



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 Dijonsenfsauce 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
gefüllt und Schokoladensauce überzogen € 9,50

“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