



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Kichererbsensuppe mit Rosmarin und gebratener Salsiccia Bratwurst € 10,80
- Formaggio di capra su carpaccio di barbabietole € 18,50
Gratiniertes Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio mit Brombeer Vinaigrette, Rucola und gerösteten Walnüssen
- Cannelloni con salmone, spinaci e ricotta € 22,50
Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta - Spinat - Lachsfüllung und Tomaten- Bechamelsauce im Ofen gratiniert
- Gnocchi al tartufo e formaggio di capra con spinaci € 23,50
Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse – Trüffel gefüllt, mit geschwenkten Mischpilzen 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
- Duetto di coda di rospo e salmone su Peperonata € 33,50
Medaillon vom Seeteufel und Lachs mit grüner Olivenkruste auf *Peperonata* - Paprikagemüse, Stampfkartoffeln und Pesto
- Cosce di coniglio stufato alla Marchigiana € 28,50
Kaninchenkeule geschmort mit Paprika, ligurischen Oliven, Knoblauch, Rosmarin, Kartoffeln und Datteltomaten
- Panna cotta mit Waldbeerkompott und frischen Beeren € 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 Gewürz - Zwetschgenkompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis	€ 12,50
Dessertvariation "Bellavista"	€ 13,80
Karamellierter Ziegenkäse mit Mango Chutney, confierten Tomaten, Balsamico und Brotchip	€ 14,80