

Pfifferlingscremesuppe mit Kresse und gerösteten Polentawürfeln	€ 8,80
Carpaccio di pomodoro con capesante e pesto Tomatencarpaccio mit gebratener Jakobsmuschel, Garnele und Basilikumpesto	€ 14,50
Linguine alla liparese Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch, Kapern sizilianischen Datteltomaten und Frühlingszwiebeln	€ 15,50
Agnolotti "Sovrano" di parmigiano e ricotta con finferli Hausgemachte "Büffel" Parmesan - Ricotta <i>Agnolotti</i> (Art Ravioli), mit geschmolzenen Tomaten, Lauchzwiebeln und Pfifferlingen	€ 16,50
Pesce spada "alla ghiotta" con salsa di pomodoro Schwertfisch geschmort in einer Salsa aus gehackten Kapern, Tomaten, grünen Oliven und Kartoffeln, dazu Salat und Brot	€ 25,50
Filetto di maiale <i>Duroc</i> al gorgonzola con spinaci Filet vom gebratenem <i>Duroc</i> Landschwein mit Gorgonzolasauce, geschwenktem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	€ 26,50
Panna cotta mit Erdbeeren und Erdbeersauce	€ 8,00
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 8,00
Crème brûlée mit Pfirschkompott und Himbeer Sorbet	€ 9,00
Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme, Campari- Orangensaft Reduktion und Pinienkernkrokant... <i>im Glas serviert</i>	€ 9,00
Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeerkompott Balsamico und Pinienkernkrokant	€ 13,50