



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

GAMBERI WHITE TIGER IN PASTA KATAIFI SU CREMA DI PISELLI E COCCO CON ASPARAGI VERDI

White Tiger Garnelen im Engelshaar auf Erbsen-Kokoscreme und grünem Spargel
White Tiger Prawns in Kataifi Pastry with Peas Coconut Cream and green Asparagus

€ 22,00

TARTARE DI MANZO, CARCIOFO CROCCANTE, MENTA, LIME E CROCCANTINO DI PUMPERNICKEL

Sommerliches Rinderfilet-Tatar mit knuspriger Artischocke, Minze, Limette und Pumpernickel-Crunch
Beef Filet Tartar with Crispy Artichoke, Mint, Lime and Pumpernickel Crunch

€ 22,00

VITELLO TONNATO

Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾
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

RISOTTO "MARE VIVO" CON BOTTARGA DI MUGGINE PROFUMATO AL LIME

Risotto mit Meeresfrüchten – neu komponiert: mit feinsten Filetstücken von Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln, Mazzancolle-Garnelen, Venusmuscheln und Meeräschen-Bottarga, verfeinert mit einem Hauch Limette
Seafood Risotto – a new composition: topped with finest fillet cuts of Sea Bass, Scallops, Mazzancolle Prawns, Venus Clams and Grey Mullet Bottarga refined with a hint of Lime

€ 24,00

FETTUCCELLE "DE CECCO" ALLE PUNTE DI FILETTO

Fettuccelle-Nudeln „De Cecco“ mit Rinderfiletspitzen und Cognacsauce
Fettuccelle Noodles „De Cecco“ with Beef Filet Tips and Cognac Sauce

€ 22,00

SPAGHETTI "DE CECCO" IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO

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

€ 24,00

➔ 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 SPINACI, TACCOLE E PATATE NOVELLE € 39,00
 Seezunge vom Grill, serviert mit Spinat, breiten Bohnen und Jungkartoffeln
 Grilled Sole, served with Spinach, Runner Beans and New Potatoes

PESCE SPADA DEL MEDITERRANEO, CONDIMENTO DI POMODORINI FRESCHI E MENTA, TACCOLE E PATATE NOVELLE € 32,00
 Wildfang-Schwertfisch aus dem Mittelmeer mit Kirschtomaten-Minze-Condimento, breiten Bohnen und Jungkartoffeln
 Wild mediterranean Swordfish with Cherry Tomato Mint Condiment, Runner Beans and New Potatoes

OSSOBUCO ESTIVO AL VINO BIANCO CON ERBE MEDITERRANEE, RISOTTO ALLO ZAFFERANO E VERDURE € 32,00
 Kalbsbeinscheibe mit mediterranen Kräutern und Weißwein, Safran-Risotto und Gemüse *
 Veal Shank Slice with mediterranean Herbs and White Wine, Saffron Risotto and Vegetables *

FILETTO DI MANZO NEOZELANDESE PRIME STEER ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE € 39,00
 Neuseeländisches Premium Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Jungkartoffeln und Gemüse *
 Grilled NZL Prime Steer Filet with home made Parsley Butter, New Potatoes and Vegetables *
 ➔ Auf Wunsch an grüner Pfeffersauce // By request, with green Pepper Sauce + € 4,00

SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO NEOZELANDESE ALLA GRIGLIA € 49,00
 Riesengarnelenschwänze mit Sauce Bernaise & neuseeländisches Premium Rinderfilet vom Grill
 mit hausgemachter Kräuterbutter, Jungkartoffeln und Gemüse *
 King Prawns with Sauce Bernaise & grilled New Zealand Prime Steer Filet
 with home made Parsley Butter, New Potatoes and Vegetables *

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

* Gemüse: Vincotto-Karotten und breite Bohnen // Vegetables: Vincotto Carrots and Runner Beans

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

SORBETTO AL LIMONE STILE "THREE SIXTY VODKA" € 9,00
 Zitronen-Sorbet mit einem Schuß Three Sixty Wodka // Lemon Sorbet with a dash of Three Sixty Vodka

PANNA COTTA AL COCCO CON GLASSA E FRAGOLE FRESCHE - PINOLA'S FAVORITE € 11,00
 Kokos-Pannacotta, Erdbeer-Gläze & frische Erdbeeren // Coconut Panna Cotta, Strawberry glaze & fresh Strawberries

TIRAMISÙ CLASSICO ⁵⁾ € 12,00

CRÈME BRULÉE € 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.