



AKTUELLE WOCHENKARTE

Spargelschaumsüppchen mit Flußkrebse und Schnittlauch	€ 11,80
Vitello con crema di Parmigiano tartufato e asparagi Feine Scheiben vom Kalb mit Parmesan – Trüffelcreme, Spargel und Salatbouquet	€ 18,50
Bavette con pesto genovese, gambero e zucchini Ligurische Bavette (Pasta) mit Garnelen und Zucchini in Basilikum Pesto geschwenkt	€ 23,50
Tagliatelle con asparagi alla carbonara tartufata Tagliatelle mit Spargel in Trüffel - Carbonara ("Pancetta" -Speck, Eigelb und gehobeltem Sommer Trüffel)	€ 26,80
Zuppa di pesce alla Sorrentina <i>Sorrentiner</i> Fischsuppe – Edelfischfilets, Tintenfisch, Garnelen und Muscheln im Weißwein- Tomaten Sud, dazu Brot und Salat	€ 32,50
Duetto di coda di rospo e salmone su Peperonata Medaillons vom Seeteufel und Lachs mit grüner Olivenkruste auf Peperonata - Paprikagemüse, Stampfkartoffeln und Pesto	€ 33,50
Fegato di vitello con broccoli e purea di patate Kalbsleber in Salbeibutter gebraten mit Apfel – Pinienkern - Gewürz Kalbsjus, wildem Brokkoli und Kartoffelpüree	€ 29,50
Panna cotta mit Rhabarberkompott und Vanillesauce	€ 9,50
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 9,80
„Tartufo al pistacchio“ Eis - Parfait von Pistazie und Haselnuss mit cremigen Pistazienlikör verfeinert	€ 9,80
Crème Brulée mit Gewürz - Zwetschgenkompott	€ 12,50
Dessertvariation „Bellavista“	€ 14,80



AKTUELLE WOCHENKARTE

Karamellierter Ziegenkäse mit Rhabarberkompott,
Balsamico und Walnusskrokant

€ 15,50