

- Hokaiido Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen,
kaltgepresstem Kürbiskernöl und gebratener Jakobsmuschel € 8,50
- Antipasto del Buongustaio** € 14,50
Feinschmecker Antipasti mit Trüffelsalami, marinierte Artischocken,
Büffelmozzarella mit sizilianischer Datteltomate, Entenbrust mit
Pinienkernen, Rucola und Balsamico, Bruschetta mit Tomate,
Ziegenkäsemousse mit Feigenchutney
- Linguine alla liparese** € 14,50
Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch, Knoblauch,
Kapern, sizilianischen Datteltomaten und Frühlingszwiebeln
- Gnocchi di zucca con salsiccia e funghi del bosco** € 14,50
Hausgemachte Kürbis Gnocchi mit *Salsiccia* Bratwurst, Pilzen,
Kürbis und gerösteten Kürbiskernen in leichter Sauce
- Guazzetto di cozze „della casa“** € 14,50
Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses
- Filetto d'orata su risotto mantecato ai funghi** € 23,50
Doradenfilet in Thymianbutter kross gebraten an
Weißweinsauce, auf Pilzrisotto und kandierten Tomaten
- Salmone e rombo al fumetto di pesce su letto di bietole** € 24,50
Duett von Lachsforellen- und Steinbuttfilet in Weißwein
rotem Pfeffer - Lorbeer Sud auf Kartoffel- Mangoldgemüse
- Variation d'agnello su Peperonata, fagiolini e polenta** € 24,50
Variation vom Lammfilet und Lammkotelette vom Grill an
mit „Aglianico“ Rotweinjus, geschmorten Paprika,
Speckbohnen und Kürbiskernpolenta
- Panna Cotta mit Rotweifeigen € 7,50
- Warmes Schokoladensoufflé mit einem flüssigen
Schokoladenkern auf Gewürz- Zwetschgenkompott und Vanilleeis € 8,00
- Dessertvariation "Bellavista" € 9,00
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigenchutney,
confierten Tomaten, Balsamico und Brotchip € 11,80