

Fischsuppe "Bellavista" nach Art des Hauses mit Fischfilets, Scampi und Muscheln	€ 9,80
Insalata di polpo e patate con pesto Warmer Polpo - Salat mit Kartoffeln, <i>Taggiasca</i> - Oliven und grünem Pesto	€ 13,80
Linguine "Mare e monti" con scampi e finferli Linguine (Pasta) mit Scampi und Pfifferlingen in Tomaten- Weißwein Sauce	€ 15,50
Gnocchi al tartufo e formaggio di capra con spinaci Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse -Trüffel gefüllt, mit frischem Blattspinat in Parmesan Cremesauce	€ 14,80
Guazzetto di cozze „della casa“ Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses	€ 14,50
Pesce spada alla mediterranea Schwertfisch vom Grill mit <i>Salmoriglio</i> - (Zitrone/Olivenöl/Kapern) an Paprika - Stampfkartoffeln und marinierten Minz – Zucchini Salat	€ 23,50
Duetto di luccio persico e gambero su purea di piselli Duett vom Zanderfilet und Riesengarnele auf Erbsenpüree, Weißweinsauce, confierten Tomaten und Rosmarinkartoffeln	€ 24,50
Fegato di vitello su letto di spinaci con purea di patate Milchkalbsleber (Peters Farm) in Salbeibutter gebraten mit Aprikosen - Marsalajus, Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 23,50
Panna cotta mit frischen Himbeeren und Himbeermark	€ 7,50
"Café"- Crème Brulée mit Portwein-Zwetschgenkompott	€ 8,00
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 7,50
Dreierlei von der Himbeere... Himbeer-Tiramisu im Glas, Panna cotta mit Himbeermark, Himbeer Sorbet	€ 9,00
Ziegenkäse mit karamellisierten Aprikosen, gehackten Walnüssen und Brotchip	€ 11,80