



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 - Kartoffelstampf, 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