



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Steinpilzsuppe mit geröstetem Tiroler Speck, Schnittlauch € 10,80
und Sahnehaube
- Formaggio di capra con zucchini tartufate € 17,80
Warmer Ziegenkäse mit in Trüffelbutter geschwenkten Zucchini,
Pinienkernen und kandierten Tomaten
- Linguine allo scoglio € 22,80
Linguine mit Garnelen, Venusmuscheln, Muscheln
und Kirschtomaten in Weißwein-Tomaten Sugo
- Orecchiette pugliesi con cime di rapa e salsiccia € 22,50
Orecchiette (Pasta) aus Apulien mit "Cime di rapa" (Stängelkohl),
würziger "Salsiccia"- Bratwurst und geriebenem Pecorino
- Composizione di mare "Adriatico" al forno € 32,50
Garnelen, Calamari, Muscheln und Krabben mit Kirschtomaten
und Kräuterbutter im Ofen überbacken, Bauernsalat und Brot
- Filetto d'orata su letto di lenticchie con salsa di vino bianco € 32,50
Filet von der gebratenen Dorade auf feinem Linsengemüse,
Weißweinsauce und Stampfkartoffeln
- Guanciale di manzo stufato con crema di sedano e funghi € 32,50
Rinderbäckchen in Portweinjus geschmort auf Selleriepüree,
Speckbohnen und geschwenkten Kräuterseitlingen
- Panna cotta mit *Campari* – Blutorangensalat € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,50
gefüllt und Schokoladensauce überzogen
- „Semifreddo Torroncino“ affogato € 9,50
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt
- Warmes Schokoladensoufflé auf Gewürz - Zwetschgen - € 11,80
Kompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis
- Dessertvariation "Bellavista" € 14,80