



AKTUELLE WOCHENKARTE

Hokaiido Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen Kaltgepreßtem Kürbiskernöl und gebratener Garnele	€ 11,50
Tartaro di tonno con insalata di arance Tatar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat	€ 18,50
Linguine alla liparese Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch, Kapern sizilianischen Datteltomaten und Frühlingszwiebeln	€ 22,80
Gnocchi al tartufo e formaggio di capra con funghi Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse – Trüffel gefüllt, mit geschwenkten Herbstpilzen und Spinat in Parmesancreme	€ 23,50
Zuppa di pesce alla Sorrentina <i>Sorrentiner</i> Fischsuppe – Edelfischfilets, Tintenfisch, Garnelen und Muscheln im Weißwein- Tomaten Sud, dazu Brot und Salat	€ 32,50
Duetto di coda di rospo e salmone su Peperonata Medaillons vom Seeteufel und Lachs mit grüner Olivenkruste auf Peperonata - Paprikagemüse, Stampfkartoffeln und Pesto	€ 33,50
Fegato di vitello con broccoli e purea di patate Kalbsleber in Salbeibutter gebraten mit Apfel – Pinienkern - Gewürz Kalbsjus, wildem Brokkoli und Kartoffelpüree	€ 30,50
Panna cotta mit frischen Himbeeren und Himbeermark	€ 9,50
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 9,80
„Semifreddo Torroncino“ affogato Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt	€ 9,50
Crème brûlée mit Zwetschgenkompott	€ 12,50
Dessertvariation „Bellavista“	€ 14,80



AKTUELLE WOCHENKARTE

Karamellisierte Ziegenkäse mit Feigen Chutney
Balsamico und Walnuss Krokant

€ 15,50