



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

FEGATO D'OCA "HAPPY FOIE" SU INSALATINA CON AMARENE, CHUTNEY AL MANGO E PAN BRIOCHE € 24,00
 Happy Foie Gänseleber auf Salatbouquet mit Amarenakirschen, Mango-Chutney und Brioche
 Happy Foie Goose Liver on a Salad Bouquet with Amarena Cherries, Mango Chutney and Brioche
 Happy Foie: Die Alternative zu Foie Gras aus der natürlichen Leber von freilaufenden und nicht zwangsgefütterten Gänsen.

CARPACCIO DI PETTO D'ANATRA CON GREMOLATA, FILETTI D'ARANCE, ARACHIDI E BARBA DI FRATE € 22,00
 Carpaccio von der Entenbrust mit Gremolata, Orangenfilets, Erdnüssen und Mönchsbarb
 Duck Breast Carpaccio with Gremolata, Orange Filets, Peanuts and Monk's Beard

VITELLO TONNATO CLASSICO € 21,00
 Kalbssemirolle 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

PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" CON CAPESANTE, ASAPARGI VERDI, PANCETTA E MANDORLE € 24,00
 Bronze-Schnitt Paccheri-Nudeln "La Molisana" mit Jakobsmuscheln,
 grünem Spargel, Speck und Mandeln (enthält Eigelb) ²⁾³⁾
 Bronze-cut Paccheri Noodles "La Molisana" with Scallops,
 green Asparagus, Bacon and Almonds (contains egg yolk)

PAPPARDELLE „DE CECCO“ QUASI ALLA BOSCAIOLA € 22,00
 Pappardelle Breitbandnudeln „De Cecco“ mit Rinderfiletspitzen, Pilzen, Karotten, Pinienkernen & Weisswein
 Pappardelle Ribbon Noodles „De Cecco“ with Beef Filet Tips, Mushrooms, Carrots, Pine Nuts & White Wine

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 frischen schwarzen Trüffel pro Gramm € 3,50
 By request, we serve in addition fresh black Truffle by the gram

* 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

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON BARBA DI FRATE, PISELLI E PATATE AL PREZZEMOLO € 39,00
 Seezunge vom Grill, serviert mit Mönchsbart, Erbsen und Petersilien-Kartoffeln
 Grilled Sole, served with Monk's Beard, Peas and Parsley Potatoes

FILETTI DI BRANZINO CON POMODORINI, OLIVE, PISTACCHI, CAPPERI E VINO BIANCO SU PATATE ALLO ZAFFERANO € 33,00
 Wolfsbarschfilets mit Kirschtomaten, Oliven, Pistazien, Kapern und Weißwein auf Safran-Kartoffelfächer
 Sea Bass Fillets with Cherry Tomatoes, Olives, Pistachios, Capers and White Wine on Saffron Potatoes

PUNTE DI FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA STROGANOFF € 33,00
 Arg. Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Pernod-Reis, Radicchio und Erbsen ¹⁾
 Argentine Beef Filet Tips "Stroganoff" with Pernod Rice, Red Endive and Peas

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 à la Duc D'Orange an Grand Marnier Sauce mit Speck- und Champignon-Brunoise ²⁾³⁾ + € 4,00
 By request, with Grand Marnier Sauce and Brunoise of Bacon and Champignons

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

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

* Beilagen zu gegrillten Fleischgerichten: Röstkartoffeln, Radicchio und Erbsen

* Side Orders for grilled Meat Dishes: Roasted Potatoes, Red Endive and Peas

SORBETTO ALL'ANANAS "PIÑA COLADA" CON RUM MALIBU € 10,00
 Ananas-Sorbet „Piña Colada“ mit einem Schuss Malibu-Rum // Pineapple Sorbet "Piña Colada" with Malibu Rum

GELATO PREMIUM "CHEESECAKE AL PISTACCHIO" CON GRANELLA DI PISTACCHI € 10,00
 Premium-Eiscreme „Cheesecake Pistazie“ mit Pistaziencrumble
 Premium Ice Cream „Cheesecake Pistachio“ with Pistachio Crumble



PANNA COTTA AL COCCO CON GLASSA E FRUTTO DI MANGO - PINOLA'S FAVORITE € 11,00
 Kokos-Pannacotta, Mango-Glaze & frische Mangofrucht // Coconut Panna Cotta, Mango Glaze & fresh Mango

TIRAMISÙ CLASSICO ⁵⁾ € 12,00

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

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.