

Toskanische Bauernsuppe mit Borlotti Bohnen und Salsiccia Bratwurst	€ 7,50
<b>Antipasto misto di mare</b> „Meeresfrüchte - Antipasti“, mit sautierten „Vongole“ und Muscheln, Meeresfrüchtesalat und marinierte Sardinenfilets, Carpaccio von Shrimps, Crostini mit Räucherlachs	€ 15,50
<b>Gnocchi all'amatriciana</b> Hausgemachte Gnocchi mit Guanciale Speck und Zwiebeln in würziger Tomatensauce, leicht pikant	€ 13,80
<b>Tagliolini „nero si seppia“ al profumo di mare</b> Hausgemachte Tagliolini „nero di seppia“ mit Scampi, Venusmuscheln, Calamaretti und Kirschtomaten	€ 14,50
<b>Guazzetto di cozze „della casa“</b> Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses	€ 14,50
<b>Tagliata di tonno in crosta di spezie con Cous Cous</b> <i>Tagliata</i> vom Thunfisch (Sushi Qualität – Wildfang) im Gewürzmantel gegrillt an roter Paprikacreme und sizilianischem Cous Cous	€ 24,50
<b>Filetto di „Skrei“ e mazzancolle con salsa di crostacei</b> Filet vom gebratenen Skrei (Winterkabeljau - Wildfang) und Riesengarnele an Krustentiersauce, gratiniertem Fenchel und cremigen Risotto	€ 24,50
<b>Guanciale di vitello stufato su purea di sedano</b> Kalbsbäckchen in Barolosauce geschmort mit glasierten Schalotten, Bohnenbündel und Kartoffel Selleriepüree	€ 24,50
Panna cotta mit Sauerkirschkompott	€ 7,50
„Mousse au chocolat“ von der „Vahlrona“- Orangen Vollmilch Schokolade mit mariniertem Orangensalat	€ 8,00
Dessertvariation „Bellavista“	€ 9,00
Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigenkompott und Walnuss Krokant	€ 11,80
<i>Für Geniesser:</i>	
<b>Drei-Gang-Überraschungs-Menu</b>	p.P. € 37,50