



AKTUELLE WOCHENKARTE

Hokaiido Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen, kaltgepreßtem Kürbiskernöl und gebratener Garnele	€ 10,80
Carpaccio di gamberetti con asparagi al limone Carpaccio von der Garnele mit grünem Spargel, Zitronen Emulsion und Salatbouquet	€ 18,50
Linguine allo scoglio Linguine mit Garnelen, Venusmuscheln, Muscheln und Kirschtomaten in Weißwein-Tomaten Sugo	€ 22,80
Orecchiette pugliesi con cime di rapa e salsiccia Orecchiette (Pasta) aus Apulien mit "Cime di rapa" (Stängelkohl), würziger "Salsiccia"- Bratwurst und geriebenem Pecorino	€ 22,50
Composizione di mare "Adriatico" al forno Garnelen, Calamari, Muscheln und Krabben mit Kirschtomaten und Kräuterbutter im Ofen überbacken, Bauernsalat und Brot	€ 32,50
Filetto di branzino con crema di gamberetti e porro Duett vom Wolfbarsch - und Lachsforellenfilet an cremiger Krabben - Lauch - Weißweinsauce, Romanescoröschen und Stampfkartoffeln	€ 32,50
Tournedos di manzo con spinaci al gorgonzola Tournedos vom Rinderfilet auf frischem Blattspinat mit Gorgonzolasauce und Kartoffelpüree	€ 36,50
Panna cotta mit <i>Campari</i> – Blutorangensalat	€ 8,90



AKTUELLE WOCHENKARTE

„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme
gefüllt und Schokoladensauce überzogen € 9,00

„Semifreddo Torroncino“ affogato € 9,00
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt

„Cheese cake“ mit Waldbeersauce und frischen Beeren € 10,80

Dessertvariation „Bellavista“ € 13,80

Karamellierter Ziegenkäse mit Birnenkompott,
confierten Tomaten, Balsamico und Brotchip € 14,80