

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	24.00
San Daniele Schinken San Daniele ham	
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO ANGUS CON RUCOLA E PARMIGIANO	26.50
Angus Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan Angus beef carpaccio with rucola and parmesan	
TARTARA DI TONNO ROSSO E GUACAMOLE	32.00
Rotes Thunfisch Tatar und Guacamole Red tuna Tatar and guacamole	
CARPACCIO DI POLPO CON TATAR DI CARCIOFI	25.00
Tintenfisch Carpaccio mit Artischockentatar Carpaccio of octopus and tatar of artichokes	
INSALATA MISTA DEL GIARDINO CON SALSA ITALIANA V	13.50
Gemischter Gartensalat an hausgemachter italienischer Sauce Mixed salad with housemaid Italian sauce	
INSALATA DI SPINACI CON LARDO, FUNGHI, PECORINO E CROSTINI ALL'AGLIO	17.50
Spinatsalat mit Speck, Pilzen, Schafskäse und Knoblauch-Croûtons Spinach salad with sautéed bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons	
INSALATA DI MARE	27.00
Meeresfrüchtesalat Seafood salad	
MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO V	19.50
Büffel-Mozzarella mit Datteltomaten an Olivenöl und Basilikum Buffalo mozzarella cheese with tomatoes, olive oil and basil	
ALICI MARINATE SOTT'ACETO SU PEPERONI SPELLATI	24.00
Eingelegte Sardellen auf geschälten Peperoni Pickled anchovies on peeled peppers	
SPIEDO DI CAPESANTE AL PROSECCO	26.50
Jakobsmuschel-Spiess an Prosecco (4 Stück) Scallops-skewer with Prosecco	
IMPEPATA DI COZZE	27.00
Gepfefferte Miesmuscheln Pepperd mussels	
ZUPPE E MINESTRE	
MINISTRONE CON CROSTONE DI PANE AL PARMIGIANO V	15.50
Minestrone mit Parmesan Croûton Minestrone with toasted parmesan bread	
GAZPACHO DI VERDURA V	14.50
Gemüse Gazpacho Vegetable gazpacho	

PASTE

PENNE "ALLA BETTOLA" V	26.50
Penne an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka Penne with spicy tomato cream sauce with Vodka	
TAGLIERINI CON STRACCIATELLA E CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI	32.00
Taglierini mit Burrata- Stracciatella und rotem Garnelen- Taglierini with stracciatella and red shrimp carpaccio	
ORECCHIETTE AL POMODORO FRESCO E BASILICO E RICOTTA SALATA V	26.50
Orecchiette mit frischen Tomaten, Basilikum und gesalzener Ricotta Orecchiette with fresh tomato, basil and salted ricotta cheese	
RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI, AL BURRO E SALVIA CON SCAGLIE PARMIGIANO V	28.50
Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinat an Butter und Salbei mit Parmesanflocken Ravioli stuffed with buffalo ricotta and spinach,with butter, sage and parmesan cheese	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO "SCALAFANTE"	35.00
Spaghetti mit Meeresfrüchten Spaghetti with seafood	
SPAGHETTI "PRIMO ATTO"	32.00
Spaghetti mit Kalbsgeschnetzeltem, Peperoni, Champignons, Cherrytomaten und Peperoncino Spaghetti with sliced veal, peppers, mushrooms and peperoncini	

CARNI

FILETTO DI MANZO ANGUS ALLA BRACE	52.00
Angus Rinderfilet vom Holzgrill 210 gr. Angus beef fillet Tenderloin on wooden grill	
COSTOLETTA DI VITELLO IN PADELLA CON ERBETTE FRESCHE, AGLIO E PEPERONCINO	62.00
Gebratenes Kalbskotelett mit frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoncino Pan-fried veal cutlet with fresh herbs, garlic and chilli pepper	
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO CON SALSIA ALL'AMMOGLIO	48.00
Lammkoteletts "Scottadito" mit Ammoglio-Sauce Lamb chops "scottadito" with ammoglio sauce	
FILETTO DI MANZO IN SALE MARINO E FIENO DI MONTAGNA, CON SALSIA AL MERLOT BARRICATO - DA 2 PERSONE	<i>pro Person</i> 55.00
Angus Rindsfilet in Meeressalz und Bergheu, an Merlotsauce - ab 2 Personen Double Angus beef fillet Tenderloin in a sea salt crust on a bed of hay, with a Merlot sauce (from 2 persons)	

