

Gelbe Paprikacreme mit gerösteten Mandeln und Streifen von pikanter <i>Ventricina</i> Salami	€ 7,50
Antipasto del Buongustaio <i>Feinschmecker Antipasti</i> mit Trüffelsalami, Balsamico Zwiebeln, Büffelmozzarella mit sizilianischer Datteltomate, Entenbrust mit Pinienkernen, Rucola und Balsamico, Bruschetta mit Tomate, marinierte Artischocken, Ziegenkäsemousse mit Mangochutney	€ 14,50
Risotto <i>Primavera</i> con capesante, gamberi e asparagi Risotto mit Frühlingszwiebeln, grünem Spargel, Jakobsmuschel und gebratenen Scampi	€ 15,80
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
Composizione di mare "Adriatico" al forno Scampi, Calamari, Muscheln und Krabben mit Kirschtomaten und Kräuterbutter im Ofen überbacken, Bauernsalat und Brot	€ 23,50
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
Cosce di coniglio stufato alla Marchigiana Kaninchenkeule geschmort mit Paprika, ligurischen Oliven, Knoblauch, Rosmarin, Kartoffeln und Datteltomaten	€ 22,50
Panna cotta mit <i>Campari</i> – Blutorangensalat	€ 7,50
Crème Brulée mit Gewürz - Zwetschgenkompott	€ 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