

## Il cuoco consiglia/ Der Chefkoch empfiehlt

<b>Salata Caprese<sup>D</sup></b>	<b>9,10 €</b>
Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum	
<b>Vitello Tonnato<sup>B,I</sup></b>	<b>12,80 €</b>
Zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße	
<b>Carciofo in Bellavista<sup>AH,</sup></b>	<b>12,90 €</b>
Artschocken mit Garnele und Shrimps in Schönen Aussicht	
<b>Tagliatelle con Carciofini Gamberoni<sup>A,HN</sup></b>	<b>14,80 €</b>
Bandnudeln Artschocken, Garnelen, Shrimps, Basilikum, Minze Kirschtomaten	
<b>Ravioloni alle Erbe e Cacio in Salsa di Pachino<sup>A,B,D</sup></b>	<b>14,20 €</b>
Gefüllte Nudeln mit Käse-Gemüse, Kirschtomatensoße und Basilikum	
<b>Tagliata di Manzo ai Porcini</b>	<b>26,90 €</b>
Rostbraten geschnitten mit Frische Steinpilze, Rucola, Trüffel, Kartoffel	
<b>Coda Di Rospo<sup>I,N</sup></b>	<b>24,50 €</b>
Seeteufel Medaillon nach Provenzalisch-Art mit Venere-Reis	
<b>Gamberoni All'Indiana<sup>H</sup></b>	<b>24,50 €</b>
Riese Garnelen in Currysoße mit Venere-Reis	
<b>Petto d'Anatra all'Arancia con Finocchi Stufati al Miele Tartufato</b>	<b>22,00 €</b>
Entenbrust mit Orangensoße und geschmorte Fenchel Trüffel-Honig	
<b>Salmone alla Griglia con Carciofi aromatizzati<sup>I,N</sup></b>	<b>24,90 €</b>
Lachs mit Artschocken gewürzige vom Öl Sardine, und Venere-Reis	

### Allergene

A. Gluten haltiges	H. Krebstiere
B. Eier	I. Fisch
C. Erdnüsse	J. Schalenfrüchte
D. Milch	K. Soja <sup>0</sup>
E. Sellerie	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