



## AKTUELLE WOCHENKARTE

Steinpilzsuppe mit geröstetem Tiroler Speck, Schnittlauch € 10,80  
und Sahnehaube

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

Penne "alla Norma" con salsiccia € 22,50  
Penne mit gebackenen Auberginen und "Salsiccia"- Bratwurst  
in Basilikum Tomatensauce und geriebenem "Ricotta salata"

Zuppa di pesce alla Sorrentina € 32,50  
Sorrentiner Fischsuppe – Edelfischfilets, Tintenfisch, Garnelen  
und Muscheln im Weißwein- Tomaten Sud, dazu Brot und Salat

Filetto di merluzzo "Skrei" su letto di lenticchie € 34,50  
Filet vom norwegischen Skrei (Winterkabeljau) gebraten  
auf Linsengemüse mit Dijonsensauce und Kartoffelstampf

„Ossobuco“ alla milanese € 30,50  
„Ossobuco“ – geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe  
mit „Gremolata“ auf cremigem Safranrisotto, dazu grüne  
Speckbohnen

Panna cotta mit *Campari* – Blutorangensalat € 9,50

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

„Semifreddo Torroncino“ affogato € 9,50  
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt

Warmes Schokoladensoufflé auf Gewürz - Zwetschgen - € 11,80  
Kompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis



## AKTUELLE WOCHENKARTE

Dessertvariation "Bellavista"

€ 14,80