



**B BAY**

T A S T Y  

---

**& E A S Y**

## CRUDITÉES

<b>Scampo* di Mazara del Vallo (Sicilia) 2.4.14.</b>	€ 6,50 per pc.
Mazara scampi* (Sicily) 2.4.14.	
Scampi* aus Mazara del Vallo (Sizilien) 2.4.14.	
<b>Gambero rosso* di Mazara del Vallo (Sicilia) 2.4.14.</b>	€ 6,50 per pc.
Mazara red prawn* (Sicily) 2.4.14.	
Garnelen* aus Mazara del Vallo (Sizilien) 2.4.14.	
<b>Ostrica Speciale de Gillardeau (calibro n. 04) 2.4.12.14.</b>	€ 6,50 per pc.
Speciale de Gillardeau oyster (range n. 04) 2.4.12.14.	
Auster Speciale de Gillardeau (Kaliber n. 04) 2.4.12.14.	
<b>Carpaccio di ricciola marinata 1.6.9.10.</b>	€ 28,00
<b>gazpacho alle fragole, perle di cetriolo e fregola lattefermentata</b>	
<b>Marinated amberjack carpaccio 1.6.9.10.</b>	
strawberry gazpacho, cucumber pearls, lacto-fermented strawberries	
<b>Carpaccio vom marinierten Bernsteinfisch 1.6.9.10.</b>	
Erdbeer-Gazpacho, Gurkenperlen und lakto-fermentierte Erdbeeren	
<b>Carpaccio di salmerino 1.4.7.</b>	€ 23,00
<b>burro salato e pane tostato</b>	
<b>Char carpaccio 1.4.7.</b>	
salted butter and toasted bread	
<b>Saiblings-Carpaccio 1.4.7.</b>	
gesalzener Butter und geröstetem Brot	

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.

---

**Pane e servizio / Bread & service charge / Brot und Service** € 6,00

## ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISEN

**Polpo scottato** 4.7.14. € 23,00

schacciata di patate, pomodorini confit e terra di olive taggiasche

**Seared turbot** 4.7.14.

mashed potato, confit cherry tomatoes and Taggiasche olives powder

**Gebratener Oktopus** 4.7.14.

zerdrückten Kartoffeln, confierten Kirschtomaten, Taggiasca-Olivenpulver

**Culatello di Parma** 1.10. € 23,00

mostarda di mele campanine e gnocco fritto

**Parma culatello cured meat** 1.10.

apple mostarda and fried bread

**Culatello di Parma** 1.10.

Äpfel Mostarda und Frittierte Teigstücke

**Flan di asparagi** 1.3.7. € 20,00

fonduta di Grana Padano DOP, zafferano e chips croccanti

**Asparagus flan** 1.3.7.

Grana Padano DOP fondue, saffron and potato chips

**Spargelflan** 1.3.7.

Grana-Padano-Fondue, Safran und knusprigen Pommes

**Caprese** 7. € 19,00

mozzarella di bufala campana (200 g), pomodoro cuore di bue, basilico e origano di Pantelleria

**Caprese** 7.

buffalo mozzarella (200 g), beefsteak tomato, basil and oregano

**Caprese** 7.

Büffelmozzarella (200 g), Ochsenherztomaten, Basilikum und Oregano

## PRIMI / FIRST COURSES / ERSTER GANG

**Spaghetti alle vongole veraci** 1.2.3.4.14. € 26,00

bottarga di muggine e scorzetta di lime

**Spaghetti with clams** 1.2.3.4.14.

mullet roe and lime zest

**Spaghetti mit Venusmuscheln** 1.2.3.4.14.

Bottarga vom Meeräschenrogen und Limettenschale

**Riso thai ai gamberi\*** 2.3.6.11. € 26,00

verdurine e salsa di soia

**Thai rice with prawns\*** 2.3.6.11.

vegetables and soy sauce

**Thai-Reis mit Garnelen\*** 2.3.6.11.

Gemüse und Sojasauce

**Maccheroncino ai tre pomodori** 1.7. € 20,00

fonduta di pomodoro Pachino, pomodoro confit e concassé, con burrata campana DOP

**Maccheroncini pasta with tomato variations** 1.7.

Pachino cherry tomato fondue, confit tomato and concasse, with burrata DOP

**Maccheroncini mit drei Tomatensorten** 1.7.

Fondue aus Pachino-Tomaten, mit confierten, concassierten Tomaten und Burrata DOP

**Parmigiana di zucchini** 1.7. € 22,00

fonduta al Parmigiano, salsa di pomodoro piccadilly e olio al basilico

**Zucchini parmigiana** 1.7.

Parmesan fondue, Piccadilly tomato sauce and basil oil with burrata DOP

**Zucchini-Parmigiana** 1.7.

Parmesanfondue, Piccadilly-Tomatensauce und Basilikumöl

## SECONDI / MAIN COURSES / ZWEITER GANG

**Minestrone di verdure** 9.

Vegetable soup 9.

