



AKTUELLE WOCHENKARTE

Spargelschaumsüppchen mit Flußkrebse und Schnittlauch € 11,50

Tartaro di tonno con insalata di arance € 17,80
Tatar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat

Bavette con pesto genovese, gambero e zucchini € 23,50
Ligurische Bavette (Pasta) mit Garnelen und Zucchini
in Basilikum Pesto geschwenkt

Ravioloni ripieni di coniglio e tartufo al vino bianco € 23,50
Ravioloni mit Kaninchen und Trüffel gefüllt, mit Spargel,
taggia Oliven und Baby Spinat in Weißwein Kalbsjus

Zuppa di pesce alla Sorrentina € 32,50
Sorrentiner Fischsuppe – Edelfischfilets, Tintenfisch, Garnelen
und Muscheln im Weißwein- Tomaten Sud, dazu Brot und Salat

Tagliata di tonno su asparagi con salsa al limone € 32,50
Thunfischfilet im Sesammantel kurz angebraten auf gratiniertem
Spargel mit Zitronensauce und Kartoffelstampf

Petto di pollo su crema di funghi porcini € 29,50
Maishähnchenbrust mit Rosmarin gebraten an Steinpilzcreme
mit sautiertem Frühlingsgemüse und Parmesan - Kartoffelpüree

Panna cotta mit Rhabarberkompott und Vanillesauce € 9,50

„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,80
gefüllt und Schokoladensauce überzogen



AKTUELLE WOCHENKARTE

"Tartufo al pistacchio"	€ 9,80
Eis - Parfait von Pistazie und Haselnuss mit cremigen Pistazienlikör verfeinert	
Crème Brulée mit Gewürz - Zwetschgenkompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis	€ 12,50
Dessertvariation "Bellavista"	€ 14,80
Karamellisierte Ziegenkäse mit Rhabarberkompott, Balsamico und Walnusskrokant	€ 15,50