

Saisonkarte Oktober im Il Convento

Carpaccio d'Anatra

(Entecarpaccio)

10,50 €

Pepata di cozze

11,00 €

Spaghetti alle cozze

Spaghetti mit Miesmuscheln

11,50€

Lasagne Dolomiti

mit Bechamelsauce, Ricotta, Pfifferlingen, Entenbrust und Radicchio

12,50 €

Pizza Mortadella

mit Mozzarella, Mortadella-Wurst und Pistazien

12,50 €

Branzino alla griglia

Wolfsbarsch vom Grill dazu Kartoffeln und Salat

19,50€

Salmone al Pernod

Lachsfilet mit Scampi, Mandeln in Pernod-Sauce dazu Kartoffeln und Gemüse

19,00 €

Sella d'Agnello alla Diavola

Lammkarree mit Paprika, oliven und Kapern in Kirschtomatensauce dazu Kartoffeln und

Gemüse

21,00 €

Anatra all'Arancia

Entenbrust mit Orangen-Sauce dazu Kartoffeln und Gemüse

17,50€

Zabaione Vanilleeis

5,50 €

Weißwein Empfehlungen

| | | | | | | |
|-------------------------------------|----------|------|--------------|----|-------------|---------------|
| Falanghina Albente IGT San Gregorio | Campania | 0,2l | 6,50€ | Fl | 0,75 | 18,50€ |
| Vermentino D.O.C. Mesa | Sardegna | 0,2l | 7,50€ | Fl | 0,75 | 22,50€ |

Rotwein Empfehlungen

| | | | | | | |
|------------------------------------|---------|------|--------------|----|-------------|---------------|
| Merlot D.O.C. Sacchetto | Veneto | 0,2l | 6,00€ | Fl | 0,75 | 18,00€ |
| Primitivo I.G.T. Masseria Altamura | Salento | 0,2l | 7,00€ | Fl | 0,75 | 21,50€ |