

- Spargelschaumsüppchen mit Lachstatar und Schnittlauch € 7,50
- Insalata di polpo, patate e peperoni con salsa verde** € 16,80
Lauwarmer Salat von gegrilltem Pulpo, marinierten Paprika und jungen Kartoffeln mit Salsa verde
- Linguine alla liparese** € 15,00
Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch (Sushi Qualität), Kapern sizilianischen Datteltomaten und Frühlingszwiebeln
- Gnocchi al tartufo e formaggio di capra con asparagi** € 15,50
Hausgemachte Ziegenkäse - Trüffel Gnocchi mit Spargel und Blattspinat in Parmesancreme
- Filetto di Skrei su ragù di fagioli** € 25,00
Filet vom Skrei (Winterkabeljau) in Rosmarin gebraten auf weißem Bohnengemüse mit krokantem Speck und Weißweinsauce
- Tagliata di tonno al sesamo su "Cous Cous" siciliano** € 25,50
Tagliata vom Thunfisch im Sesammantel kurz angebraten auf sizilianischem Gemüse - "Cous Cous" und roter Paprikacreme
- Medaglioni di vitello con salsa di spugnole e asparagi** € 26,50
Medallions vom Kalbsfilet an Morchelrahmsauce auf Spargelgemüse und Rosmarinkartoffeln
- Panna cotta mit Rhabarberkompott € 7,50
- Crème brûlée mit Himbeeren und Himbeer Sorbet € 8,50
- Warmes Schokoladensoufflé auf Gewürz - Zwetschgen - Kompott und "Bourbon" Vanille Eis € 9,00
- Dessertvariation "Bellavista" € 9,50