



AKTUELLE WOCHENKARTE

Hokaiido Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen, kaltgepresstem Kürbiskernöl und gebratener Garnele	€ 11,50
Tartaro di tonno con insalata di arance Tatar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat	€ 18,50
Linguine alla liparese Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch, Kapern sizilianischen Datteltomaten und Frühlingszwiebeln	€ 22,80
Ravioli di funghi porcini con crema di funghi Hausgemachte Steinpilz Ravioli mit „Pancetta“ Speck, Lauchzwiebeln und Mischpilzen in leichter Parmesancreme	€ 23,50
Medaglioni di coda di rospo e calamari alla Livornese Medaillons vom Seeteufel und Calamari mit Taggiasche - Oliven und Kapern in Basilikum Tomatensauce geschmort, Salat und Brot	€ 33,50
Filetto di pesce „Tilapia“ al limone con zucchini e patate Filet vom gebratenen Buntbarsch in „Amalfi“ Zitronensauce mit Rucola an Zucchini - Kartoffelstampf	€ 29,50
Variazione d'agnello con melanzane alla "Parmigiana" Variation vom Lammfilet und Lammkotelette vom Grill auf Kürbispüree mit Chiantijus und Auberginenröllchen	€ 33,50
Panna cotta mit frischen Himbeeren und Himbeermark	€ 9,50
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 9,80
„Semifreddo Torroncino“ affogato Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt	€ 9,50
Crème brûlée mit Zwetschgenkompott	€ 11,80
Dessertvariation „Bellavista“	€ 14,80



AKTUELLE WOCHENKARTE

Karamellisierte Ziegenkäse mit Feigen Chutney
Balsamico und Walnuss Krokant

€ 15,50