

STARTER / VORSPEISE

Bella Vista Antipasti Misti ③ ☺ **LE 450.00**

Traditional dry beef stuffed with mascarpone & gently cooked tuna, seared with fine herbs & marinated grilled seasonal vegetables

Traditionell getrocknetes Rind mit Mascarpone gefüllt & zart gekochter Thunfisch mit feinen Kräutern mariniert & scharf angebraten & mariniertes gegrilltes Gemüse der Saison

Salmone Marinato con Timballo di Avocado ☺ © **LE 680.00**

Marinated slices of salmon & avocado salad, served with the Chef's signature green apple & caviar dressing

Marinierte Lachsscheiben & Avokadosalat, serviert mit grünem Apfel & Kaviar Dressing nach Chefkoch's Art

Carpaccio di Manzo **LE 430.00**

A succulent assortment of beef carpaccio with truffle cream, aged balsamic vinaigrette and parmesan shaves

Eine grosse Auswahl an Rindercarpaccio mit Trüffelcreme, gereifter Balsamico-Vinaigrette & gehobeltem Parmesan

Insalata di Gamberoni ☺ **LE 460.00**

Poached shrimps with seasonal greens, artichoke, eggs & crispy vegetables, served with cocktail sauce

Pochierte Garnelen mit Salat der Saison, Artischoke, Eier & knuspriges Gemüse, serviert mit einer Cocktailsauce

Insalata Caprese © ✨ **LE 290.00**

An Italian classic of marinated fresh mozzarella & tomatoes, served with pesto sauce

Ein Italienischer Klassiker aus mariniertem frischen Mozzarella & Tomaten, serviert mit Pestosauce

Insalata Misticanza di Stagione ③ © **LE 750.00**

Seared tuna with assorted beans, crispy leek & honeyed lemon olive oil sauce

Scharf angebratener Thunfisch mit ausgewählten Bohnen, knusprigem Lauch & Honig-Zitronen-Sauce mit Olivenöl

Baron Signature Cuisine

Our culinary experts prepare these recipes using only the freshest available ingredients from the market to create natural and nutritious food. Baron signature cuisine enhances our guests well being & health

③ Baron specialties

✨ Vegetarian

© Low cholesterol

☺ Low sodium

Prices indicated only for non "Premium All Inclusive" guests

All prices are in Egyptian pounds and inclusive of applicable taxes and 12% service charge

SOUP / SUPPE

Minestrone ✨ 😊 © **LE 140.00**
Italy's best known hearty vegetable soup

Italien's bekannteste herzhaftes Gemüsesuppe

Crema di Funghi Aromatizzata al Tartufo ® **LE 220.00**
Fresh creamy wild mushroom soup, aromatized with truffle oil

Frische cremige Wildpilzsuppe, aromatisiert mit Trüffelöl

Crema di Pomodoro e Basilico ✨ 😊 © **LE 140.00**
Creamy roasted tomato soup, topped with mozzarella cheese

Cremig geröstete Tomatensuppe mit Mozzarella verfeinert

PASTA / PASTA

Linguine alle Vongole © **LE 450.00**
Fresh flamed vongole & pesto sauce, tossed with linguine pasta

Linguine mit frisch gebratenen Venusmuscheln & Pestosauce verfeinert

Fettucine Bascaiola ✨ **LE 325.00**
Fettucine sautéed with mushroom in a cream reduction, topped with parmesan cheese

Mit Pilzen gebratene Fettucine in einer Sahnereduktion mit Parmesankäse verfeinert

Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino ✨ © **LE 325.00**
The all-time favorite pasta dish, spaghetti al dente, sautéed with garlic, chili & parsley

Das allzeit beliebte Pastagericht, bissfeste Spaghetti mit Knoblauch, Chili & Petersilie angebraten

Penne all'Arrabbiata ✨ **LE 360.00**
Gently cooked penne, tossed in tomato sauce, basil & dried chili, topped with parmesan shaves

Zart gekochte Penne in Tomatensauce, Basilikum & getrocknetem Chili geschwenkt, mit gehobeltem Parmesan verfeinert

Ravioli ai Crostacei ® 😊 **LE 500.00**
Homemade ravioli, filled with mixed seafood, served on a bed of spinach with creamy shrimp sauce

Hausgemachte Ravioli mit gemischten Meeresfrüchten gefüllt, auf einem Bett aus Spinat mit cremiger Krabbensauce serviert

Baron's charakteristische Küche

Unsere kulinarischen Experten bereiten diese Rezepte zu, indem sie nur die frischesten verfügbaren Zutaten vom Markt verwenden, um natürlich und nahrhaft ausgeglichene Speisen herzustellen. Baron's charakteristische Küche steigert das Wohlbefinden & die Gesundheit unserer Gäste

