



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Spargelschaumsüppchen mit Flußkrebse und Schnittlauch € 11,80
- Asparagi con Culatello e mousse di parmigiano** € 18,50
"Antipasto" vom gratiniertem Spargel mit Parmesanmousse, Pinienkernen und luftgetrocknetem "Culatello" Edelschinken
- Spaghetti alla chitarra al pomodoro con Burrata** € 22,00
Spaghetti alla Chitarra in Tomatensauce mit gebratenen Kirschtomaten, Basilikumpesto und Burrata (Mozzarella mit Sahnekern)
- Ravioloni d'asparagi con gamberoni allo zafferano** € 24,50
Hausgemachte Spargel Ravioloni mit gebratenen Garnelen, Frühlingszwiebeln und Spargel in Safransauce
- Zuppa di pesce alla Sorrentina** € 33,50
Sorrentiner Fischsuppe – Edelfischfilets, Tintenfisch, Garnelen und Muscheln im Weißwein- Tomaten Sud, dazu Brot und Salat
- Spiedino di salmone e coda di rospo su melanzane** € 33,50
Rosmarinspieß vom Lachs und Seeteufel auf tomatisiertem Kartoffel – Auberginengemüse, leicht pikant und Basilikumpesto
- Costoletta di maiale Duroc con funghi e fagiolini** € 30,50
Kotelette vom Duroc Landschwein mit Salbei - Brandy Jus, gebratenen Kräuterseitlingen, grünen Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
- Panna cotta mit Erdbeer – Rhabarberkompott € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen € 9,80
- „Tartufo al pistacchio“ € 9,80
Eis - Parfait von Pistazie und Haselnuss mit cremigen Pistazienlikör verfeinert
- Erdbeer Tiramisu im Glas serviert € 9,80



AKTUELLE WOCHENKARTE

Dessertvariation "Bellavista"	€ 14,80
Karamellierter Ziegenkäse mit Erdbeer – Rhabarber - Kompott, Balsamico und Walnusskrokant	€ 15,50