

Zuppa Primavera - italienische Frühlingssuppe aus Erbsen, Spargel, Artischocken und Saubohnen	€ 7,00
Tartar di tonno con insalata di arance Tartar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat	€ 13,50
Ravioli di formaggio di capra con asparagi e noci Ziegenkäse Ravioli mit Spargel, Walnüssen und Parmesan in leichter Sauce	€ 14,50
Linguine alla liparese con asparagi Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch (Sushi Qualität), Kapern sizilianischen Datteltomaten, Frühlingszwiebeln und Spargel	€ 14,50
Filetto d'aquila con piselli in guazzetto di vongole Adlerfischfilet (Edelfisch) gedünstet im Venusmuschel-Weißweinfond auf feinem Erbsenpüree	€ 24,50
Filetto di Ippoglosso con salsa all'arancia e finocchio Filet vom weißen Heilbutt gebraten an Orangen-Pfeffersauce, grünem Spargel und cremigen Fenchelpüree	€ 24,80
Medaglioni di maiale iberico von spinaci al gorgonzola Medallions vom Iberico Schwein (Bio Fleisch vergleichbar) gegrillt an Gorgonzolasauce auf frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	€ 24,50
Panna cotta mit Erdbeer - Rhabarberkompott	€ 7,50
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 7,50
Crème brûlée mit Himbeeren und Himbeer Sorbet	€ 8,50
Dessertvariation "Bellavista"	€ 9,00
Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeer - Rhabarberkompott	€ 11,80