

### *Saisonkarte November im Il Convento*

*Kürbis Cremesuppe mit Amaretti*

6,50 €

*Arrosto di manzo*

*Kaltes Roastbeef mit getrocknete Tomaten Creme*

11,50 €

*Paccheri della Nonna*

*mit Seeteufel, Kürbis in Basilikum Pesto Sauce*

12,50€

*Raviolacci della casa*

*Gefüllte Nudeln mit Maronen und Hirsch in Porto Sauce*

13,50 €

*Pizza Santa Maria*

*Mit Mozzarella, Speck "Tirolese", Walnüsse und Honig*

12,50 €

*Orata al sale*

*Dorade in Salzkruste dazu Kartoffeln und Salat*

22,50 €

*Saltimbocca di rana pescatrice*

*Seeteufel „Saltimbocca“ mit Parmaschinken, Salbei in Weißwein Sauce dazu Kartoffeln und*

*Gemüse*

18,50 €

*Ossobuco alla milanese*

*Kalbshaxe mit Safran Risotto*

21,00 €

*Filetto Stroganoff*

*Rider Filet in Gurke, Champignons, Paprika Sauce dazu Kartoffeln und Salat*

33,50€

*Apfel Strudel*

5,50 €

### **Weißwein Empfehlungen**

Catarratto	IGT Branciforti	Sicilia	0,2l	<b>6,00€</b>	Fl	<b>0,75</b>	<b>18,00€</b>
Sauvignon	D.O.C. Collavini	Sardegna	0,2l	<b>7,50€</b>	Fl	<b>0,75</b>	<b>22,50€</b>

### **Rotwein Empfehlungen**

Bardolino	D.O.C. Bolla	Veneto	0,2l	<b>6,00€</b>	Fl	<b>0,75</b>	<b>18,00€</b>
Cabernet	I.G.T. La Bellanotte	Farra D'isonzo	0,2l	<b>6,00€</b>	Fl	<b>0,75</b>	<b>18,00€</b>