

Waldpilzsuppe mit Polentawürfeln und Schnittlauch	€ 7,50
Insalata di polpo, patate e peperoni con salsa verde Lauwarmer Salat von gegrilltem Pulpo, Paprika und Kartoffeln mit Salsa verde	€ 16,80
Spaghetti alla liparese Spaghetti mit Würfeln vom frischen Thunfisch, Knoblauch, Kapern, geschmolzenen Tomaten und Frühlingszwiebeln	€ 14,50
Ravioli ai funghi porcini Hausgemachte Steinpilz-Ravioli in Steinpilz Cremesauce	€ 15,50
Guazzetto di cozze „della casa“ Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses	€ 14,50
Zuppa di pesce alla Sorrentina <i>Sorrentiner Fischsuppe</i> – Edelfischfilets, Tintenfisch, Garnelen und Muscheln im Weißwein- Tomaten Sud, dazu Brot und Salat	€ 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
Medaglioni di maiale iberico “alla Nerone” Medallions vom iberischen Landschwein (Bio Fleisch vergleichbar) im Lorbeer- Speckmantel an Portweinsauce, Broccoliröschen, Möhren und Rosmarinkartoffeln	€ 23,50
Panna cotta mit Waldbeeren und Waldbeerkompott	€ 7,50
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 7,50
Dessertvariation “Bellavista”	€ 9,00
Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigenchutney, confierten Tomaten, Balsamico und Brotchip	€ 11,80

>>> Wir machen Betriebsferien => 05. November - 11. Dezember 2018 <<<