



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Erbsschaumsüppchen mit Minze und Flußkrebse € 11,50
- Tartaro di tonno con insalata di arance € 17,80
Tatar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat
- Bavette con pesto genovese, gambero e zucchini € 23,50
Ligurische Bavette (Pasta) mit Garnelen und Zucchini
in Basilikum Pesto geschwenkt
- Gnocchi al tartufo e formaggio di capra con finferli € 23,50
Hausgemachte Ziegenkäse - Trüffel Gnocchi mit
geschwenkten Pfifferlingen in Parmesancreme
- Filetto di scorfano "alla ghiotta" con salsa di pomodoro € 32,50
Filet vom schwarzem Heilbutt geschmort in einer Salsa mit Kapern
Tomaten, *taggia* Oliven und Kartoffeln, dazu Salat und Brot
- Bistecca di tonno con salsa all'arancia e finocchio € 32,50
Thunfischfilet im Sesammantel kurz angebraten an
Orangen - Pfeffersauce auf cremigen Fenchelpüree
- Fegato di vitello con broccoli e purea di patate € 29,50
Kalbsleber (Peter's Farm) in Salbeibutter gebraten mit Apfel –
Pinienkern - Gewürz Kalbsjus, wildem Brokkoli und Kartoffelpüree
- Panna cotta mit marinierten Erdbeeren € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,80
gefüllt und Schokoladensauce überzogen



AKTUELLE WOCHENKARTE

"Semifreddo Torroncino" affogato Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt	€ 9,00
Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme, Campari- Orangensaft Reduktion und Pinienkernkrokant... <i>im Glas serviert</i>	€ 10,80
Dessertvariation "Bellavista"	€ 14,80
Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeerkompott Balsamico und Walnusskrokant	€ 15,50