



B BAY

T A S T Y

& E A S Y

12.00 - 22.00

Carpaccio di salmerino con burro all'aneto 4.7.	20	Parmigiana di zucchine, spuma di Parmigiano e salsa di pomodorini Piccadilly 1.7.	20
Char carpaccio with dill butter 4.7.		Zucchini Parmigiana, Grana Padano foam	
Saiblings-Carpaccio mit Dillbutter 4.7.		Piccadilly cherry tomato sauce 1.7.	
Culatello di Parma, mostarda di mele campanine e gnocco fritto 1.10.	22	Zucchini Parmigiana an Grana Padano-Schaum und Piccadilly Kirschtomatensauce 1.7.	
Culatello ham from Parma, apple mustard and fried dumplings bread 1.10.		Minestrone di verdure	18
Parma Culatello-Schinken, -Glockenäpfel-Senf und frittiertes Gnocco-Brot 1.10.		Vegetable Minestrone	
Flan di zucca mantovana, fonduta di Parmigiano e chips croccanti 1.3.7.	18	Gemüse-Minestrone	
Mantua pumpkin flan, Parmesan fondue and crunchy chips 1.3.7.		Vellutata del giorno 7.9.	18
Kürbisflan aus Mantua, Parmesanfondue und knusprige Chips 1.3.7.		Cream soup of the day 7.9.	
Verdure di stagione alla plancia	9	Crème-Suppe des Tages 7.9.	
Grilled seasonal vegetables		Tortellini di carne fatti in casa al burro e salvia 1.3.7.9.11.	20
Gegrilltes Gemüse der Saison		Homemade meat tortellini with butter and sage 1.3.7.9.11.	
Insalata mista	8	Hausgemachte Fleisch-Tortellini mit Butter und Salbei 1.3.7.9.11.	
Mixed salad		Lasagna classica alla bolognese 1.3.7.9.11.	20
Gemischter Salat		Classic Lasagna Bolognese 1.3.7.9.11.	
		Klassische Bolognese-Lasagne 1.3.7.9.11.	
		Riso thai con gamberi, verdure e salsa di soia 2.3.6.11.	23
		Thai rice with prawns, vegetables and soy sauce 2.3.6.11.	
		Thailändischer Reis mit Garnelen, Gemüse und Sojasauce 2.3.6.11.	

Caesar Salad 1.3.4.6.7.10.	19	Luccio alla Barcaiola con giardiniera e polenta abbrustolita 4.9.	30
Lattuga romana, pollo, uova sode, crostini di pane, salsa Caesar, scaglie di Grana Padano DOP		Pike Barcaiola style, vegetables in oil and grilled polenta 4.9.	
Caesar Salad 1.3.4.6.7.10.		Hecht nach Barcaiola Art an Gemüse in Öl und geröstete Polenta 4.9.	
Romaine lettuce, chicken, hard-boiled eggs, bread croutons, Caesar sauce, Grana Padano DOP flakes			
Caesar Salad 1.3.4.6.7.10.			
Blattsalat, Hühnchen, hartgekochtes Ei, Brot Croutons, Ceasar Dressing, Grana Padana DOP Flocken			
Splendido Club Sandwich 1.3.6.	22	Filetto di manzo (200 gr.) alla plancia, fondo di cottura, purè di patate e chips croccanti 7.9.	35
Bacon, tacchino, pomodoro, insalata, uova		Beef fillet (200 gr.) on the grill, cooking juices, mashed potatoes and crunchy chips 7.9.	
Splendido Club Sandwich 1.3.6.		Rinderfilet (200 g.) gegrillt mit Kartoffelpüree an Demieglass-Sauce und knusprige Chips 7.9.	
bacon, sliced turkey, tomato, salad, egg			
Splendido Club Sandwich 1.3.6.			
Bacon, Truthahn-Aufschnitt, Tomaten, Salat, Ei			
B-KK Burger 1.3.7.10.12.	24		
Hamburger di manzo (180 gr.), bacon, cheddar, salsa BBQ, cipolle rosse caramellate, cetrioli, pomodori, lattuga romana, patatine Dippers			
B-KK Burger 1.3.7.10.12.			
Beef burger (180 gr.), bacon, cheddar, BBQ sauce, caramelized red onions, cucumber, tomato, Romaine lettuce, potato Dippers			
B-KK Burger 1.3.7.10.12.			
Rinderfleisch Hamburger (180 gr.), Bacon, Cheddar Käse, BBQ Sauce, karamellierte rote Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Blattsalat, Dipper chips			
Pizza gastronomica 1.7.	19		
Mozzarella, formaggi misti, tartufo nero			
Gourmet pizza 1.7.			
Mozzarella cheese, cheese selection, black truffle			
Gourmet Pizza 1.7.			
Mozzarella, verschiedene Käsesorten, schwarzer Trüffel			

