



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Spargelschaumsüppchen mit Flußkrebse und Schnittlauch € 10,80
- Tartaro di tonno con insalata di arance € 17,50
Tatar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat
- Gnocchi di rucola con asparagi e gamberoni al limone € 22,50
Hausgemachte Rucola – Ricotta Gnocchi mit Spargel und gebratenen Scampi in Zitronensauce
- Linguine alla liparese € 22,50
Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch, Kapern sizilianischen Datteltomaten und Frühlingszwiebeln
- Zuppa di pesce alla Sorrentina € 31,50
Sorrentiner Fischsuppe – Edelfischfilets, Tintenfisch, Garnelen und Muscheln im Weißwein- Tomaten Sud, dazu Brot und Salat
- Duetto di coda di rospo e salmone su Peperonata € 32,50
Medaillon vom Seeteufel und Lachs mit grüner Olivenkruste auf *Peperonata* - Paprikagemüse, Stampfkartoffeln und Pesto
- Petto di faraona con salsa di funghi porcini € 29,50
Perlhuhnbrust mit gebratenen Kräuterseitlingen an Steinpilzsauce, Möhren – Broccoliröschen und Rosmarinkartoffeln
- Panna cotta mit Rhabarberkompott und Vanillesauce € 8,90
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen € 9,00
- „Tartufo al pistacchio“ € 9,00
Eis - Parfait von Pistazie und Haselnuss mit cremigen Pistazienlikör verfeinert



AKTUELLE WOCHENKARTE

| | |
|--|---------|
| Crème Brulée mit Himbeeren und HimbeerSorbet | € 10,50 |
| Dessertvariation "Bellavista" | € 13,80 |
| Karamellierter Ziegenkäse mit Rhabarberkompott, Balsamico und Walnuss Krokant | € 14,80 |