BBAY

RESTAURANT & BAR AMERICAIN

Chef / Executive Chef / Küchenchef: Nicolò Del Bono

Direttore di sala / Restaurant Manager / Restaurantleiter: Sandu Harbuz

CRUDITÉ DI MARE
SEAFOOD CRUDITÉS
ROHER FISCH

Scampo* dell'Oceano Atlantico nord orientale (Scozia) 2.4.14. — € 6,50 per pc.
Scampi* from North-East Atlantic Ocean (Scotland) 2.4.14.
Scampi* aus Nordostatlantischer Meer (Schottland) 2.4.14.

Gambero viola* di Mazara del Vallo (Sicilia) 2.4.14. — € 6,50 per pc.
Mazara violet prawn* (Sicily) 2.4.14.
Garnele* aus Mazara del Vallo (Sizilien) 2.4.14.

Ostrica Speciale de Gillardeau (calibro n. 04) 2.4.12.14. — € 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.

Caviale di storione bianco "Calvisius Tradition Royal" 1.3.4.7. — € 2,80 per gr.
crostini caldi, blinis di patate, panna acida (30 gr. | 50 gr.)
"Calvisius Tradition Royal" white sturgeon caviar 1.3.4.7.
toasted bread, potato blinis, sour cream (30 gr. | 50 gr.)
Kaviar vom weißen Stör „Calvisius Tradition Royal" 1.3.4.7.
warmen Crostini, Kartoffel-Blinis, Sauerrahm (30 gr. | 50 gr.)

Carpaccio di ricciola marinata 1.4.6.9.10.11.12. — € 30,00
gazpacho verde, perle di mela verde e cetriolo, salsa di soia, olio al prezzemolo
Marinated amberjack carpaccio 1.4.6.9.10.11.12.
green gazpacho, green apple and cucumber pearls, soy sauce, parsley oil
Carpaccio vom marinierten Bernsteinfisch 1.4.6.9.10.11.12.
grünes Gazpacho, Perlen von grünem Apfel und Gurke, Sojasauce, Petersilienöl

Tartare di tonno rosso pinna gialla 4.5.6. — € 30,00
avocado, uova di aringa, chips di riso
Yellowfin tuna tartare 4.5.6.
avocado, herring roe, rice chips
Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch 4.5.6.
Avocado, Heringskaviar, Reis-Chips

Pane e servizio / Bread & service charge / Brot und Service € 7,00

ANTIPASTI
STARTERS
VORSPEISEN

Sfogliatina di patate 1.2.3.4.7.12. — € 26,00
tartare di scampo*, salsa allo champagne

Potato mille-feuille 1.2.3.4.7.12.
scampi* tartare, champagne sauce

Kartoffel-Millefeuille 1.2.3.4.7.12.
Scampi*-Tatar, Champagnersauce

Capasanta arrosto 1.4.6.7.14. — € 28,00
crema di ceci, cozze, panura alle erbe

Roasted scallop 1.4.6.7.14.
chickpea cream, mussels, herb breadcrumbs

Gebratene Jakobsmuschel 1.4.6.7.14.
Kichererbsencreme, Miesmuscheln, Kräuterpanade

Culaccia di Parma 1.7.10.12. — € 29,00
mostarda di pere e gnocco fritto

Parma culaccia cured meat 1.7.10.12.
pear mostarda and fried bread

Culaccia di Parma 1.7.10.12.
Birnen-Mostarda und frittierte Teigstücke

Flan di zucchine 3.7. — € 25,00
fonduta allo zafferano, chips di zucchine

Zucchini flan 3.7.
saffron fondue, zucchini chips

Zucchini-Flan 3.7.
Safranfondue, knusprige Zucchini-Chips

Caprese 7. — € 22,00
mozzarella di bufala campana, pomodoro cuore di bue, basilico, origano di Pantelleria

Caprese 7.
buffalo mozzarella, beefsteak tomato, basil, Pantelleria oregano

Caprese 7.
Büffelmozzarella, Ochsenherztomaten, Basilikum, Pantelleria-Oregano

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES
ERSTER GANG

Riso thai 2.3.4.5.6. — € 28,00
gamberi*, uova, pomodoro, cetrioli. *Leggermente piccante*

