

Umbrische Linsensuppe mit gebratener „ <i>Salsiccia</i> “-Wurst	€ 7,50
Carpaccio di pomodoro con capesante e pesto Tomatencarpaccio mit gebratener Jakobsmuschel, Frühlingszwiebeln und Basilikum Pesto	€ 13,50
Linguine alla Liparese Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch, Knoblauch, Kapern, geschmolzenen Tomaten und Frühlingszwiebeln	€ 14,50
Gnocchi alla Sorrentina Hausgemachte Gnocchi " <i>alla Sorrentina</i> " in Basilikum- Tomaten- Sauce mit Büffelmozzarella und Parmesan im Ofen gratiniert	€ 14,50
Guazzetto di cozze „della casa“ Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses	€ 14,50
Pesce spada " <i>alla ghiotta</i> " con salsa di pomodoro Schwertfisch geschmort in einer Salsa aus gehackten Kapern, Tomaten, grünen Oliven und Kartoffeln, dazu Salat und Brot	€ 23,50
Filetto di branzino su purea di cavolfiori e carciofi Wolfsbarschfilet gebraten auf Blumenkohlpüree, Weißweinsauce Parmaschinken Chips und krokanten Artischockenböden	€ 24,50
Variazione d'agnello su Peperonata, fagiolini e polenta Variation vom Lammfilet und Lammkotelette vom Grill an „Aglianico“ Rotweinjus, geschmorten Paprika, Speckbohnen und Kürbiskernpolenta	€ 24,50
Panna cotta mit marinierten Granatapfel -Zitrusfruchtsalat (Grapefruit - Orangen - Mandarinen)	€ 7,50
„Mousse au chocolat“ von der " <i>Vahlrona</i> "- Orangen Vollmilch Schokolade mit mariniertem Granatapfel - Orangensalat	€ 8,00
Dessertvariation "Bellavista"	€ 9,00
Karamellisierter Ziegenkäse mit Birnenkompott, confierten Tomaten, Balsamico und Honig	€ 11,80