



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Hokaiido Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen € 11,50
Kaltgepreßtem Kürbiskernöl und gebratener Garnele
- Formaggio di capra con zucchini tartufate € 18,50
Warmer Ziegenkäse mit in Trüffelbutter geschwenkten Zucchini,
Pinienkernen und kandierten Tomaten
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino con gamberoni € 23,50
Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Lauchzwiebeln und
halbgetrockneten Tomaten in pikantem Krustentierfond geschwenkt
- Gnocchi al tartufo e formaggio di capra con funghi € 23,50
Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse – Trüffel gefüllt,
mit geschwenkten Herbstpilzen und Spinat in Parmesancreme
- Pesce spada "alla ghiotta" con salsa di pomodoro € 32,50
Schwertfisch geschmort in einer Salsa aus gehackten Kapern,
Tomaten, taggia Oliven und Kartoffeln, dazu Salat und Brot
- Duetto di coda di rospo e salmone su Peperonata € 33,50
Medaillons vom Seeteufel und Lachs mit grüner Olivenkruste
auf Peperonata - Paprikagemüse, Stampfkartoffeln und Pesto
- Tagliata di vitello ai funghi porcini con purea di peperoni € 33,50
Tagliata vom Kalbsrücken auf Kartoffel – Paprika Püree,
Bohnenbündel und cremiger Steinpilzsauce
- Panna cotta mit frischen Himbeeren und Himbeermark € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,80
gefüllt und Schokoladensauce überzogen
- „Semifreddo Torroncino“ affogato € 9,50
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt
- Warmes Schokoladensoufflé auf Gewürz - Zwetschgen - € 12,50
Kompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis



AKTUELLE WOCHENKARTE

Dessertvariation "Bellavista"	€ 14,80
Karamellisierte Ziegenkäse mit Feigen Chutney Balsamico und Walnuss Krokant	€ 15,50