



## AKTUELLE WOCHENKARTE

- Erbsenschaumsüppchen mit Minze und Flußkrebse € 11,50
- Vitello con crema di Parmigiano tartufato e asparagi € 18,50  
Feine Scheiben vom Kalb mit Parmesan – Trüffelcreme,  
Spargel und Salatbouquet
- Linguine con gamberoni e polpo al pomodoro € 23,50  
Linguine mit Garnelen und Pulpo (Oktopus), Kirschtomaten,  
leicht pikant in Basilikum -Tomatensauce
- Tagliatelle con asparagi alla carbonara tartufata € 25,50  
Tagliatelle mit Spargel in Trüffel - *Carbonara*  
("Guanciale -Speck", Eigelb und gehobeltem Sommer Trüffel)
- Filetto di scorfano "alla ghiotta" con salsa di pomodoro € 28,50  
Rotbarschfilet geschmort in einer Salsa aus gehackten Kapern,  
Tomaten, *taggia* Oliven und Kartoffeln, dazu Salat und Brot
- Filetto di branzino al limone con zucchini € 32,50  
Filet vom gebratenen Wolfsbarsch in *Amalfi*  
Zitronensauce mit Rucola an Zucchini - Kartoffelstampf
- Tagliata di vitello al pepe verde con patate al rosmarino € 33,50  
*Tagliata* vom Kalbsrücken an grüner Pfeffer - Brandy Sauce,  
mit geschwenkten Kräuterseitlingen, Broccoli und Rosmarinkartoffeln
- Panna cotta mit Erdbeer - Rhabarberkompott € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,80  
gefüllt und Schokoladensauce überzogen



### AKTUELLE WOCHENKARTE

"Semifreddo Torroncino" affogato	€ 9,00
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt	
Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme, Campari- Orangensaft Reduktion und Pinienkernkrokant... <i>im Glas serviert</i>	€ 10,80
Dessertvariation "Bellavista"	€ 14,80
Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeer - Rhabarber - Kompott, Balsamico und Walnusskrokant	€ 15,50