

Kartoffel Lauch Suppe mit Lachsstreifen und gehobeltem <i>Bianchetti</i> Frühlings Trüffel	€ 8,80
Bresaola su lenticchie e crema di balsamico Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) dünn geschnitten an lauwarmen Linsengemüse, Feldsalat und altem Balsamico	€ 13,50
Cannelloni con salmone, spinaci e ricotta Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta - Spinat - Lachsfüllung und Tomaten- Bechamelsauce im Ofen gratiniert	€ 13,80
Gnocchi con verze, speck alla fontina tartufata Hausgemachte Gnocchi mit Speck <i>tirolese</i> , Wirsing in Fontina Käsesauce und gehobeltem <i>Bianchetti</i> Frühlings Trüffel	€ 16,50
Guazzetto di cozze „della casa“ Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses	€ 14,50
Composizione di mare "Adriatico" al forno Scampi, Calamari, Muscheln und Krabben mit Kirschtomaten und Kräuterbutter im Ofen überbacken, Bauernsalat und Brot	€ 22,50
Filetto di merluzzo <i>Skrei</i> su bietole e patate schiacciate Filet vom <i>Skrei</i> (Winterkabeljau – Wildfang) gebraten auf geschmortem Mangoldgemüse, Kartoffelstampf und rotem Pesto	€ 23,50
Medaglioni di maiale " <i>iberico</i> " alla " <i>Valdostana</i> " Medaillons vom <i>Iberico</i> Schwein (Bio Schwein vergleichbar) mit geschmolzenem „Fontina“ Käse und gekochtem Schinken in Tomatensauce und cremiger Maispolenta, dazu Broccoli	€ 23,50
Panna cotta mit <i>Campari</i> – Blutorangenkompott	€ 7,50
Warmes Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern auf Gewürz -Zwetschgenkompott und Vanilleeis	€ 8,00
Dessertvariation " <i>Bellavista</i> "	€ 9,00
Karamellisierter Ziegenkäse mit Trüffel- Akazienhonig, mit Birnenkompott und Walnuss Krokant	€ 11,80
<i>Für Geniesser:</i>	
<i>Drei-Gang-Überraschungs-Menu</i>	p.P. € 37,50