



ANTIPASTO BELLA VISTA Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta	normal € 13,80 large (2 pers.) / gross (2 Pers.) € 26,00
OSTRICHE FINES DE CLAIRE SU GHIACCIO Frische Fines de Claire Austern auf Eis Fresh Fines de Claire Oysters on the Rocks	ab 3 Stück, pro Stück € 4,00
COZZE AL VINO BIANCO, AL POMODORO O ALLA TOSCANA 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	€ 15,80
VITELLO TONNATO Kalbssemirrolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾ Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers	€ 16,80
PROSCIUTTO NOSTRANO E PROSCIUTTO PARMA DOP CON MELONE CANTALUPO, POMODORI SECCHI E OLIVE Italienischer luftgetrockneter Land- und Parmschinken DOP mit Cantaloup-Melone, getrockneten Tomaten und Oliven Italian air-dried Country Ham and Parma Ham DOP with Cantaloupe Melon, dried Tomatoes & Olives	€ 16,80
TARTARE DI MANZO "DELLO CHEF" Rinderfilet-Tatar interpretiert nach Art des Hauses Beef Filet Tartar as Bardolino's Interpretation	€ 18,80
<hr/>	
CAPPELLACCI FATTI A MANO RIPIENI DI ZUCCA AL PROFUMO DI AMARETTI CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE Cappellacci von Hand gemacht gefüllt mit Kürbis und Amaretti mit Rinder-Ragout alla Bolognese Selfmade Cappellacci filled with Pumpkin and Amaretti with Beef Ragout alle Bolognese	€ 17,80
SPAGHETTO QUADRATO N° 1 TRAFILATO AL BRONZO "LA MOLISANA" AI FRUTTI DI MARE Bronze-Schnitt Spaghetti "La Molisana" mit Meeresfrüchten Bronze-cut Spaghetti "La Molisana" with Seafood	€ 18,80
RIGATONI N° 31 TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" ALLE PUNTE DI FILETTO Bronze-Schnitt Rigatoni "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen und Cognac-Rahmsauce Bronze-cut Rigatoni "La Molisana" with Beef Filet Tips and Cognac-Cream-Sauce	€ 17,80
SPAGHETTI IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP* AL TARTUFO Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP* mit Trüffel-Parmesansauce Spaghetti in Bio Mountain Parmesan* with Truffle-Parmesan-Sauce	€ 20,80
	am Gäste-Tisch zubereitet // prepared at the table *) ca. 36 Monate gereift // aged 36 months approx.
↳ Sobald verfügbar (ca. Mitte/Ende Oktober 2021): Auf Wunsch servieren wir dazu grammweise frischen weißen Alba-Trüffel By request, we serve in addition fresh white Alba Truffle	pro Gramm € 7,50





Unser Signature Dish

GAMBERONI IN PIGIAMA DI PROSCIUTTO DI PARMA E FUNGHI, FIAMMEGGIATI AL PERNOD CON RISOTTO € 34,00
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

FILETTI DI ORATA GRIGLIATI SU FINOCCHIO CON SALSÀ ALL'ARANCIO, PATATE AL TIMO E CAROTE VICHY € 26,00
Gegrillte Dorade Royal Filets auf Fenchelgemüse und Orangensauce, Thymiankartoffeln und Vichy Karotten
Grilled Gilthead Filets on Fennel and Orange Sauce, Thyme Potatoes and Vichy Carrots

PESCATRICE CON PINOLI, POMODORI SECCHI E CAPPERI AL VINO BIANCO CON PATATE AL TIMO E CAROTE VICHY € 26,00
Seeteufel mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kapern und Weisswein, Thymiankartoffeln und Vichy Karotten
Monkfish with Pine Nuts, dried Tomatoes, Capers and White Wine, Thyme Potatoes & Vichy Carrots

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL TIMO E SPINACI € 34,00
Seezunge vom Grill, serviert mit Thymiankartoffeln und Spinat
Grilled Sole, served with Thyme Potatoes and Spinach

Fleisch-Liebhaber werden auf der Themenkarte "Steak-Weltreise" fündig!
Meat Lovers will make a find on our current Theme Card!

TIRAMISÙ CLASSICO ⁵⁾ € 9,80

SORBETTO AL LIMONE "STILE CAMPARI" € 7,50
Zitronen-Sorbet aufgegossen mit Campari ¹⁾
Lemon Sorbet poured with Campari

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO € 9,80
Panna Cotta, Waldfrüchte-Ragout und Eiscreme ¹⁾
Panna Cotta, Wild Berries and Ice Cream

SINFONIA DI DESSERT € 13,80
Süßspeisen-Variation des Hauses ¹⁾
Symphony of Sweets à la Maison

GELATO LUCIFERO (BITTERISSIMO, SALE MARINO E LAMPONE) CON "ZUCCA SUZETTE" € 9,80
Luzifer-Eiscreme (Bitterissimo, Meersalz und Himbeere) mit "Kürbis Suzette"
an karamellierter Grand-Marnier-Orangensauce und Sahne
Lucifer Ice Cream (Bitterissimo, Sea salt and Raspberry) with "Pumpkin Suzette",
caramelized Grand Marnier Orange Sauce and Cream

