



AKTUELLE WOCHENKARTE

Erbsenschaumsüppchen mit Minze und Flußkrebse	€ 11,50
Tartaro di tonno con insalata di arance Tatar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat	€ 17,80
Linguine alla liparese Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch, Kapern sizilianischen Datteltomaten und Frühlingszwiebeln	€ 22,50
Ravioloni d'asparagi con gamberoni allo zafferano Hausgemachte Spargel Ravioloni mit gebratenen Garnelen, Frühlingszwiebeln und Spargel in Safransauce	€ 23,50
Zuppa di pesce alla Sorrentina <i>Sorrentiner Fischsuppe</i> – Edelfischfilets, Tintenfisch, Garnelen und Muscheln im Weißwein- Tomaten Sud, dazu Brot und Salat	€ 32,50
Duetto di gambero e branzino con crema di piselli Duett von der Riesengarnele und Wolfsbarschfilet auf Erbsenpüree mit Zuckerschoten, Spargel und Weißweinsauce	€ 32,50
Filetto di maiale <i>Duroc</i> al gorgonzola e spinaci Medaillons vom <i>Duroc</i> Landschwein mit Gorgonzolasauce, geschwenktem Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 29,50
Panna cotta mit Erdbeer - Rhabarberkompott	€ 9,50
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 9,80



AKTUELLE WOCHENKARTE

"Tartufo al pistacchio"	€ 9,80
Eis - Parfait von Pistazie und Haselnuss mit cremigen Pistazienlikör verfeinert	
Crème Brulée mit Himbeeren und Himbeer Sorbet	€ 12,50
Dessertvariation "Bellavista"	€ 14,80
Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeer - Rhabarber - Kompott, Balsamico und Walnusskrokant	€ 15,50