DESSERTS

Tagliata di frutta fresca

Fresh fruit platter

Frische Obstplatte

13

Lingotto di Tiramisù, salsa al caramello e crumble al cacao 1.3.7.

11

Tiramisù ingot, caramel sauce and cocoa crumble 1.3.7.

Tiramisu-Kuchen an Karamellsauce
und Kakao-Streusel 1.3.7.

Oggi quale cheese cake? 1.3.7.

11

Which cheesecake today? 1.3.7.

Tages Käsekuchen 1.3.7.

Torta di rose tradizionale con crema soffice all'Amaretto 1.3.7.

11

Traditional Rose Cake with Amaretto cream 1.3.7.

Traditioneller Butterkuchen in Rosenform
mit Amaretto-Creme 1.3.7.

Gelati 7.8.

8

vaniglia bio del Madagascar | fiordilatte | Nocciola del Piemonte |
cioccolato 70%

Ice creams 7.8.

organic Madagascar vanilla | fiordilatte | Piedmont hazelnut |
chocolate 70%

Eissorten 7.8.

organic Madagascar vanilla | fiordilatte | Piemonteser Haselnuss |
Schokolade 70%

Sorbetti

8

lampone | limone | mirtillo | arancia

Sorbets

raspberry | lemon | blueberry | orange

Sorbets

Himbeere | Zitrone | Blaubeere | Orange

I nostri piatti potrebbero contenere allergeni, contrassegnati con i numeri a lato dei piatti.
Rivolgersi al personale per l'elenco completo degli allergeni e per qualsiasi informazione
su sostanze e allergeni contenuti nei piatti.

* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine.

Our dishes may contain allergens, marked with numbers. Ask the staff for the complete list
of allergens and for any information on substances and allergens contained in the dishes.

* The product may be frozen at the origin.

Unsere Speisen können Allergene enthalten, welche mit Nummern an der Seite der Gerichte
gekennzeichnet sind. Wenden Sie sich an das Servicepersonal für die gesamte Liste der Allergene
und jegliche Auskunft über Zutaten und Allergene, die in unseren Gerichten enthalten sind.

* Die Zutat könnte ursprünglich gefroren gewesen sein.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains;

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;

2. Crustaceans and products thereof;

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

3. Uova e prodotti a base di uova;

3. Eggs and products thereof;

3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

4. Pesce e prodotti a base di pesce;

4. Fish and products thereof;

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;

5. Peanuts and products thereof;

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

6. Soia e prodotti a base di soia;

6. Soybeans and products thereof;

6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);

7. Milk and products thereof (including lactose);

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o Queensland e i loro prodotti;

8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia or Queensland nuts and products thereof;

8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;

9. Sedano e prodotti a base di sedano;

9. Celery and products thereof;

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;

10. Senape e prodotti a base di senape;

10. Mustard and products thereof;

10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;

11. Sesame seeds and products thereof;

11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

12. Anidride solforosa e solfiti;

12. Sulphur dioxide and sulphites;

12. Schwefeldioxid und Sulphite;

13. Lupini e prodotti a base di lupini;

13. Lupin and products thereof;

13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

14. Molluscs and products thereof.

14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.