



## AKTUELLE WOCHENKARTE

Krustentiersuppe mit Sahnehaube und Flußkrebsen € 12,50

Formaggio di capra con zucchini tartufate € 17,80

Warmer Ziegenkäse mit in Trüffelbutter geschwenkten Zucchini, Pinienkernen und kandierten Tomaten

Linguine alla liparese € 22,50

Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch, Kapern sizilianischen Datteltomaten und Frühlingszwiebeln

Ravioli di funghi porcini con crema di funghi € 22,80

Hausgemachte Steinpilz Ravioli mit Lauchzwiebeln, und Mischpilzen alla Creme

Composizione di mare "Adriatico" al forno € 32,50

Garnelen, Calamari, Muscheln und Krabben mit Kirschtomaten und Kräuterbutter im Ofen überbacken, Bauernsalat und Brot

Branzino su ragù di fagioli con salsa al vino bianco € 32,50

Wolfsbarschfilet mit Pancetta Speck gebraten auf cremigen weißen Bohnen, wildem Broccoli und Weißweinsauce

Filetto di maiale Duroc al Marsala con purea di patate € 29,50

Medaillons vom *Duroc* Landschwein auf Kartoffel – Paprika Püree, geschwenkten Kräuterseitlingen, Bohnenbündel und Marsalasauce

Panna cotta mit marinierten Granatapfel -Zitrusfruchtsalat € 9,50  
(Grapefruit - Orangen - Mandarinen)

„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen € 9,50



## AKTUELLE WOCHENKARTE

"Semifreddo Torroncino" affogato	€ 9,50
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt	
Warmes Schokoladensoufflé auf Gewürz - Zwetschgen - Kompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis	€ 11,80
Dessertvariation "Bellavista"	€ 14,80