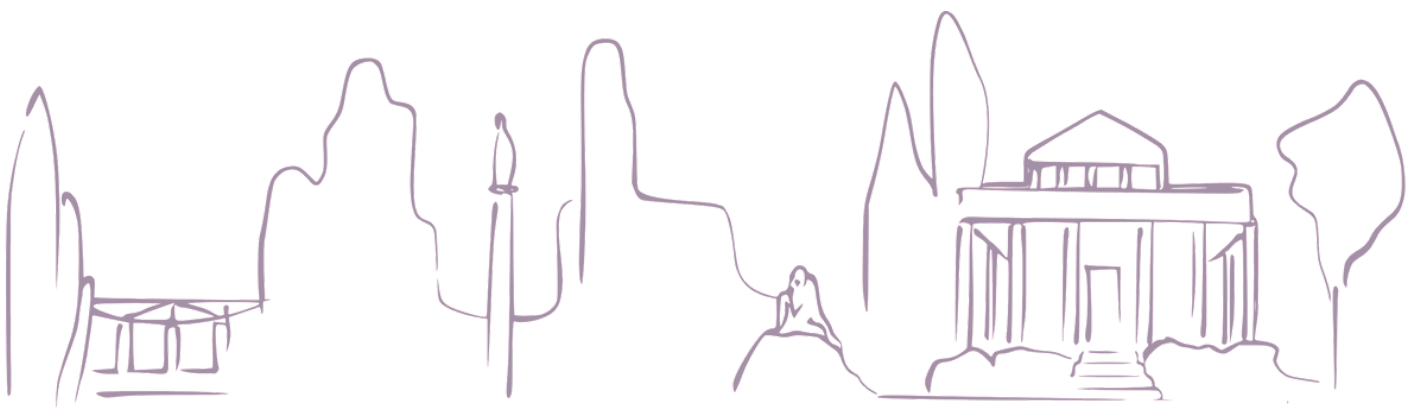


# BI ST RÒ

*Maria Callas*



# Aperitivi Deluxe

Deluxe Aperitifs/Deluxe-Aperitifs

- Selezione di 3 ostriche italiane servite con burro e agro di lamponi allo scalogno**  
Selection of 3 Italian Oysters served with butter and shallot-raspberry sour  
Selektion von 3 Italienische Austern, serviert mit Butter und Schalotten-Himbeeren-Sauer 21
- Papalina di caviale con blinis e panna acida all'erba cipollina**  
Caviar with blinis and chives-sour cream  
Kaviar mit Blinis und Schnittlauch-Sauerrahm 28
- Culatello di zibello Podere Cadassa con frittelle di polenta al rosmario**  
Culatello of "Zibello Podere Cadassa" with polenta fritters flavored with rosemary  
Culatello von "Zibello Podere Cadassa" mit Rosmarin-Polentaküchlein 25

# Antipasti

Antipasti/Appetizers/Vorspeisen

- Crudo di mare Villa Cortine**  
Villa Cortine's raw seafood composition  
"Villa Cortine" Komposition von rohen Meeresfrüchten 60
- Tartare di manzo con i suoi condimenti**  
Beef tartare with its condiments  
Rindertartar mit seinen Gewürzen 28
- Trota affumicata da noi cipolla rossa in agrodolce, caprino alle erbe e nocciole**  
Home smoked trout with sweet and sour red onion, herbs-Caprino and nuts  
Hausgeräucherte Forelle, süß-saure rote Zwiebeln, Kräuter-Caprino-Käse und Nüsse 22
- Selezione di salumi e formaggi**  
Selection of cold cuts and cheeses  
Auswahl von Aufschnitt und Käse 26
- Mille foglie di manzo marinato, pane carasau al curry e mostarda alla mantovana**  
Millefoglie of marinated beef, carasau bread with curry and mustard Mantuan style  
Millefoglie von mariniertem Rindfleisch, Carasau-Brot mit Curry und Mustard nach Mantuaner Art 24
- Burratina di Andria con battuto di gamberi rossi, basilico e pomodorini confit**  
Burratina from Andria with red prawns battue, basil and confit cherry tomato  
Burratina aus Andria mit roten Garnelen Battue, Basilikum und Kirschtomaten Confit 28

