



### AKTUELLE WOCHENKARTE

Erbsenschaumsüppchen mit Minze und Flußkrebse	€ 10,80
<b>Carpaccio di gamberetti con asparagi al limone</b> Carpaccio von der Garnele mit Spargel, Zitronen Emulsion und Salatbouquet	€ 18,50
<b>Linguine alla liparese</b> Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch, Kapern sizilianischen Datteltomaten und Frühlingszwiebeln	€ 22,50
<b>Fettuccine con asparagi alla carbonara tartufata</b> Fettuccine mit Spargel in Trüffel - <i>Carbonara</i> ("Guanciale-Speck", Eigelb und gehobeltem Sommer Trüffel)	€ 25,50
<b>Filetto di scorfano rosso all'acqua pazza</b> Rotbarschfilet (QSFP MSC Qualität - Wildfang) mit <i>taggia</i> Oliven und Kapern im Weißwein - Tomaten Sud gedünstet, dazu Salatbeilage mit mediterranem Kartoffelsalat und Brot	€ 28,50
<b>Bistecca di tonno con salsa all'arancia e finocchio</b> Thunfischfilet im Sesammantel kurz angebraten an Orangen - Pfeffersauce auf cremigen Fenchelpüree	€ 31,50
<b>Medaglioni di vitello al pepe verde con patate</b> Medaillons vom Kalbsfilet in grüner Pfeffer - Brandy Sauce mit Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 33,50
Panna cotta mit Rhabarberkompott und Vanillesauce	€ 8,90
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 9,50



### AKTUELLE WOCHENKARTE

"Tartufo al pistacchio"	€ 9,50
Eis - Parfait von Pistazie und Haselnuss mit cremigen Pistazienlikör verfeinert	
Crème Brulée mit Himbeeren und HimbeerSorbet	€ 10,50
Dessertvariation "Bellavista"	€ 13,80
Karamellierter Ziegenkäse mit Rhabarberkompott, Balsamico und Walnuss Krokant	€ 14,80