

Hokaiido Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen, kaltgepresstem Kürbiskernöl und gebratener Jakobsmuschel	€ 8,50
Tartar di tonno con insalata di arance Tartar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat	€ 13,50
Linguine al profumo di mare Linguine (Pasta) mit Muscheln, Vongole, Kirschtomaten, Peperoncino und Knoblauch	€ 14,50
Ravioli di formaggio di capra con spinaci e funghi Hausgemachte Ziegenfrischkäse Ravioli mit geschwenkten Herbstpilzen und frischem Blattspinat in leichter Sauce	€ 15,00
Guazzetto di cozze „della casa“ Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses	€ 14,50
Filetto d'orata alla boscaiola con funghi cardoncelli Doradenfilet mit gebratenen Kräuterseitlingen, Tiroler Speck in pikanter Kirschtomatensauce und Rosmarin Polenta	€ 23,50
Tagliata di tonno su Peperonata con pesto genovese Tagliata vom Thunfisch im Sesammantel gegrillt auf <i>Peperonata</i> - Paprika Schmorgemüse, Stampfkartoffeln und Pesto	€ 24,50
Fegato di vitello su letto di bietole con purea di patate Milchkalbsleber in Salbeibutter gebraten mit Aprikosen und Pinienkern - Marsalajus, Mangoldgemüse und Kartoffelpüree	€ 23,50
Panna cotta mit frischen Waldbeeren	€ 7,50
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 7,50
„Café“- Crème Brulée mit Portwein-Zwetschgenkompott	€ 8,00
Dessertvariation „Bellavista“	€ 9,00
Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigenchutney, confierten Tomaten, Balsamico und Brotchip	€ 11,80