Thai rice 2.3.4.5.6.
prawns*, egg, tomato, cucumber. *Slightly spicy*

Thai-Reis 2.3.4.5.6.
Garnalen*, Ei, Tomaten, Gurke. *Leicht pikant*

Risotto agli agrumi del Garda 2.4.7.12. — € 30,00
crudo di gambero viola*, polvere di cappero di Gragnano

Risotto with Garda Lake citrus 2.4.7.12.
raw violet prawn*, Gragnano caper powder

Risotto mit Zitrusfrüchten vom Gardasee 2.4.7.12.
rohe Garnele*, Kapernpulver aus Gragnano

Gnocchi di patate alle vongole 1.3.4.7.14. — € 25,00
uova di aringa affumicate, olio al levistico

Potato gnocchi with clams 1.3.4.7.14.
smoked herring roe, lovage oil

Kartoffelgnocchi mit Venusmuscheln 1.3.4.7.14.
geräucherter Heringskaviar, Liebstöckelöl

Bottoni di pasta fresca ripieni di anatra 1.3.7.8.9.12. — € 30,00
salsa al foie gras, frutti rossi, nocciole tostate

Duck ravioli 1.3.7.8.9.12.
foie gras sauce, red berries, toasted hazelnuts

Ravioli mit Entenfüllung 1.3.7.8.9.12.
Foie-gras-Sauce, rote Früchte, geröstete Haselnüsse

Conchiglie trafilate al bronzo 1.3.7.9. — € 25,00
ragoût di carne bianca, fonduta di bagòss

Bronze-drawn conchiglie pasta 1.3.7.9.
white meat ragoût, Bagòss cheese fondue

Conchiglie-Pasta, bronzegezogen 1.3.7.9.
Ragoût von weißem Fleisch, Bagòss-Fonduta

Parmigiana di melanzane 1.3.7. € 26,00
fonduta al Parmigiano, salsa di pomodoro piccadilly, olio al basilico

Eggplant parmigiana 1.3.7.
Parmigiano fondue, piccadilly tomato sauce, basil oil

Auberginen-Parmigiana 1.3.7.
Parmigiano-Fonduta, Piccadilly-Tomatensauce, Basilikumöl

Spaghetti con fonduta di pomodoro Piccadilly 1.9. € 20,00
basilico

Spaghetti pasta with Piccadilly tomato fondue 1.9.
basil

Spaghetti mit Piccadilly-Tomatenfondue 1.9.
Basilikum

Minestrone di verdure 9. € 19,00
crostini di pane rustico (1) o riso basmati al vapore

Vegetable soup 9.
rustic bread croutons (1) or steamed basmati rice

Gemüseminestrone 9.
wahlweise rustikalen Brotcroûtons (1) oder gedämpftem Basmati-Reis

Vellutata del giorno 7. € 19,00
crostini di pane rustico (1) o riso basmati al vapore

Cream soup of the day 7.
rustic bread croutons (1) or steamed basmati rice

Creme-Suppe des Tages 7.
wahlweise rustikalen Brotcroûtons (1) oder gedämpftem Basmati-Reis

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES
ZWEITER GANG

Pescato del giorno 4. — € 9,00 per hg.
al forno o al sale (min. 2 persone)
Catch of the day 4.
baked or with salt crust (min. 2 people)
Tagesfisch 4.
aus dem Ofen oder in Salzkruste (min. 2 Personen)

Filetto di rombo alla mugnaia 1.4.6.7. — € 39,00
bouquet di erbe amare, schiacciata di patate
Turbot fillet meunière 1.4.6.7.
bitter herb bouquet, mashed potato
Steinbuttfilet nach Müllerin Art 1.4.6.7.
Bouquet von Bitterkräutern, Petersilien-Kartoffelpüree

Filetto di spigola 1.2.4.14. — € 38,00
salsa bouillebasse*, verdure tornite, crostone di pane
Sea bass fillet 1.2.4.14.
bouillabaisse sauce*, turned vegetables, bread croûton
Wolfsbarschfilet 1.2.4.14.
Bouillabaisse-Sauce*, tournierte Gemüse, geröstetes Brot

