

Spargelschaumsüppchen mit Lachstatar und Schnittlauch	€ 7,50
Insalata di polpo, patate e peperoni con salsa verde	€ 15,80
Lauwarmer Salat von gegrilltem Pulpo, marinierten Paprika und jungen Kartoffeln mit Salsa verde	
Linguine allo scoglio	€ 15,00
Linguine (Pasta) mit Garnelen, Venusmuscheln, Muscheln und Kirschtomaten in Weißwein-Tomaten Sugo	
Gnocchi al tartufo e formaggio di capra con asparagi	€ 15,00
Hausgemachte Ziegenkäse - Trüffel Gnocchi in leichter Sauce mit Spargel und Parmesan	
Calamari e scampi fritti con insalata mista	€ 23,50
Calamari und Scampi gebacken an warmer Spargel - Paprika- Vinaigrette, leicht pikant, dazu Bauernsalat und Brot	
Zuppa di pesce alla Sorrentina	€ 24,50
<i>Sorrentiner Fischsuppe</i> – Edelfischfilets, Tintenfisch, Garnelen und Muscheln im Weißwein- Tomaten Sud, dazu Brot und Salat	
Fegato di vitello su letto di bietole con purea di patate	€ 23,50
Milchkalbsleber (Peters Farm) mit Äpfeln und Pinienkernen in Gewürz- Kalbsjus an Blattspinat - Spargelgemüse, Kartoffelpüree	
Panna cotta mit Rhabarber - Erdbeerkompott	€ 7,50
Crème brûlée mit Himbeeren und Himbeer Sorbet	€ 8,50
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 7,50
Dessertvariation „Bellavista“	€ 9,00
Karamellisierter Ziegenkäse mit Rhabarber - Erdbeerkompott, Balsamico und Walnuss Krokant	€ 11,80