Gemüseminestrone 9.

€ 18,00

**Vellutata del giorno** 9.

Vegetable cream of the day 9.

Cremesuppe des Tages 9.

€ 18,00

**Bruschetta di branzino** 1.4.7.

ratatouille di verdure e fonduta di mozzarella affumicata

€ 34,00

**Bruschetta with sea bass** 1.4.7.

vegetable ratatouille and smoked mozzarella fondue

Seebarsch-Bruschetta 1.4.7.

Gemüse-Ratatouille und geräucherter Mozzarella-Fondue

**Pescato del giorno** 4.

al forno o al sale

€ 8,50 per hg.

**Catch of the day** 4.

baked or with salt crust

Tagesfisch 4.

aus dem Ofen oder in Salzkruste

**Chateaubriand (350 g) min. 2 persone** 9.

€ 60,00

Chateaubriand (350 g) min. 2 people 9.

Chateaubriand (350 g) min. 2 Personen 9.

## CONTORNI / SIDES / BEILAGE

### Verdure di stagione alla plancia

Grilled seasonal vegetables

Gegrilltes Saisongemüse

€ 9,00

### Insalata mista

Mixed salad

Gemischter Salat

€ 9,00

### Purée di patate 7.

Potato purée 7.

Kartoffelpüree 7.

€ 9,00

### Patate al forno 7.

Baked potatoes 7.

Ofenkartoffeln 7.

€ 9,00

## TASTY & EASY

### Caesar Salad 1.3.4.6.7.10.

lattuga romana, pollo, uova poché, crostini di pane, salsa Caesar, scaglie di Grana Padano DOP

€ 19,00

### Caesar Salad 1.3.4.6.7.10.

Roman lettuce, chicken, poached egg, bread croutons, Caesar sauce, Grana Padano DOP flakes

### Caesar Salad 1.3.4.6.7.10.

Römersalat, Huhn, pochiertem Ei, Brotcroûtons, Caesar-Dressing und Grana Padano DOP

### Splendido Club Sandwich 1.3.6.

bacon, pollo, pomodoro, insalata, uova e maionese

€ 22,00

### Splendido Club Sandwich 1.3.6.

bacon, chicken, tomato, salad, egg, mayonnaise

### Splendido Club Sandwich 1.3.6.

Speck, Huhn, Tomate, Salat, Ei und Mayonnaise

### B-KK burger 1.3.7.10.12.

Hamburger di manzo, bacon, cheddar, salsa BBQ, cipolle rosse caramellate, cetrioli, pomodori, insalata, patatine Dippers

€ 24,00

### B-KK burger 1.3.7.10.12.

Beef burger, bacon, cheddar, BBQ sauce, caramelized red onions, cucumber, tomato, Romaine lettuce, potato Dippers

### B-KK Burger 1.3.7.10.12.

Rinderfleisch Hamburger, Bacon, Cheddar Käse, BBQ Sauce, karamellisierte rote Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Blattsalat, Dipper chips

### Pizza alla pala "Come a Napoli" 1.7.

pomodoro, mozzarella di bufala campana, olive taggiasche

€ 18,00

### Pizza "Come a Napoli" 1.7.

tomato sauce, buffalo mozzarella DOP, Taggiasche olives

### Pizza "Come a Napoli" 1.7.

Tomate, Büffelmozzarella DOP und Taggiasca-Oliven

## DESSERTS

<b>Tagliata di frutta fresca</b> Sliced fresh fruits Frische Obstplatte	€ 13,00	<b>Semifreddo ai tre cioccolati</b> 1.3.7.8. Three chocolates parfait 1.3.7.8. Semifreddo mit drei Schokoladen 1.3.7.8.	€ 12,00
<b>Meringata</b> 3.7. ai frutti di bosco Meringue cake 3.7. with wild berries Baiser-Torte 3.7. mit Waldfruchtfüllung	€ 12,00	<b>Semifreddo alla pera e noci pecan</b> 1.3.7.8. Pear and pecan parfait 1.3.7.8. Semifreddo mit Birnen und Pekannüssen 1.3.7.8.	€ 12,00
<b>Lingotto di tiramisù</b> 1.3.7. salsa al caramello e crumble al cacao Tiramisù ingot 1.3.7. caramel sauce and cocoa crumble Tiramisu-Kuchen 1.3.7. Karamellsauce und Kakao-Streusel	€ 12,00	<b>Gelati</b> 7.8. Ice creams 7.8. Eissorten 7.8.	€ 9,00
<b>Oggi quale cheese cake?</b> 1.3.7. Cheesecake of the day 1.3.7. Tages Käsekuchen 1.3.7.	€ 12,00	<b>Sorbetti</b> Sorbets Sorbets	€ 9,00
<b>Torta di rose tradizionale</b> 1.3.7.8. crema soffice all'Amaretto Italian rose cake 1.3.7.8. Amaretto cream Traditioneller Butterkuchen in Rosenform 1.3.7.8. Amaretto-Creme	€ 12,00		

## 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.