Il cuoco consiglia/ Der Chefkoch empfieh	Il cuoco	consiglia/	Der	Chefkoch	empfiehlt
--	----------	------------	-----	----------	-----------

Salata Caprese <sup>D</sup> Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum	9,80 €
Vitello Tonnato <sup>B,I</sup> Zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße	13,80 €
Carciofo in Bellavista AH, Artschocken mit Garnele und Shrimps in Schönen Aussicht	12,90 €
Bresaola di Cervo Hirsch Bresaola mit Feldsalat ,Apfelgranat ,Kaki Dressing	14,50 €
Insalata di Arance e Finocchi Orangensalat mit Fenchel, Olive und Tropea Zwiebel	10,90 €
Maccheroni Rose A,D,N Nudeln mit Erbsen,Gorgonzola ,Sahne ,Tomatensoße	12,90 €
<b>Triangolo di cinghiale</b> A,DN Gefüllte Nudeln mit Wildschwein in Sahnesoße mit Steiniplzen	14,80 €
Fusilli Ragu di Cervo A,D,E,N Nudel in Spiralform mit Hirschragout, Sahne, Rotwein und Preiselb	<b>14,80 €</b> beeren
Lombata di Cervo  Gegrillt Hirschrücken mit Polenta Tartufata, Blaukraut ,Preiselbeer	<b>29,90</b> € en
Coda Di Rospo <sup>I,N</sup> Seeteufel Medaillon nach Provenzalisch-Art mit Venere-Reis	26,50 €
Gamberoni All'Indiana <sup>H</sup> Riese Garnelen in Currysoße mit Venere-Reis	26,50 €
Thunfisch alla Griglia <sup>I,N</sup> Thunfisch Steack, und Venere-Reis	27,90 €
A. Gluten haltiges B. Eier C. Erdnüsse D. Milch E. Sellerie F. Sesam G. Weichtiere  G. Weichtiere  A. Gluten haltiges H. Krebstiere I. Fisch J. Schalenfrüchte K. Soja0 L. Senf L. Senf F. Sesam M. Lupine G. Weichtiere N. Schwefeloxid, Sulfit Alle Preise beinhalten Service und die MwSt von 16% 4 Konservierungsstoffe 5 Antioxidationsmittel 9 geschwärzt	