



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Parmesanschaumsüppchen mit Blattspinat und Parmaschinken Grissini € 10,80
- Tartaro di tonno con insalata di arance € 17,80
Tatar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat
- Linguine alla liparese € 22,50
Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch, Kapern sizilianischen Datteltomaten und Frühlingszwiebeln
- Spaghetti alla chitarra al pomodoro con Burrata € 21,50
Spaghetti *alla Chitarra* in Tomatensauce mit gebratenen Kirschtomaten, Basilikumpesto und *Burrata* (Mozzarella mit Sahnekern)
- Composizione di mare "Adriatico" al forno € 32,50
Garnelen, Calamari, Muscheln und Krabben mit Kirschtomaten und Kräuterbutter im Ofen überbacken, Bauernsalat und Brot
- Filetto di scorfano su risotto mantecato ai funghi misti € 29,50
Rotbarschfilet gebraten (MSC Qualität) auf cremigen Pilz Risotto mit wildem Broccoli und Weißweinsauce
- Guanciale di manzo stufato con crema di sedano € 32,50
Rinderbäckchen in Portweinjus geschmort auf Selleriepüree, Speckbohnen und geschwenkten Kräuterseitlingen
- Panna cotta mit Waldbeerkompott und frischen Beeren € 8,90
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen € 9,50



AKTUELLE WOCHENKARTE

"Tartufo al pistacchio"	€ 9,50
Eis - Parfait von Pistazie und Haselnuss mit cremigen Pistazienlikör verfeinert	
Crème Brulée mit Gewürz - Zwetschgenkompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis	€ 12,50
Dessertvariation "Bellavista"	€ 13,80
Karamellierter Ziegenkäse mit Mango Chutney, confierten Tomaten, Balsamico und Brotchipp	€ 14,80