

Saisonkarte Februar im Il Convento

Carpaccio di Salmone e Ananas

Marinierte Lachs-Carpaccio auf Ananasscheiben mit geröstete Pinienkerne und Garnelen
€ 13,50

Raviolacci allo Zafferano

Raviolacci Nudeln gefüllt mit Krustentieren in gelber Tomatencreme-Sauce mit Safran und Riesengarnele
€ 14,50

Spaghetti alla Abruzzese

Spaghetti alla Chitarra in Cherry-Tomatensauce mit Seeteufel und Tintenfisch
€ 13,50

Pizza Bufala

Pizza Margherita mit Büffel Mozzarella
€ 10,00

Pesce Spada alla Palermitana

Schwertfisch auf Sizilianische Art mit Cherry-Tomaten, Kapern, Oliven und Kräuter der Provence in Weiß-Weinsauce dazu Kartoffeln und Gemüse
€ 23,50

Coda di Rospo in Guazzetto

Seeteufel auf Guazzetto Art serviert auf geröstetem Brot mit Kartoffeln und Gemüse
€ 22,50

Filetto con Spugnole

Rinderfilet mit Morcheln in Gran Marniersauce
€ 36,50

Medaglioni alle Prugne

Schweinemedallions mit Pflaumen und Walnüsse in Rot-Weinsauce dazu Kartoffeln und Gemüse
€ 18,50

Dessert del giorno

Honig Panna Cotta
€ 6,50

Weißwein Empfehlungen

Sauvigno Blanc	I.G.T.	Drei Doná	Romagna	0,2l	6,50 €	Fl 0,75	19,50 €
Pinot Grigio	DOC	Masi	Veneto	0,2l	7,50€	Fl 0,75	22,50 €

Rotwein Empfehlungen

Gelsi Rosso	DOC	Statti	Calabria	0,2l	7,00€	Fl 0,75	21,00 €
Trentangeli Bio-Wein	DOP	Antinori	Puglia	0,2l	7,50€	Fl 0,75	22,50 €