



TIPP

SANBITTER SUMMER – Sanbittèr, Johannisbeersaft, Soda & Minze – **alkoholfrei & erfrischend** ¹⁾ 20 cl € 6,50

AIRONE "NAXOS BEACH" – Aperitivo Airone Rosso, sizilianische Orange und Crushed Ice ¹⁾ 20 cl € 7,50

ROSATO MIO – Ramazzotti Rosato (Hibiskus & Orangenblüte), Prosecco & Basilikum ¹⁾ 20 cl € 7,50

NEU

BITCONI 46 – Sanbittèr & Marconi 46 Gin Poli ¹⁾ 10+2 cl € 6,50

MOSCOW MULE – Three Sixty Vodka, frische Limette, Thomas Henry Spicy Ginger & Gurke 20 cl € 9,00

GIN TONIC "MADE IN ITALY" – Marconi 46 Gin Poli & Acqua Tonica "Antica Ricetta Siciliana" ⁴⁾ 20 cl € 9,50

GIN LEMON "MADE IN ITALY" – Marconi 46 Gin Poli & Limonata "Antica Ricetta Siciliana" 20 cl € 9,50

TIPP

FRUCHTIG LEICHT & ERFRISCHEND! – SATRICO, IGP, LAZIO, CASALE DEL GIGLIO 75 cl € 32,00
Chardonnay, Sauvignon und Trebbiano – 92 Punkte "Luca Maroni"

NEU

FRANCIACORTA "CUVEE PRESTIGE" BRUT, DOCG, LOMBARDEI, CÀ DEL BOSCO 75 cl € 69,00

Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10% – Flaschengärung
Premium-Schaumwein aus dem Weinanbaugebiet „Franciacorta“. Die Quintessenz der Franciacorta von Winzerlegende Maurizio Zanella. Reife Früchte, mineralisch elegant mit feinsten Perlage und cremiger Textur.

ANTIPASTO BELLA VISTA – Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse mit Bruschetta normal € 13,80
Various Appetisers of Vegetables with Bruschetta large (2 pers.) / gross (2 Pers.) € 26,00

PORCINI ALLA GRIGLIA SU INSALATA DI RUCOLA – Gegrillte Steinpilze auf Rucolasalat € 18,80
Grilled Ceps (mushrooms) on Rucola Salad

ANTIPASTO "MARE E MONTI" – CAPRICCIO DI MARE CON PORCINI ALLA GRIGLIA € 22,80
Antipasto "vom See zum Berg" – Meeresfrüchte-Fantasie an gegrillten Steinpilzen
Antipasto "from the Sea to the Mountains" – Sea Food Fantasy with grilled Ceps

CARPACCIO DI MANZO "INTERPRETAZIONE LIGURE" € 18,80
Rinderfilet-Carpaccio interpretiert nach ligurischer Art mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Parmesan
Beef Fillet Carpaccio Ligurian style with Basil Pesto, Pine Nuts and Parmesan Cheese

VITELLO TONNATO – Kalbsemirrolle rosa gebraten in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern ⁶⁾ € 16,80
Slices of roasted Veal with Tuna Sauce and Capers

RISOTTO "ARBORIO" AI PORCINI, SAMBUCA E RUCOLA ab 2 Personen, pro Person € 18,80
Steinpilz-Sambuca-Risotto mit Rucola
Ceps (mushrooms) Sambuca Risotto with Rucola

SPAGHETTI IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP* AL TARTUFO / * CA. 36 MESI DI STAGIONATURA € 20,80
Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP* mit Trüffel-Parmesansauce / * ca. 36 Monate gereift
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan with Truffle-Parmesan-Sauce / * aged 36 months approx.*

SPAGHETTO QUADRATO N° 1 TRAFILATO AL BRONZO "LA MOLISANA" AI FRUTTI DI MARE € 18,80
Bronze-Schnitt Spaghetti "La Molisana" mit Meeresfrüchten
Bronze-cut Spaghetti "La Molisana" with Seafood

RIGATONI N° 31 TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" CON BRASATO DI VITELLO € 17,80
Bronze-Schnitt Rigatoni "La Molisana" mit Kalbsgeschmortem, Weisswein, Karotten und Pinienkernen
Bronze-cut Rigatoni "La Molisana" with braised Veal, White Wine, Carrots and Pine Nuts

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.



