

Saisonkarte für Juni 2024 im Il Convento:

Oktopussalat mit frischem Kirschtomaten und Gemüse ^{22,23}

16,90€

*

Handgemachte Vegan Ravioli (gef. mit grünem Spargel und Tempeh) mit Blumenkohlcreme und Zucchini Blüten

^{12,14}

16,90€

*

Handgemachte Tortellacci (gef. getr. Tomaten, Mozzarella & Basilikum) auf Pecorino Fondue und Tomaten Confi

^{12,14,16}

16,50€

*

Handgemachte Gnocchi (Rote-Beete-Teig) mit Mandelsoße und Karamellisierten Orangen ^{12,14,17}

16,90€

*

Risotto mit Eskariol und Jakobsmuscheln ^{2,6,19}

18,90€

*

Handgemachte Tagliolini Neri (Sepiatinte) mit Oktopus Ragout "Napolitanisches Art" ^{3,12,14,22,23}

18,90€

*

Pizza Bianca mit Mozzarella Fior di Latte, Erbsencreme, Pancetta und Burrata ^{2,6,12,16}

18,90€

*

Kalbsröllchen gefüllt mit Walnüssen und Scamorzakäse in Salbeisoße und Tages Beilagen ^{12,16,17}

22,90€

*

Gebraten Seeteufel mit Erbsencreme, Oliven Taggiasche und Tages Beilagen ^{7,6,12}

26,50€

*

DESSERT

Tiramisu' mit Pistazien ^{2,3,11,12,14,1600}

8,50

Weißwein Empfehlungen

Nach unserem Monat Wein fragen Sie gern unser Personal 0,2L **7,00€** FL 0,75 **21,00€**

Nach unserem Monat Wein fragen Sie gern unser Personal 0,2L **8,00€** FL 0,75 **23,50€**

Rotwein Empfehlungen

Nach unserem Monat Wein fragen Sie gern unser Personal 0,2L **7,00€** FL 0,75 **21,00€**

Nach unserem Monat Wein fragen Sie gern unser Personal 0,2L **8,00€** FL 0,75 **23,50€**

Italienisches Bier Empfehlungen

Handwerklich Gebrautes Rotbier Mastri Birrai Umbri Umbria FL 0,5 **5,50€**