

Petersilienschaumsüppchen mit gebratener Jakobsmuschel € 8,00

Prosciutto di Parma con Stracchino Romagnolo e rucola € 13,00
Parmaschinken mit mildem Stracchino (cremiger Weichkäse aus Mittelitalien)
mit Rucola, altem Balsamico und knusprigem Pizzabrot

Risotto al profumo di mare € 15,50
Risotto mit Meeresfrüchten, Scampi, Vongole
und Miesmuscheln, tomatisiert (Zubereitung ca. 25 min.)

Orecchiette pugliesi con cime di rapa e salsiccia € 13,80
Orecchiette (Pasta) aus Apulien mit "Cime di rapa" (Stängelkohl),
hausgemachter "Salsiccia"- Bratwurst und geriebenem Pecorino

Guazzetto di cozze „della casa“ € 14,50
Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses

Branzino nel guazzetto di vongole su crema di carciofi € 24,50
Filet vom Wolfsbarsch im Venusmuschelsud gedünstet
auf Artischocken- Kartoffelcreme

Spiedino di coda di rospo su letto di lenticchie € 24,50
Rosmarinspieß vom Seeteufel und Lachs gebraten
auf rosa Linsengemüse, Weißweinsauce und Kartoffeltalern

Involtini di vitello "Mare e Monti" € 24,50
Kalbfleischröllchen mit Scampi und Pilzfarce gefüllt,
an Marsalajus mit gebratenen Pilzen und Paprika Kartoffelpüree

Panna cotta mit Portwein- Sauerkirschkompott € 7,50

Warmes Schokoladensoufflé mit einem flüssigen
Schokoladenkern auf Gewürz -Zwetschgenkompott und Vanilleeis € 8,00

Dessertvariation "Bellavista" € 9,00

Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigenkompott
und Walnuss Krokant € 11,80

Für Geniesser:
Drei-Gang-Überraschungs-Menu p.P. € 37,50