# Primi Piatti

Primi/First dishes/Erste Gerichte

## **Parmigiana di melanzane con mazzancolle dell'Adriatico**

Aubergines Parmigiana with shrimps from the Adriatic sea

Auberginen Parmigiana mit Garnelen aus dem Adriatischen Meer

26

## **Casoncello alla bresciana al profumo di salvia e tartufo**

Casoncello Bresciana style flavored with sage and truffle

Casoncello nach Brescianer Art an Salbei und Trüffel

26

## **Maccheroncino all'amatriciana di lago con pecorino a scaglie**

Maccheroncino "Lake Garda's Amatriciana style" with Pecorino flakes

Maccheroncino nach "Gardasee Amatriciana" Art mit Pecorinoflocken

24

## **Linguina con battuto di scampi, santoreggia e limone**

Linguina with chopped langoustines, savory and lemon

Linguina mit gehackten Langustinen, Bohnenkraut und Zitrone

28

# Lo Spaghetto & i suoi miti

Spaghetti and their myths Spaghetti und seine Mythen

## **Pomodoro e basilico**

Tomato and basil

Tomate und Basilikum

22

## **Cacio e pepe**

Cacio cheese and pepper

Cacio-Käse und Pfeffer

22

## **Carbonara**

Carbonara pasta

Carbonara Nudeln

22

## **Pesto alla genovese**

Pesto sauce

Pesto-Sauce

22

## **Bolognese**

Bolognese sauce

Bolognese-Sauce

22

## **Aglio olio e peperoncino**

Garlic, oil and chili pepper

Knoblauch, Öl und Chili

22

## **Vongole**

Clams

Venusmuscheln

22

# Secondi Piatti

Second courses/Hauptänge

## **Tempura di vegetali con hummus di ceci e maionese al lime**

Vegetable tempura with chickpeas hummus flavored with lime

Gemüse-Tempura mit Kichererbsen-Hummus Gewürz und Limette

22

## **Costolette di agnello fritte**

Fried lang chops

Frittierte Lammkoteletts

24

## **Trancio di pescato del giorno al forno**

Oven baked slice of the fish of the day

Im Ofen gebackener Fisch des Tages

24

## **Sogliola alla mugnaia**

Sole munière

Seezunge Müllerin Art

30

## **Tagliata di tonno**

Tuna steak

Thunfischsteak

28

## **Filetto alla Rossini**

Filet rossini style

Filet nach Rossini-Art

30

# Contorni

Side dishes/Beilagen:

## **Patate fritte**

French fries

Pommes frites

12

## **Patate al forno**

Baked potatoes

Ofen-Kartoffeln

12

## **Verdure grigliate**

Grilled vegetables

Gedünstetes Gemüse

12

## **Verdure bollite**

Boiled vegetables

Gekochtes Gemüse

12

## **Verdure saltate**

Sauteed vegetables

Sautiertes Gemüse

12

# Dolci

Dessert/Nachtisch:

## **Tiramisù**

Tiramisù  
Tiramisù

16

## **Mousse alla mandorla, gianduia e albicocca**

Almonds mousse, Gianduja and apricot  
Mandel-Mousse, Gianduja und Aprikosen

16

## **Lemon pie**

Lemon pie  
Lemon pie

16

## **Foresta nera**

Black forest cake  
Schwarzwälderkirschtorte

16

## **Piccola pasticceria**

Petit four  
Petit four

16

## **Tagliata di frutta**

Sliced fresh fruit composition  
Komposition von frischem Obst

16

## **Gelati e sorbetti (crema, cioccolato, pistacchio, limone, mango, fragola)**

Ice cream and sorbets (cream, chocolate, pistachio, lemon, mango strawberry)  
Eis und Sorbets (Creme, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Mango, Erdbeere)

16