

### **Saisonkarte März im Il Convento**

#### *Carpaccio di Vitello*

*Carpaccio vom Kalbsfleisch mit Champignons, Parmesan und Sellerie*

12,50€

#### *Insalata Primavera*

*Reissalat mit Gurken, Tomaten, Rucola, Schinken, Kichererbsen, Zwiebeln, Mozzarella und Oregano*

10,50€

#### *Paccheri del Pastore Serafino*

*Paccheri in Ragout vom Schaf und Ricotta*

12,50€

#### *Raviolacci Selvaggi di Mare*

*Rote Raviolacci gefüllt mit Wildlachs in Butter-Weißwein Sauce Wildlachsspitzen und Kaviar und Dill*

13,50€

#### *Pizza Simone*

*Pizza mit Büffel Mozzarella, Bresaola Schinken und Cherrytomaten*

13,00€

#### *Polpo Alla Griglia Mediterraneo*

*Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln und Salat Beilage*

21,50€

#### *Trota Salmonata Valtellina*

*Lachsforelle Gegrillt mit Kartoffeln und Gemüse*

20,50€

#### *Agnello dell'Aspromonte*

*Lammkotelettes mit Mandel Kruste in Knollensellerie Sauce mit Kartoffeln und Salat Beilage*

24,50€

#### *Filetto di Massa Carrara*

*Rinderfilet gefüllt mit Gorgonzola und Speck in Portowein Sauce*

33,50€

#### *Tiramisú alle Fragole*

*Erdbeer Tiramisú*

5,50€

### **Weißwein Empfehlungen**

Paiara Bianco	I.G.T. Tormaresca Puglia	0,2l	<b>6,00€</b>	Fl	<b>0,75</b>	<b>18,00€</b>
---------------	--------------------------	------	--------------	----	-------------	---------------

### **Rotwein Empfehlungen**

Paiara Rosso	I.G.T. Tormaresca Puglia	0,2l	<b>6,00€</b>	Fl	<b>0,75</b>	<b>18,00€</b>
--------------	--------------------------	------	--------------	----	-------------	---------------