



## AKTUELLE WOCHENKARTE

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

**Formaggio di capra con zucchini tartufate** € 17,80  
Warmer Ziegenkäse mit in Trüffelbutter geschwenkten Zucchini,  
Pinienkernen und kandierten Tomaten

**Linguine allo scoglio** € 22,80  
Linguine mit Garnelen, Venusmuscheln, Muscheln  
und Kirschtomaten in Weißwein-Tomaten Sugo

**Orecchiette pugliesi con cime di rapa e salsiccia** € 22,50  
Orecchiette (Pasta) aus Apulien mit "Cime di rapa" (Stängelkohl),  
würziger "Salsiccia"- Bratwurst und geriebenem Pecorino

**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 Skrei su schiacciata di barbabietole e patate** € 34,50  
Loins vom Skrei (Winterkabeljau) gebraten auf Rote Beete - Kartoffel-  
Stampf, Romanesco Röschen und Weißwein - Meerrettichsauce

**Cosce di coniglio stufato alla Marchigiana** € 29,50  
Kaninchenkeule geschmort mit Paprika, ligurischen Oliven,  
Knoblauch, Rosmarin, Kartoffeln und Datteltomaten

Panna cotta mit *Campari* – Blutorangensalat € 9,50

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

„Semifreddo Torroncino“ affogato € 9,50  
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt

Warmes Schokoladensoufflé auf Gewürz - Zwetschgen - € 11,80  
Kompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis

Dessertvariation "Bellavista" € 14,80