



UNSERE VORSCHLÄGE FÜR EIN KÖSTLICHES ABENDESSEN

VORSPEISE:

TINTENFISCHSTREIFEN 13 €

Tintenfischflocken mit Sellerie, Walnüssen und Apfel. ✨

THUNFISCH-TARTAR 16 €

Thunfisch, Minze, Avocado und geröstete Mandeln. ✨

BÜFFEL UND ROHE CAPRESE 13 €

Büffelmozzarella, Oregano-Tomaten,
Parmaschinken und Basilikumpesto.

CLAMS STEWAGE MARINARA-STIL 13 €

Muscheln, Knoblauch, Öl, Petersilie,
Kirschtomaten, Weißwein, Chilischote. ✨

GEDÄMPFTER OKTOPUS 14 €

Oktopus, rote Rübe, Kartoffeln, Taggiasca-Olivenpesto. ✨

MEERESFRUCHSALAT IN BELLAVISTA

(für 2 Personen) 19 €

Oktopus, Tintenfisch, Calamari, Muscheln, rote Mazara-Garnele. ✨

KINDERMENÜ:

(für Kinder bis 10 Jahre)

WEISSE PASTA 7 €

Einfache Nudeln, gewürzt mit extra nativem Olivenöl o. Butter.

PASTA MIT TOMATENSAUCE 8 €

Pasta mit Tomatensauce, Kirschtomaten und Basilikum.

PASTA MIT BOLOGNESE SAUCE 10 €

Pasta con ragù di carne e pomodoro. ✨

BEEF BURGER (ohne Brötchen) 10 €

Rindfleischburger (ca. 150 g), serviert mit Pommes Frites. ✨

PASTA UND ERSTE GÄNGE:

WEISSEN MEERESFRÜCHTE

STROZZAPRETI 15 €

Hausgemachte Strozzapreti mit Venusmuscheln, Muscheln,
Scampi, Calamari, Petersilie. ✨

GRÜNE FONDUE-GNOCCHI 15 €

Hausgemachte Kartoffel-Spinat-Gnocchi, Taleggio-Käse,
Steinpilze und Wurst. ✨

TAGLIOLINI MIT LACHS 15 €

Hausgemachte Tagliolini mit geräuchertem Lachs,
Pinienkernen und gelbem Pendolino. ✨

MARINARA RISOTTO 15 €

Risotto mit Garnelen, Muscheln und Muscheln. ✨

PACCHERO MIT WOLFSBARSCH 17 €

Pacchero mit Tintenfischtinte, mit frischem Wolfsbarsch. ✨

ORECCHIETTE alla DIAVOLA und SPARGEL 12 €

Orecchiette mit Spargel, Tomatenmark,
Tropea-Zwiebel, Chilischote, Knoblauch.

- Die Allergenliste kann an der Restaurantkasse und an der
Hotelrezeption eingesehen werden.

- Halbe Portionen werden mit dem vollen Preis angerechnet.

- Kosten für Service und Schutz: 2,00 €.

- Die Speisekarte und unsere Vorschläge können je nach
Saisonalität und Verfügbarkeit der Produkte variieren.

✨ Wenn kein frisches Produkt vorhanden ist, wird ein
hochwertiges gefrorenes oder ursprünglich gefrorenes
Produkt verwendet.

- Die (reduzierten) Portionen der Kinderkarte servieren
wir ausschließlich unserer jüngsten Gäste.



UNSERE VORSCHLÄGE FÜR EIN KÖSTLICHES ABENDESSEN

ZWEITE GÄNGE:

GEMISCHTER GEBRATENER FISCH 18 €
Gebratener Adriaifisch (Garnelen, Calamari, Sardinen)
mit knackigem Gemüse. ✨

GEGRILLTE FISCHSPIESSE 16 €
Calamari, Garnelen und Sardinen, dazu duftendes Brot. ✨

THUNFISCH IN PISTAZIEN-KRUSTE 20 €
In Scheiben geschnittener frischer Thunfisch mit gehackten
Pistazien, Schnittlauch auf einem Hummusherzen. ✨

RINDFLEISCH TAGLIATA 22 €
Geschnetzeltes Rindfleisch (Angus) mit Rucola und
Granaflocken. ✨

WIENER SCHNITZEL 13 €
Paniertes und gebratenes Hähnchen-/Putenschnitzel,
mit Pommes frites. ✨

BEILAGEN:

GEGRILLTES GEMÜSE 7 €
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Paprika, Tomaten,
Auberginen).

GEBACKENEN KARTOFFELN 6 €
Ofenkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin.

KARTOFFELSALAT 6 €
Gekochte Kartoffelwürfel mit Petersilie (kalt serviert).

SPINAT MIT BUTTER und GRANA 6 €
In einer Pfanne angebratener Spinat mit Butter, Knoblauch
und Grana Padano. ✨

GRÜNER SALAT 5 €
Grüner Salat (Salat / Endivie / Gentilina)

DESSERT:

MASCARPONE TIRAMISU 6 €
Mascarpone-Tiramisu mit Schokoladenstückchen. ✨

PISTAZIEN-PANNA COTTA 7 €
Panna Cotta mit Pistaziensauce. ✨

ERDBEEREN UND EISCREME 7 €
Frische Erdbeeren serviert mit Eis nach Wahl zwischen:
Fiordinatte oder Joghurt. ✨

MANDEL CREME KARAMELL 7 €
Mandel Creme Karamell mit Mandelblättchen. ✨

ZUPPA INGLESE MIT BEEREN 8 €
Süßspeise aus Creme und in Likör getränkten
Löffelbiskuits mit frischen Beeren. ✨

SORBETTO 4 €
Sorbet, wahlweise Zitrone oder Kaffee. ✨

EISCREME 5 €
Eisbecher (Fiordilatte oder Joghurt) mit Streuseln und Topping
zur Auswahl: Erdbeere, Schokolade, Karamell, Beeren ✨

FRUCHTKOMPOSITION mit EISCREME 9 €
Komposition aus Früchten der Saison, serviert mit Eis.

- Die Allergenliste kann an der Restaurantkasse und an der
Hotelrezeption eingesehen werden.

- Halbe Portionen werden mit dem vollen Preis angerechnet.

- Kosten für Service und Schutz: 2,00 €.

- Die Speisekarte und unsere Vorschläge können je nach
Saisonalität und Verfügbarkeit der Produkte variieren.

✨ Wenn kein frisches Produkt vorhanden ist, wird ein
hochwertiges gefrorenes oder ursprünglich gefrorenes
Produkt verwendet.
