



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

GAMBERI WHITE TIGER IN PASTA KATAIFI SU CREMA DI PISELLI E COCCO CON MANDORLE € 22,00
 White Tiger Garnelen im Engelshaar auf Erbsen-Kokoscreme und Mandeln
 White Tiger Prawns in Kataifi Pastry with Peas Coconut Cream and Almonds

FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO CON BURRO E PANE TOSTATO € 19,00
 Cantabrico-Sardellenfilets mit Butter und Toastbrot // Cantabrian Anchovy Fillets with Butter and toasted Bread
 Sardellen aus dem Kantabrischen Meer gelten als die besten der Welt – mild, aromatisch und von zarter Textur.

TARTARE DI MANZO, CARCIOFO CROCCANTE, MENTA, LIME E CHIPS DI FOCACCIA € 22,00
 Sommerliches Rinderfilet-Tatar mit knuspriger Artischocke, Minze, Limette und Focaccia-Chip
 Beef Filet Tartar with Crispy Artichoke, Mint, Lime and Focaccia Chip

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

Highlight

Mit gereiftem Balsamico aus dem Eichenholzfass

TORTELLONI RIPIANI 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" PROFUMATO AL LIME € 24,00
 Risotto mit Meeresfrüchten – neu komponiert: mit feinsten Filetstücken von Wolfsbarsch,
 Jakobsmuscheln, Mazzancolle-Garnelen und Venusmuscheln, verfeinert mit einem Hauch Limette
 Seafood Risotto – a new composition: topped with finest fillet cuts of Sea Bass,
 Scallops, Mazzancolle Prawns and Venus Clams refined with a hint of Lime

FETTUCCELLE "DE CECCO" ALLE PUNTE DI FILETTO € 22,00
 Fettuccelle-Nudeln „De Cecco“ mit Rinderfiletspitzen und Cognacsauce
 Fettuccelle Noodles „De Cecco“ 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. 24 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce
 Spaghetti in Bio Mountain Parmesan Wheel DOP (aged 24+ mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce

➔ **Auf Wunsch mit frischem Sommer-Trüffel zum exklusiven Sommerpreis** inkl. 4 Gramm € 29,50
Available with fresh Summer Truffle at a special Summer price inkl. 8 Gramm € 34,00

Gold-Medaille für den Bio-Berg-Parmesan DOP vom „Caseificio Cavola 993“ auf dem „World Cheese Awards“ in Wales (11/2022).

Highlight

Trüffel-Special





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 € 33,00
 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 € 52,00
 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: Karotten und breite Bohnen // Vegetables: Carrots and Runner Beans

AFOGATO AL CAFFÈ – Vanille-Eiscreme vollendet mit einem italienischen Espresso ¹⁾⁵⁾ € 7,50

SGROPPINO AL FRUTTO DI PASSIONE CON "AIRONE ROSSO" DI JACOPO POLI € 9,00
 Passionsfrucht-Sorbet mit einem Schuss "Airone Rosso" // Passion Fruit Sorbet with a dash of „Airone Rosso“

TRAMISÙ 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

FRAGOLE AL PEPE VERDE FIAMMEGGIATE E GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE CROCCANTE € 12,00
 Flambierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer & Zartbitterschoko-Crunch-Eiscreme
 Flambéed Strawberries with green Pepper & Dark Chocolate Crunch Ice cream

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.

Highlight

Highlight