

Toskanische Bauernsuppe mit Borlotti Bohnen und Salsiccia Bratwurst	€ 7,50
Antipasto misto di mare „Meeresfrüchte - Antipasti“, mit sautierten „Vongole“ und Muscheln, Meeresfrüchtesalat und marinierten Sardinienfilets, Crostini mit Räucherlachs, Carpaccio von Shrimps, marinierter Lachs	€ 16,50
Cannelloni con salmone, spinaci e ricotta Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta - Spinat - Lachsfüllung und Tomaten- Bechamelsauce im Ofen gratiniert	€ 13,80
Orecchiette pugliesi con cime di rapa e salsiccia Orecchiette (Pasta) aus Apulien mit „Cime di rapa“ (Stängelkohl), würziger „Salsiccia“- Bratwurst und geriebenem Pecorino	€ 13,80
Guazzetto di cozze „della casa“ Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses	€ 14,50
Filetto di merluzzo „Skrei“ su letto di lenticchie Filet vom norwegischem <i>Skrei</i> (Winterkabeljau – „Langleine“ Wildfang) auf Linsengemüse mit Dijonsensauce und Kartoffelstampf,	€ 24,50
Tagliata di tonno al sesamo su „Cous Cous“ siciliano <i>Tagliata</i> vom Thunfisch im Sesammantel gegrillt auf sizilianischem Gemüse - „Cous Cous“ und roter Paprikacreme	€ 24,50
„Ossobuco“ alla milanese „Ossobuco“ – geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe mit „Gremolata“ auf cremigem Safranrisotto, dazu Salat	€ 22,50
Panna cotta mit <i>Campari</i> – Blutorangensalat	€ 7,50
Warmes Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern auf Gewürz- Birnenkompott und Vanilleeis	€ 8,00
Dessertvariation „Bellavista“	€ 9,00
Karamellisierter Ziegenkäse mit Birnenkompott, confierten Tomaten, Balsamico und Honig	€ 11,80
Drei-Gang-Überraschungs-Menu	p.P. € 37,50