
A N T I P A S T I

ANTIPASTO BELLA VISTA	normal	€ 11,80
Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse	large (2 pers.) / gross (2 Pers.)	€ 22,00
Various Appetisers of delicious Vegetables		
COZZE AL VINO BIANCO O AL POMODORO O ALLA TOSCANA		€ 13,80
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		
VITELLO TONNATO		€ 15,80
Kalbssemirolle rosa gebraten in Scheiben, Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾		
Slices of roasted Veal, Tuna Sauce and Capers		
CARPACCIO DI MANZO		€ 15,80
Rinderfilet-Carpaccio, Rucola und Parmesanblätter		
Beef Filet Carpaccio, Rucola and Parmesan Cheese Flakes		

P A S T A

CREMA DI PORCINI CON CROSTINO AL TARTUFO		€ 10,80
Steinpilzcremesuppe mit Trüffel-Crostino		
Ceps-Cream-Soup with Truffle Crostino		
SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" AI FRUTTI DI MARE		€ 15,80
Bronze-Schnitt Spaghetti "La Molisana" mit Meeresfrüchten		
Bronze-cut Spaghetti "La Molisana" with Seafood		
FARFALLE RIGATE N° 66 TRAFILATE AL BRONZO "LA MOLISANA" ALLE PUNTE DI FILETTO		€ 15,80
Bronze-Schnitt Schmetterlings-Nudeln "La Molisana" mit Rinderfiletspitzen und Cognac-Rahmsauce		
Bronze-cut Butterfly Noodles "La Molisana" with Beef Filet Tips and Cognac-Cream-Sauce		
SPAGHETTI IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO	ab 2 Pers., pro Pers.	€ 18,80
Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP mit Trüffel-Parmesansauce in der Küche zubereitet		
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan with Truffle-Parmesan-Sauce prepared in our kitchen		
↳ Auf Wunsch servieren wir dazu eingelegten Sommer-Trüffel – hausgemacht		€ 6,00
By request, we serve in addition pickled Summer Truffle – homemade		

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff / 3) mit Antioxidationsmittel / 4) mit Margarineanteil / 5) Koffeinhaltig / 6) mit Süßungsmittel
– Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal –



M A R E

UNSER "SIGNATURE DISH" – DIE SPEZIALITÄT DES HAUSES

GAMBERONI IN PIGIAMA DI PROSCIUTTO DI PARMA E FUNGHI, FIAMMEGGIATI AL PERNOD CON RISOTTO € 32,00
Riesengarnelen in Parmaschinken-Pijama mit Pilzen, flambiert mit Pernod, serviert mit Safran-Risotto ¹⁾
King Prawns in Parma Ham Pijama with Mushrooms, flambéed with Pernod, served with Saffron-Risotto

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON SPINACI E PATATE AL ROSMARINO € 32,00
Seezunge vom Grill, serviert mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln // Grilled Sole with Leaf Spinach and Potatoes

SALMONE SCOZZESE ALLA GRIGLIA SU SALSA DI MELONE CANTALUPO E ROSMARINO CON VERDURE € 23,00
Schottischer Lachs vom Grill an Cantaloup-Melonen-Rosmarinsauce, serviert mit Gemüse
Grilled Scottish Salmon with Cantaloupe Melon Rosemary Sauce and Vegetables

T E R R A

SELLA DI MAIALE IBERICO ALLA GRIGLIA SCALOPPATA CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO IGP € 23,00
Rückensteak vom Ibericoschwein vom Grill tranchiert an Balsamicoreduktion und gerösteten Brotflocken
Grilled Saddle of Ibérico Pork carved with Balsamico reduction and roasted Bread Flakes

FILETTO DI MANZO ARGENTINO AL PEPE VERDE € 29,80
Argentinisches Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce // Argentine Beef Filet with Green Pepper Sauce

SURF & TURF: CODE DI GAMBERONI ALLA THERMIDOR & FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA € 39,80
Surf & Turf: Riesengarnelenschwänze und Sauce Bernaise & argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter ⁴⁾
Surf & Turf: King Prawn Tails and Sauce Bernaise & grilled Argentine Beef Filet with Parsley Butter

↳ **SURF & TURF ROYAL: ½ CODA D'ARAGOSTA CA. 200G AL POSTO DI CODE DI GAMERONI** + € 16,00
½ Langustenschwanz ca. 200g statt Garnelenschw. // ½ Spiny Lobster Tail instead of Prawns Tails

*Wo nicht näher spezifiziert, werden alle Fleischgerichte (ca. 200g) mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.
Where unspecified, all Meat Courses (approx. 200g) are served with Vegetables and Rosemary Potatoes.*

D O L C I

TIRAMISÙ ⁵⁾ € 9,80

CRÈME BRULÉE € 9,80

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

SINFONIA DI DESSERT – Süßspeisen-Variation des Hauses ¹⁾ € 12,80
Symphony of Sweets à la Maison