Filetto di manzo al pepe verde 1.4.7.10.12. — € 38,00
carote baby e purée di carote
Green pepper beef fillet 1.4.7.10.12.
baby carrots and carrot purée
Rinderfilet mit grünem Pfeffer 1.4.7.10.12.
Babykarotten und Karottenpüree

CONTORNI
SIDES
BEILAGEN

Verdure di stagione alla plancia € 10,00
Grilled seasonal vegetables
Gegrilltes Saisongemüse

Insalata mista € 9,00
Mixed salad
Gemischter Salat

Purée di patate 7. € 10,00
Potato purée 7.
Kartoffelpüree 7.

Patate al forno 7. € 9,00
Roasted potatoes 7.
Ofenkartoffeln 7.

TASTY & EASY

Caesar Salad 1.3.4.6.7.10. € 20,00
lattuga romana, pollo, uova poché, crostini di pane, salsa Caesar, scaglie di Grana Padano

Caesar Salad 1.3.4.6.7.10.
Roman lettuce, chicken, poached egg, bread croutons, Caesar sauce, Grana Padano flakes

Caesar Salad 1.3.4.6.7.10.
Römersalat, Huhn, pochiertem Ei, Brotcroûtons, Caesar-Dressing und Grana Padano

Splendido Club Sandwich 1.3.6. € 22,00
bacon, pollo, pomodoro, insalata, uova e maionese

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. € 24,00
Hamburger di manzo, bacon, cheddar, salsa BBQ, cipolle rosse caramellate, cetrioli, pomodori, insalata, patatine Dippers

B-KK Burger 1.3.7.10.12.
Beef burger, bacon, cheddar, BBQ sauce, caramelized red onions, cucumber, tomato, 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

Pinsa alla pala “Come a Napoli” 1.7. € 18,00
pomodoro, mozzarella di bufala campana, olive taggiasche

Pinsa “Come a Napoli” 1.7.
tomato sauce, buffalo mozzarella DOP, Taggiasche olives

Pinsa “Come a Napoli” 1.7.
Tomate, Büffelmozzarella DOP und Taggiasca-Oliven

Pinsa Gourmet alla pala 1.7.12. € 25,00
mozzarella di bufala campana, brie, burrata, tartufo nero

Pinsa Gourmet 1.7.12.
buffalo mozzarella, brie, burrata, black truffle

Pinsa Gourmet 1.7.12.
Büffelmozzarella, Brie, Burrata, schwarzer Trüffel

DOLCI
DESSERT
DESSERT

Tagliata di frutta fresca € 13,00
Sliced fresh fruits
Frische Obstplatte

Semifreddo agli agrumi del Garda 3.7.8.9. € 12,00
carota e sedano canditi, gel ai limoni, meringa
Garda Lake citrus parfait 3.7.8.9.
candied carrot and celery, lemon gel, meringue
Semifreddo von Zitrusfrüchten vom Gardasee 3.7.8.9.
kandierte Karotte und Sellerie, Zitronengel, Meringue

Tiramisù nel bicchiere servito con spuma al caffè 1.3.7.8.12. € 12,00
Tiramisù in a glass served with coffee foam 1.3.7.8.12.
Tiramisù im Glas serviert mit Kaffeeschaum 1.3.7.8.12.

Crème brûlée alla liquirizia 3.7. € 12,00
Liquorice crème brûlée 3.7.
Lakritz-Crème brûlée 3.7.

Torta di rose tradizionale con crema soffice all'Amaretto 1.3.7.8. € 12,00
Italian rose cake with Amaretto cream 1.3.7.8.
Traditioneller Butterkuchen in Rosenform mit Amaretto-Creme 1.3.7.8.

Semifreddo ai tre cioccolati 3.6.7.8. € 12,00
Three chocolates parfait 3.6.7.8.
Semifreddo mit drei Schokoladen 3.6.7.8.

Selezione di gelati 3.7.8. € 9,00
Ice-cream selection 3.7.8.
Eissorten 3.7.8.

Selezione di sorbetti € 9,00
Sorbet selection
Sorbets-Auswahl

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.