BARDOLICIOUS
seit 1984
EINFACH NUR KÖSTLICH

ANTIPASTO BELLA VISTA – Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta — klein € 15,00
Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta — large (2 pers.) / groß (2 Pers.) € 29,00

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON BURRATA, PESTO AL BASILICO E PINOLI € 22,00
Mariniertes Rote Bete-Carpaccio an Burrata, Basilikumpesto und Pinienkernen
Marinated Beetroot-Carpaccio with Burrata, Basil Pesto and Pine Nuts

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.

GAMBERI WHITE TIGER IN PASTA KATAIFI SU PURÈ DI ZUCCA E MANDORLE € 22,00
White Tiger Garnelen im Engelshaar auf Kürbis-Püree und Mandelblätter
White Tiger Prawns in Kataifi Pastry with Pumpkin Puree and Almond Flakes

COZZE AL VINO BIANCO, AL POMODORO O ALLA TOSCANA € 22,00
Miesmuscheln wahlweise in Weißweinsauce oder Tomatensauce oder nach toskanischer Art überbacken
Mussels to choose: in White Wine Sauce or in Tomato Sauce or au gratin with Parmesan Cheese

Highlight

TARTARE DI MANZO CON FEGATO D'OCA HAPPY FOIE, AMARENE E PAN BRIOCHE € 24,00
Rinderfilet-Tatar mit Happy Foie Gänseleber, Amarenakirschen und Pan Brioche
Beef Filet Tartar with Happy Foie Goose Liver, Amarena Cherries and Pan Brioche
Happy Foie: Die Alternative zu Foie Gras aus der natürlichen Leber von freilaufenden und nicht zwangsgefütterten Gänsen.

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

CAESAR SALAD – Römersalat, Hänchenbrustfilet, original Caesar Dressing, Parmigiano, Croûtons — klein € 15,00
Romaine Lettuce, Chicken Breast, original Caesar Dressing, Parmigiano, Croutons — groß € 23,00

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 „DE CECCO" ALLA CARBONARA DI GAMBERI CON GRANELLA DI PISTACCHI € 22,00
Bronze-Schnitt Paccheri-Nudeln "De Cecco" mit Garnelen-Carbonara und Pistazien-Granola
Bronze-cut Paccheri Noodles "De Cecco" with Prawns Carbonara and Pistachios Granola

PAPPARDELLE „DE CECCO" ALLE PUNTE DI FILETTO € 22,00
Pappardelle Breitbandnudeln „De Cecco" mit Rinderfiletspitzen und Cognacsauce
Pappardelle Ribbon Noodles „De Cecco" with Beef Filet Tips and Cognac Sauce

Highlight

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 servieren wir dazu grammweise frischen weißen Alba-Trüffel * — pro Gramm € 7,50
By request, we serve in addition fresh white Alba Truffle

* Alba-Trüffel voraussichtlich ab Mitte Oktober erhältlich.

BARDOLICIOUS

seit 1984

EINFACH NUR KÖSTLICH

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 PATATE AL TIMO, SPINACI E TACCOLE € 42,00
Seezunge vom Grill, serviert mit Thymiankartoffeln, Spinat und breiten Bohnen
Grilled Sole, served with Thyme Potatoes, Spinach and Runner Beans

RICCHEZZE DEL MARE ALLA GRIGLIA CON OLIO AL PEPERONCINO, PATATE AL TIMO, SPINACI E TACCOLE € 36,00
Fisch-Mix-Grill, serviert mit Peperoncino-Olivenöl, Thymiankartoffeln, Spinat und breiten Bohnen
Fish Mix Grill, served with Chilli Olive Oil, Thyme Potatoes, Spinach and Runner Beans

Highlight

SALMONE SCOZZESE AL SESAMO NERO E BIANCO SU HUMMUS DI CECI E POMODORI SECCHI € 33,00
Schottischer Lachs im schwarz-weißen Sesam-Mantel auf Hummus und getrockneten Tomaten, serviert mit Kartoffel-Chips und Spinat
Black and white Sesam crusted Scottish Salmon on Hummus and sun-dried Tomatoes, served with Potato Chips and Spinach

FLEISCHLIEBHABER WERDEN VON UNSERER AKTUELLEN THEMENKARTE „STEAK-WELTREISE“ BEGEISTERT SEIN!
Meat lovers will be delighted by our current theme menu “Steak World Tour”!



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

SORBETTO AI MIRTILLI CON RAGÙ DI MIRTILLI E GIN € 9,00
Heidelbeer-Sorbet mit Heidelbeer-Gin-Ragout
Blueberry Sorbet with a Blueberry-Gin Ragout

Highlight

GELATO ARTIGIANALE ALLA NOCE E FICO CON VARIEGATO DI FICHI CARAMELLATI E NOCI FRESCHE € 9,00
Walnuss-Feigen-Eiscreme von der Eismanufaktur „Bedolli“ mit karamellisiertem Feigen-Variegato und frischen Walnüssen
Walnut-Fig Ice Cream by Artisan Gelato Maker “Bedolli” with caramelized Fig Variegato and fresh Walnuts

TIRAMISÙ CLASSICO [5)] € 12,00

PANNA COTTA AL COCCO, GLASSA E FRUTTO DI MELOGRANO € 11,00
Kokos-Pannacotta, Granatapfel-Glaze und Granatapfelkerne
Coconut Panna Cotta, Pomegranate Glaze and fresh Pomegranate Seeds

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

Bedolli

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.