



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Umbrische Linsensuppe mit gebratener *Salsiccia* Bratwurst € 9,50
- Insalata di polpo, patate e peperoni con salsa verde € 16,80
Lauwarmer Salat von gegrilltem Pulpo, marinierten Paprika und jungen Kartoffeln mit Salsa verde
- Trofie con pesto genovese, scampi e zucchini € 22,50
Trofie (Pasta) mit Scampi und Zucchini in ligurischem Basilikumpesto
- Triangoli di barbabietole e formaggio di capra € 19,50
Hausgemachte Rote Beete -Triangoli (Pasta), gefüllt mit Ziegenkäse und Honig, in Kürbiskernbutter geschwenkt und krokantem Speck
- Guazzetto di cozze „della casa“ € 19,50
Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses
- Zuppa di pesce alla Sorrentina € 29,50
Sorrentiner Fischsuppe – Edelfischfilets, Tintenfisch, Garnelen und Muscheln im Weißwein- Tomaten Sud, dazu Brot und Salat
- Filetto di merluzzo "Skrei" su letto di lenticchie € 29,50
Filet vom norwegischen *Skrei* (Winterkabeljau) gebraten auf Linsengemüse mit Dijonsensauce und Kartoffelstampf
- Fegato di vitello con broccoli e purea di patate € 26,50
Milchkalbsleber (Peters Farm) in Salbeibutter gebraten mit Apfel - Pinienkern - Gewürz Kalbsjus, wildem Brokkoli und Kartoffelpüree
- Panna cotta mit frischen Waldbeeren und Waldbeersauce € 8,00



AKTUELLE WOCHENKARTE

„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 8,50
Crème Brulée mit Gewürz - Zwetschgenkompott	€ 9,50
Dessertvariation „Bellavista“	€ 13,50
Karamellierter Ziegenkäse mit Birnenkompott, confierten Tomaten, Balsamico und Walnusskrokant	€ 14,50