



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Parmesanschaumsüppchen mit grünem Spargel € 10,80
und Parmaschinken Grissini
- Carpaccio di seppia con asparagi € 17,50
Tintenfisch Carpaccio "Nero di Seppia" mit Spargel,
Sherry Vinaigrette mit rotem Pfeffer und Salatbouquet
- Gnocchi di rucola con asparagi e gamberoni al limone € 22,50
Hausgemachte Rucola – Ricotta Gnocchi mit Spargel
und gebratenen Scampi in Zitronensauce
- Tagliatelle con ragù di agnello € 22,50
Tagliatelle mit tomatisiertem Lammragout und Rosmarin
- Composizione di mare "Adriatico" al forno € 31,50
Garnelen, Calamari, Muscheln und Krabben mit Kirschtomaten
und Kräuterbutter im Ofen überbacken, Bauernsalat und Brot
- Filetto di Skrei su asparagi con salsa all'arancia € 32,50
Loins vom Skrei (Winterkabeljau) gebraten auf gratiniertem Spargel
mit Orangen – Pfeffersauce und Kartoffelstampf
- Fegato di vitello con broccoli e purea di patate € 28,50
Milchkalbsleber (Peters Farm) in Salzeibutter gebraten mit Apfel -
Pinienkern - Gewürz Kalbsjus, wildem Brokkoli
und Kartoffelpüree
- Panna cotta mit Rhabarberkompott und Vanillesauce € 8,90
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,00
gefüllt und Schokoladensauce überzogen



AKTUELLE WOCHENKARTE

"Semifreddo Torroncino" affogato Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt	€ 9,00
Warmes Schokoladensoufflé auf Gewürz – Zwetschgen - Kompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis	€ 11,50
Dessertvariation "Bellavista"	€ 13,80
Karamellierter Ziegenkäse mit Rhabarberkompott, Balsamico und Walnuss Krokant	€ 14,80