® Baron Spezialitäten ✨ Vegetarisch © Cholesterinarm 😊 Natriumarm

Preise gelten nur für nicht "Premium All Inclusive" Gäste

Alle Preise sind in Ägyptischen Pfund und inklusive vorgeschriebener Steuern und 12% Bedienungsgeld

Cannelloni agli Spinaci con Frutti di Mare ② **LE 340.00**

Cannelloni stuffed with spinach, topped with mixed seafood & with tomato sauce

Cannelloni gefüllt mit Spinat, mit gemischten Meeresfrüchten verfeinert & serviert mit einer Tomatensauce

Lasagne Tradizionali al Forno con Ragu di Carne 😊 **LE 380.00**

The favorite traditional oven-baked layers of pasta with tomato sauce, topped with labneh

Der beliebte traditionelle ofengebackene Pastaaufwurf mit Tomatensauce & mit Labneh verfeinert

Risotto con Funghi Aromatizzati al Tartufo 😊 ✨ **LE 350.00**

Risotto with fresh mushroom, truffle oil & parmesan cheese

Risotto mit frischen Pilzen, Trüffelöl & Parmesan

Risotto allo Zafferano **LE 410.00**

Saffron risotto with an array of seafood, calamari, shrimps, clams & fish

Safranrisotto mit einer Auswahl an Meeresfrüchten, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln & Fisch

PIZZA / PIZZE

All our pizzas are made on Tuscan-style thin crust, homemade sauces
& baked fresh in our wood fired oven

Alle unsere Pizzen sind nach Toskanischer Art mit dünner Kruste & hausgemachten Saucen
hergestellt & frisch in unserem Holzofen gebacken

Pizza Margherita ✨ **LE 320.00**

The classic fresh tomatoes, mozzarella cheese, basil & oregano

Der Klassiker mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum & Oregano

Pizza La Toscana **LE 370.00**

Lightly seasoned chicken, olives, sweet peppers & red onion

Leicht gewürztes Hühnchen, Oliven, Paprika & Rote Zwiebel

Baron Signature Cuisine

Our culinary experts prepare these recipes using only the freshest available ingredients from the market to
.create natural and nutritious food. Baron signature cuisine enhances our guests well being & health

② Baron specialties

✨ Vegetarian

© Low cholesterol

😊 Low sodium

Prices indicated only for non "Premium All Inclusive" guests

All prices are in Egyptian pounds and inclusive of applicable taxes and 12% service charge

Pizza Frutti di Mare ③ **LE 430.00**

With a rich layer of tomatoes, calamari, shrimps, tuna, mozzarella cheese & oregano

Mit einem reichen Belag aus Tomaten, Tintenfisch, Garnelen, Thunfisch, Mozzarella Käse & Oregano

Pizza Calabrese **LE 320.00**

Italian hot peppers, spicy sausage, cheese & arrabbiata sauce

Italienische scharfe Paprika, würzige Wurst, Käse & scharfe Sauce

Pizza Quattro Formaggi **LE 400.00**

Four different cheeses- parmesan, mozzarella, cheddar & romy

Vier verschiedene Käsesorten, Parmesan, Mozzarella, Cheddar & Romy

Pizza Napoletana ✂️ **LE 300.00**

The traditional pizza of Napoli, tomato basil sauce, cheese & oregano

Die traditionelle Pizza aus Neapel, Tomaten-Basilikum-Sauce, Käse & Oregano

MAIN COURSE / HAUPTSPEISE

Piccata di Vitello **LE 650.00**

Escalopes of grain-fed veal loin, served on top of angel hair pasta with tomato sauce, garnished with seasonal vegetables & lemon

Schnitzel von der Lende von einem getreidegefüttertem Kalb, auf Engelhaarpasta mit Tomatensauce serviert, mit Gemüse der Saison & Zitrone garniert

Filetto di Manzo **LE 1000.00**

Grilled beef filet with gratin potatoes, spinach & brown sauce

Gegrilltes Rinderfilet mit Kartoffelgratin, Spinat & Bratensosse

Carrè d'Agnello 😊 **LE 720.00**

Roasted fine-aged lamb rack with a rosemary red wine reduction, mashed potatoes & ratatouille

Geröstetes, gut gereiftes Lammstück mit einer Rosmarin-Rotwein Reduktion, mit Kartoffelpüree & Ratatouille

Baron's charakteristische Küche

Unsere kulinarischen Experten bereiten diese Rezepte zu, indem sie nur die frischest verfügbaren Zutaten vom Markt verwenden, um natürlich und nahrhaft ausgeglichene Speisen herzustellen. Baron's .charakteristische Küche steigert das Wohlbefinden & die Gesundheit unserer Gäste

