI MANDORLE € 34,00

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

CARRÉ D'AGNELLO NEOZELANDESE IN CROSTA DI PISTACCHI AL ROSMARINO € 36,00

Neuseeländisches Lammkarree in Pistazienkruste an Rosmarinjus, serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterraner Ratatouille

New Zealand Rack of Lamb in a Pistachio Crust with Rosemary Jus, served with Rosemary Potatoes and Mediterranean Ratatouille

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 mit frischen Pfifferlingen // *By request, with fresh Chanterelles* + € 6,00

SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO NEOZELANDESE ALLA GRIGLIA € 52,00

Riesengarnelenschwänze mit Sauce Bernaise & neuseeländisches Premium Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter *

King Prawns with Sauce Bernaise & grilled New Zealand 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, mediterrane Ratatouille und Vichy-Karotten

* Side Orders for Beef Filet and Surf & Turf: Rosemary Potatoes, Mediterranean Ratatouille and Vichy Carrots

Das Sammel Eis

AFFOGATO AL CAFFÈ – Vanille-Eiscreme vollendet mit einem italienischen Espresso ^{1) 5)} € 7,50

GELATO ARTIGIANALE "ITALIAN STYLE" CON RICOTTA, ARANCIA E PISTACCHIO € 9,00

"Italian-Style"-Eiscreme von der Eismanufaktur "Bedolli" mit Ricotta, Orange und Pistazien-Crumble

"Italian-Style Ice Cream by Artisan Gelato Maker "Bedolli" with Ricotta, Orange and Pistachio Crumble

SORBETTO "VICTOR HUGO" CON MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO E PROSECCO € 12,00

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

"Victor Hugo"-Sorbet - Elderflower & Mint - with Wild Berry Salad and a dash of Prosecco

CRÈME BRULÉE ALLE MANDORLE € 12,00

Mandel-Crème Brulée // Almond Crème Brulée

TIRAMISÙ CLASSICO ⁵⁾ € 12,00

SINFONIA DI DESSERT € 16,00

Süßspeisen-Variation unseres Pâtissiers ^{1) 5)} // 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.