



## AKTUELLE WOCHENKARTE

- Spargelschaumsüppchen mit Flußkrebse und Schnittlauch € 11,80
- Tartaro di tonno con insalata di arance € 18,50  
Tatar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat
- Linguine alla "Costa Smeralda" con filetti di triglie € 23,50  
Linguine mit Meerbarbenfilets, Garnelen und Kirschtomaten  
in Weißwein- Tomatensauce
- Ravioli di piselli con salmone e asparagi al vino bianco € 23,50  
Ravioli mit Erbsen gefüllt, mit Lachsstreifen, Spargel, Zuckerschote  
und Tomatenwürfeln in Weißweinsauce
- Salsa di scorfano "alla ghiotta" con salsa di pomodoro € 29,50  
Rotbarschfilet geschmort in einer Salsa aus gehackten Kapern,  
Tomaten, taggia Oliven und Kartoffeln, dazu Salat und Brot
- Tonno in crosta su asparagi gratinato e salsa al limone € 32,50  
Thunfischfilet im Sesammantel kurz gebraten auf gratiniertem  
Spargel mit „Amalfi“ Zitronensauce und Kartoffelstampf
- Fegato di vitello con broccoli e purea di patate € 29,50  
Kalbsleber in Salbeibutter gebraten mit Apfel –  
Pinienkern - Gewürz Kalbsjus, wildem Brokkoli und Kartoffelpüree
- Panna cotta mit Erdbeer – Rhabarberkompott € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,80  
gefüllt und Schokoladensauce überzogen
- „Tartufo al pistacchio“ € 9,80  
Eis - Parfait von Pistazie und Haselnuss mit cremigen Pistazienlikör verfeinert
- Crème Brulée mit Waldbeerkompott und Waldbeeren € 12,50
- Dessertvariation "Bellavista" € 14,80



## AKTUELLE WOCHENKARTE

Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeer – Rhabarber -  
Kompott, Balsamico und Walnusskrokant € 15,50