③ Baron Spezialitäten ✂️ Vegetarisch © Cholesterinarm 😊 Natriumarm

Preise gelten nur für nicht "Premium All Inclusive" Gäste

Alle Preise sind in Ägyptischen Pfund und inklusive vorgeschriebener Steuern und 12% Bedienungsgebühr

Salmone Arrosto ©**LE 700.00**

Pan-fried salmon on truffle potato cream & vegetable ragout, finished with basil oil

In der Pfanne gebratener Lachs an Trüffelkartoffelcreme & Gemüseragout, mit Basilikumöl veredelt

Pollo ai Funghi di Bosco**LE 540.00**

Pan-fried supreme of chicken, stuffed with mushrooms & artichoke, served on grilled vegetables with creamy parmesan sauce

In der Pfanne gebratenes Bestes vom Hühnchen mit Pilzen & Artischoke gefüllt, auf gegrilltem Gemüse mit cremiger Parmesansauce serviert

Melodia Ortolana ✨**LE 380.00**

An array of fresh vegetables, sautéed with olive oil, herbs & cheese, wrapped in filo-pastry & finished with basil-infused tomato sauce

Eine Auswahl an frischem Gemüse mit Olivenöl, Kräutern & Käse angebraten, eingewickelt in griechischem Blätterteig, mit Basilikum durchzogener frischer Tomatensauce verfeinert

DESSERT / NACHSPEISE**Panna Cotta Piemontese** ®**LE 260.00**

White chocolate, cooked with cream, served with fresh fruit salad & strawberry jam

Panna Cotta (Sahnepudding) mit weisser Schokolade, serviert mit frischem Früchtesalat & Erdbeermarmelade

Torta di Mele**LE 290.00**

Warm green apple with cinnamon & raisins, stuffed in filo pastry and served with vanilla ice cream & chocolate sauce

Warmer grüner Apfel mit Zimt & Rosinen, in Blätterteig gehüllt & mit Vanilleeis & Schokoladensauce serviert

Tiramisù**LE 290.00**

The classic Italian dessert with mascarpone cheese, dusted with cacao powder

Die klassische Italienische Nachspeise mit Marcarpone & Kakaopulver bestäubt

Baron Signature Cuisine

Our culinary experts prepare these recipes using only the freshest available ingredients from the market to .create natural and nutritious food. Baron signature cuisine enhances our guests well being & health

® Baron specialties

✨ Vegetarian

© Low cholesterol

😊 Low sodium

Prices indicated only for non "Premium All Inclusive" guests

All prices are in Egyptian pounds and inclusive of applicable taxes and 12% service charge

ICE CREAM / EISCREME

Gelato Misto **LE 210.00**

Three scoops of ice cream
Please ask your service team for choices

Drei Kugeln Eis
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung zwecks Auswahl

Marco Polo **LE 210.00**

Hazelnut, chocolate & vanilla ice cream with pistachio macarons

Hasselnuss, Schokoladen & Vanilleeis mit Pistazienmakronen

Gelato Cassata **LE 240.00**

Strawberry, chocolate & vanilla ice cream with fruit coulis

Erdbeer, Schokoladen & Vanilleeis mit Obstmus

CHEESE / KÄSE

Assortimento di Formaggi 😊 **LE 480.00**

A fine selection of local & international cheese, served with grapes, dried figs & biscuits

Eine feine Auswahl aus einheimischem & internationalem Käse mit Weintrauben, getrockneten Feigen & Biscuit serviert

ENHANCEMENTS / ZUSÄTZLICHE SPEZIALITÄTEN

Enhance your Italian cuisine experience with any of the following:

Erweitern Sie Ihre Erfahrung der Italienischen Küche mit einer der folgenden Auswahl:

Lombata di Manzo **LE 1300.00**

Grilled American striploin steak combined with pan-fried goose liver & creamy balsamic sauce

Gegrilltes Amerikanisches Lendensteak kombiniert mit in der Pfanne gebratener Gänseleber & cremiger Balsamosauce

Gamberoni Diablo **LE 2000.00**

Pan-fried jumbo shrimps with traditional diablo sauce, served with forked potatoes & basil oil

In der Pfanne gebratene Riesengarnelen mit traditioneller Teufelsauce mit Kartoffelspalten & Basilikumöl

Baron's charakteristische Küche

Unsere kulinarischen Experten bereiten diese Rezepte zu, indem sie nur die frischesten verfügbaren Zutaten vom Markt verwenden, um natürlich und nahrhaft ausgeglichene Speisen herzustellen. Baron's charakteristische Küche steigert das Wohlbefinden & die Gesundheit unserer Gäste

Ⓟ Baron Spezialitäten 🍴 Vegetarisch © Cholesterinarm 😊 Natriumarm

Preise gelten nur für nicht "Premium All Inclusive" Gäste
Alle Preise sind in Ägyptischen Pfund und inklusive vorgeschriebener Steuern und 12% Bedienungsg Gebühr