



AKTUELLE WOCHENKARTE

Umbrische Linsensuppe mit gebratener *Salsiccia* Bratwurst € 10,80

Carpaccio di gamberetti con asparagi al limone € 18,50
Carpaccio von der Garnele mit grünem Spargel,
Zitronen Emulsion und Salatbouquet

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"

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 merluzzo "Skrei" su letto di lenticchie € 33,50
Filet vom norwegischen *Skrei* (Winterkabeljau) gebraten
auf Linsengemüse mit Dijonsensauce und Kartoffelstampf

„Ossobuco“ alla milanese € 29,50
„Ossobuco“ – geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe
mit „Gremolata“ auf cremigem Safranrisotto, dazu grüne Bohnen

Panna cotta mit *Campari* – Blutorangensalat € 8,90

„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,50
gefüllt und Schokoladensauce überzogen



AKTUELLE WOCHENKARTE

"Semifreddo Torroncino" affogato Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt	€ 9,00
Warmes Schokoladensoufflé auf Gewürz - Zwetschgen - Kompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis	€ 11,50
Dessertvariation "Bellavista"	€ 13,80
Karamellierter Ziegenkäse mit Birnenkompott, confierten Tomaten, Balsamico und Brotchip	€ 14,80