CODE DI GAMBERONI AI PORCINI E MARTINI DRY CON RISOTTO E VERDURE	€ 31,00
Riesengarnelenschwänze an Martini Dry-Steinpilzsauce mit Risotto und Gemüse <i>King Prawn Tails with Ceps Martini Dry Sauce with Risotto and Vegetables</i>	
SALMONE SCOZZESE ALLA GRIGLIA CON PINZIMONIO SICILIANO, VERDURE E PATATE	€ 25,00
Schottischer Lachs vom Grill mit sizilianischem Pinzimonio (mit frischen Tomaten), Gemüse und Kartoffeln <i>Grilled Scottish Salmon with sicilian Pinzimonio (with fresh Tomatoes), Vegetables & Potatoes</i>	
FILETTI DI ORATA AL TARTUFO E PROSECCO CON VERDURE E PATATE AL ROSMARINO	€ 26,00
Dorade Royal Filets an Prosecco-Trüffelsauce, serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Gilthead Fillets with Prosecco Truffle Sauce, served with Vegetables and Rosemary Potatoes</i>	
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON SPINACI E PATATE AL ROSMARINO	€ 34,00
Seezunge vom Grill, serviert mit Spinat und Rosmarinkartoffeln <i>Grilled Sole, served with Spinach and Rosemary Potatoes</i>	

FILETTO DI AGNELLO NEOZELANDESE AL VIN SANTO, PORCINI E UVA PASSA CON PATATE AL ROSMARINO	€ 29,00
Neuseeländisches Lammfilet mit Vin Santo, Steinpilzen und Rosinen, serviert mit Rosmarinkartoffeln <i>New Zealand Lamb Fillet with Vin Santo, Ceps and Raisins, served with Rosemary Potatoes</i>	
INVOLTINI DI TACCHINO AL GORGONZOLA, VENTAGLIO DI PERE CARAMELLATO E NOCI	€ 24,00
Truthahnrollchen an Gorgonzola, karamellisiertem Birnen-Fächer und Walnüssen, serviert mit Spinat und Kartoffeln <i>Turkey Rolls with Gorgonzola, caramelized Pears and Walnuts, served with Spinach and Potatoes</i>	
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA E RADICCHIO	€ 24,00
Kalbsleber mit Zwiebeln, serviert mit Maispolenta und Radicchio <i>Calf's Liver with Onion, served with Polenta and Red Endive</i>	
FILETTO DI MANZO CHAROLAIS ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MÂTRE E LIME	€ 34,00
Gegrilltes Premium Rinderfilet vom französischen Charolais-Rind an Limetten-Kräuterbutter, Gemüse & Kartoffeln <i>Grilled Charolais Prime Beef Fillet from France, served with Lime Parsley Butter, Veget. & Potatoes</i>	

Die weißen Charolais-Rinder sind stämmige, muskulöse Tiere. Das Filetstück wiegt 3 bis 4 kg. Es hat einen verhältnismäßig großen Durchmesser. Deshalb weist die 200g Portion eine geringere Höhe als das argentinische Rinderfilet auf, welches Sie aus unserem Restaurant kennen. Das Charolais Rinderfilet ist fettarm, von feinen Fettäderchen durchzogen und hat einen feinen, aromatischen Geschmack.

TRAMISÙ CLASSICO ⁵⁾	€ 9,80
PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO	€ 9,80
Panna Cotta, Waldfrüchte-Ragout und Eiscreme ¹⁾ <i>Panna Cotta, Wild Berries and Ice Cream</i>	
SORBETTO AL LIMONE "STILE CAMPARI"	€ 7,50
Zitronen-Sorbet aufgegossen mit Campari ¹⁾ <i>Lemon Sorbet poured with Campari</i>	
SINFONIA DI DESSERT	€ 13,80
Süßspeisen-Variation des Hauses ¹⁾ <i>Symphony of Sweets à la Maison</i>	
ZABAIONE AL MARSALA	ab 2 Pers., pro Pers. € 11,80
Weinschaumcreme mit Marsala und Eiscreme <i>Zabaione with Marsala and Ice Cream</i>	