PESCI

FILETTO DI LUCCIO PERCA ALLA MEDITERRANEA	48.00
Zanderfilet nach mediterraner Art Fillet of pike perch mediterranean style	
GAMBERI ALL'AGLIO E PEPERONCINO	46.00
Garnelen an Knoblauch und Peperoncino Garlic prawns with oil and chili	
BRANZINO IN CROSTA DI SALE MARINO (2 PERS.)	<i>pro Person</i> 52.00
Seebarsch in der Meeressalzkruste Sea bass in a crust of sea salt	
TATAKI DI TONNO AL SESAMO SU VERDURE ASIATICHE	49.50
Sesam-Thunfisch-Tataki auf asiatischem Gemüse Sesame tuna tataki on Asian vegetables	
PESCI DEL GIORNO AL CARRELLO	Tagespreis
Frischfang Fisch vom Wagen Fresh catch from the carriage	

I secondi piatti sono serviti con verdura
Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert
All main courses are served with vegetables

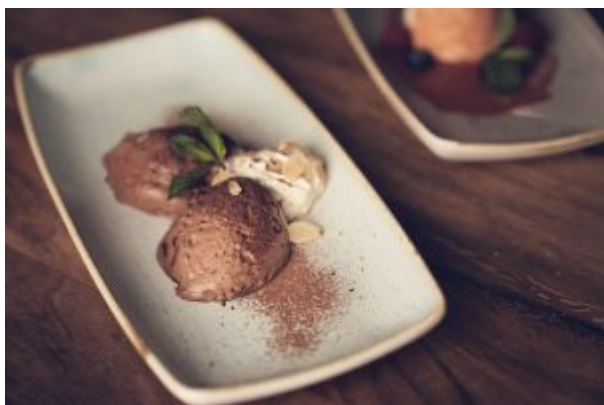


CONTORNI BEILAGEN SIDEDISHES

TAGLIATELLE V	7.00	RISOTTO AL PARMIGIANO V	8.50
Nudeln Noodles		Parmesan-Risotto im Laib Risotto in a wheel of parmesan cheese	
RISOTTO AL LIMONE V	8.50	RISOTTO ALLO ZAFFERANO V	8.50
Zitronen-Risotto Lemon risotto		Safran Risotto Saffron risotto	
PATATE AL ROSMARINO V	7.00		
Rosmarin-Kartoffeln Rosemary potatoes			

DOLCI

SEMIFREDDO AL BAILEYS Baileys-Halbgefrorenes Baileys Semifreddo	15.50
CARPACCIO DI ANANAS CON SORBETTO AL MANGO Ananas-Carpaccio mit Mangosorbet Pineapple carpaccio with mango sorbet	14.00
PANNA COTTA CON COULIS DI FRUTTA Panna cotta mit Früchtecoulis Panna cotta with fruits sauce	15.50
PROFITEROLES CON CREMA VANIGLIA E SALSA CIOCCOLATO Windbeutel mit Vanillecreme und Schokoladensauce Profiteroles with vanilla cream and chocolate sauce	13.50
TIRAMISÙ FATTO IN CASA Hausgemachtes Tiramisù Homemade Tiramisu	13.50
CRÊPES FLAMBÉE MIT VANILLE GLACE (2 PERS.) am Tisch zubereitet	<i>pro Person</i> 25.00
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilleglace mit Espresso Scoop of vanilla ice cream with espresso	8.00
AFFOGATO AL CAFFÈ CON TIA MARIA, BAILEYS OPURE AMARETTO Vanilleglace mit Espresso mit Tia Maria, Baileys oder Amaretto Scoop of vanilla ice cream with espresso and Tia Maria, Baileys or Amaretto	14.00
FORMAGGI ITALIANI V Italienische Käsevariation Italian cheese	22.00



IHR ANLASS:

Feiern Sie Geburtstag, Hochzeit, ein Firmenessen oder ein Jubiläum?

Möchten Sie Ihren Anlass zu einem ganz besonderen und unvergesslichen Fest werden lassen? Gerne beraten wir Sie in Gestaltung und Menu-Auswahl und zeigen Ihnen die anderen Säle. Jeder Saal mit seinem eigenen Charme.

V Vegetarisch

V+ Vegan

G- Glutenfrei, auf Nachfrage