



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Parmesanschaumsüppchen mit Blattspinat
und Parmaschinken Grissini € 10,80
- Formaggio di capra su carpaccio di barbabietole € 18,50
Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio
mit Brombeer Vinaigrette, Rucola und gerösteten Walnüssen
- Cannelloni con salmone, spinaci e ricotta € 22,50
Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta - Spinat - Lachsfüllung
und Tomaten- Bechamelsauce im Ofen gratiniert
- 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
- Medaglioni di coda di rospo e calamari alla Livornese € 32,50
Medaillons vom Seeteufel und Calamari mit Taggiasche - Oliven
und Kapern in Basilikum Tomatensauce geschmort, Salat und Brot
- Filetto di Tilapia con crema di gamberetti su risotto € 29,50
„Tilapia“ Buntbarschfilet auf cremigen Risotto mit Krabben
und Lauch in Weißwein – Cremesauce
- Medaglioni di maiale "Duroc" alla "Valdostana" € 29,50
Medaillons vom Thüringer Duroc Schwein (Bio Schwein vergleichbar) mit
geschmolzenem „Fontina“ Käse und gekochtem Schinken in
würziger Tomatensauce und Rosmarinkartoffeln, dazu Broccoli
- Panna cotta mit Waldbeerkompott und frischen Beeren € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,50
gefüllt und Schokoladensauce überzogen
- "Tartufo al pistacchio" € 9,80
Eis - Parfait von Pistazie und Haselnuss mit cremigen Pistazienlikör verfeinert
- Warmes Schokoladensoufflé auf Gewürz - Zwetschgen - € 11,80
Kompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis



AKTUELLE WOCHENKARTE

Dessertvariation "Bellavista"

€ 14,80