

Lo Chef Consiglia

Antipasti

*

Entenbrust-Carpaccio auf Trauben-Feldsalat 10,50 €
Il Ghiottone, Parmigiana von Schwertfisch, Scampi, Fisch Spiess,
Brushette, Marieniert Oliven, Parmaschinken, Zucchini, Aubergine,
Carpaccio vom Rind und Mozzarella. 14,50 €

Hausgemachte Pasta

Linguine del Pescatore mit Schwertfisch, Pfifferlingen,
Cherrytomaten und Kartoffeln 12,50 €
Triangoli al Salmone (gefüllt mit Lachs, Dill)
Mit einer Sauce von Pfifferlingen und Pinienkerner. 12,00 €
Caramelle alle Pere mit Gorgonzolasauce und Birne 11,50 €

Carne-Fleisch

Tagliata- U.S. Beef-Entrecote gegrillt auf Rucola
Cherrytomaten und Parmesancarpaccio 19,50 €
Filetto Convento U.S. Beef –Rinderfilet
Mit Frische Pfefferlingen und Pinienkernen 27,50 €

Pesce-Fisch

Orata al Forno (Dorade gefüllt mit Pfifferlingen
Cherrytomaten in weissweinsauce. 21,00 €
Pesce Spada Grillo (Saltimbocca von Schwertfisch
Mit Parma und Salbei. 19,50 €
Branzino o Orata alla Griglia
Seewolf oder Dorade vom Grill 17,50 €

Dessert

Combinazione Il Convento
8,50 €