



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Hokaiido Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen, € 11,50
kaltgepresstem Kürbiskernöl und gebratener Garnele
- Carpaccio di „Carne Salada“ del Trentino - Alto Adige € 18,80
Carpaccio vom „Carne Salada“ (aus Trentino - mariniertes Tafelspitz vom Rind)
mit Parmesan, marinierte Austernpilze, Pinienkernen und Rucola
- Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro e basilico € 20,50
Hausgemachte Ricotta - Spinat Ravioli mit halbgetrockneten
Tomaten in Basilikum – Tomaten Sugo und Parmesan
- Tagliatelle con strisce di filetto di manzo € 24,80
Tagliatelle mit Filetspitzen vom Rind und Mischpilzen
in Parmesan – Trüffelcreme
- Medaglioni di coda di rospo e calamari alla Livornese € 32,50
Medaillons vom Seeteufel und Calamari mit *Taggiasche* - Oliven
und Kapern in Basilikum Tomatensauce geschmort, Salat und Brot
- Gambero e branzino su letto di bietole e patate € 32,50
Duett von der gebratenen Riesengarnele und Wolfsbarschfilet
auf mediterranem Kartoffel - Mangoldgemüse, Salsa verde
- Tournedos di manzo con spinaci al gorgonzola € 36,50
Tournedos vom Rinderfilet auf frischem Blattspinat mit
Gorgonzolasauce und Kartoffelpüree
- Panna cotta mit Portwein - Zwetschgenkompott € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,50
gefüllt und Schokoladensauce überzogen



AKTUELLE WOCHENKARTE

"Semifreddo Torroncino" affogato	€ 9,50
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt	
"Café"- Crème Brulée mit Portwein - Zwetschgenkompott	€ 10,80
Dessertvariation "Bellavista"	€ 14,80
Karamellierter Ziegenkäse mit Feigen Chutney	€ 15,50
Balsamico und Walnuss Krokant	