

## *Frohe Ostern...Buona Pasqua...*

Fischsuppe "Bellavista" nach Art des Hauses mit Fischfilets, € 9,80  
Scampi und Muscheln

Asparagi verdi con burrata e confettura di pomodorini € 13,80  
Grüner Spargel mit Burrata (Mozzarellaspezialität mit Sahnekern aus Apulien),  
Kirschtomatenkonfitüre, Pinienkernen und altem Balsamico

Pappardelle con ragù di agnello € 14,50  
Pappardelle (Pasta) mit tomatisiertem Lammragout und Rosmarin

Gransole di piselli e mentuccia con scampi e asparagi € 14,50  
Gransole (Ravioli) mit Erbsen und Minze gefüllt, mit geschmolzenen  
Tomaten, Spargel und Scampi in leichter Weißweinsauce

Guazzetto di cozze „della casa“ € 14,50  
Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses

Filetto d'orata con finocchio e salsa di arancia € 24,50  
Doradenfilet kross gebraten auf geschmortem Zwergorangen -  
Fenchelragout, Orangen - Ingwersauce und Rosmarinkartoffeln

Tagliata di tonno su Peperonata con pesto genovese € 24,50  
Tagliata vom Thunfisch (Sushi Qualität) im Sesammantel rosa gegrillt  
auf *Peperonata* - Paprikagemüse und Bärlauch Kartoffelstampf

Variatione d'agnello con melanzane alla "Parmigiana" € 25,00  
Variation vom Lammfilet und Lammkotelette vom Grill  
auf Süßkartoffelpüree mit Chiantijus und Auberginenröllchen

Panna cotta mit Rhabarberkompott € 7,50

Crème brûlée mit Himbeeren und Himbeer Sorbet € 8,50

„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme  
gefüllt und Schokoladensauce überzogen € 7,50

Dessertvariation "Bellavista" € 9,00

Karamellisierter Ziegenkäse mit Rhabarberkompott,  
Balsamico und Walnuss Krokant € 11,80