



## AKTUELLE WOCHENKARTE

Erbsenschaumsüppchen mit Minze und Flußkrebse	€ 11,50
<b>Vitello con crema di Parmigiano tartufato e asparagi</b> Feine Scheiben vom Kalb mit Parmesan – Trüffelcreme, Spargel und Salatbouquet	€ 18,50
<b>Spaghetti alla chitarra al pomodoro con Burrata</b> Spaghetti alla Chitarra in Tomatensauce mit gebratenen Kirschtomaten, Basilikumpesto und Burrata (Mozzarella mit Sahnekern)	€ 21,50
<b>Gnocchi al tartufo e formaggio di capra con asparagi</b> Hausgemachte Ziegenkäse - Trüffel Gnocchi mit Spargel und Baby - Blattspinat in Parmesancreme	€ 23,50
<b>Zuppa di pesce alla Sorrentina</b> <i>Sorrentiner</i> Fischsuppe – Edelfischfilets, Tintenfisch, Garnelen und Muscheln im Weißwein- Tomaten Sud, dazu Brot und Salat	€ 32,50
<b>Filetto di Tilapia su letto di spinaci e salsa di limone</b> „Tilapia“ Buntbarschfilet gebraten auf Blattspinat mit Limonen – Ingwersauce und Stampfkartoffeln	€ 29,50
<b>Petto di faraona con crema di funghi porcini</b> Perlhuhnbrust mit Rosmarin gebraten an Steinpilzcreme mit sautiertem Frühlingsgemüse und Parmesan - Kartoffelpüree	€ 32,50
Panna cotta mit Rhabarberkompott und Vanillesauce	€ 9,50
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 9,80
„Tartufo al pistacchio“ Eis - Parfait von Pistazie und Haselnuss mit cremigen Pistazienlikör verfeinert	€ 9,80
Warmes Schokoladensoufflé auf Gewürz - Zwetschgen - Kompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis	€ 11,80
Dessertvariation „Bellavista“	€ 14,80



## AKTUELLE WOCHENKARTE

Karamellisierter Ziegenkäse mit Rhabarberkompott,  
Balsamico und Walnusskrokant

€ 15,50