



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Erbsenschaumsüppchen mit Minze und Flußkrebse € 11,50
- Burrata su ragù di pomodorini con prosciutto di Parma € 18,80
Burrata (cremige Mozzarella aus Apulien) auf Tomatenragout,
mit Rucola, Parmaschinken und Basilikumpesto
- Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro e basilico € 20,50
Hausgemachte Ricotta - Spinat Ravioli mit halbdgetrockneten
Tomaten in Basilikum – Tomaten Sugo und Parmesan
- Gnocchi al tartufo e formaggio di capra con spinaci € 23,50
Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse – Trüffel gefüllt,
mit geschwenkten Pfifferlingen und Spinat in Parmesancreme
- Zuppa di pesce alla Sorrentina € 32,50
Sorrentiner Fischsuppe – Edelfischfilets, Tintenfisch, Garnelen
und Muscheln im Weißwein- Tomaten Sud, dazu Brot und Salat
- Spiedino di salmone e coda di rospo su melanzane € 32,50
Rosmarinspieß vom Lachs und Seeteufel auf tomatisiertem
Kartoffel – Auberginengemüse, leicht pikant und Basilikumpesto
- Costoletta di maiale *Duroc* con finferli e fagiolini € 29,50
Kotelette vom *Duroc* Landschwein mit gebratenen Pfifferlingen,
Salbei - Brandy Jus, grünen Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
- Panna cotta mit frischen Himbeeren und Himbeermark € 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
Crème brûlée mit Pfirsichkompott und Himbeer Sorbet	€ 11,50
Dreierlei von der Himbeere... Himbeer-Tiramisu im Glas, Panna cotta mit Himbeermark, Himbeer Sorbet	€ 14,80
Karamellierter Ziegenkäse mit Pfirsichkompott Balsamico und Walnuss Krokant	€ 15,50