

Saisonkarte für Februar 2024 im Il Convento:

Handgemachte Ravioloni (gef. mit Artischocken & Stracchino) mit gebratenen Garnelen und Kirschtomaten
16,90€

*

Handgemachte Vegan Ravioli (gef. mit Steinpilzen) in Rosmarin- Weissweinsauce und Kirschtomaten
15,50€

*

Handgemachte Kartoffel Gnocchi (gef. mit Steinpilzen) in einer Buttersoße und Parmesan Carpaccio
18,50€

*

Handgemachte Herz-Teigtaschen (Tomatenteig) gef. mit Ziegenkäse, Spinat, auf einer Zucchinicreme
16,90€

*

Handgemachte Caramelle (gef. mit Pistazien & Zitonen) in einer feinen Honig-Limetten-Sauce
16,90€

*

Handgemachte Calamarata Nudeln mit Schwertfisch und Auberginen
17,90€

*

Pizza Bianca mit 4 Käse, Parmaschinken und Feigen-Mandel marmelade und Feigen
18,50€

*

Gegrillte Schwertfischsteaks und Tages Beilagen
23,90€

*

Arg. Rinder Filet ca. 250 gr. in einer Barolosauce und Tages Beilagen
45,00€

*

Kalbsleber alla Veneziana mit Trüffel Kartoffelpüree
25,50€

*

DESSERT

Zabaione

8,50

Weißwein Empfehlungen

Pinot Grigio DOC 100% Pinot Grigio	La Bellanotte	Friuli	0,2L 8,00€	FL 0,75 26,00€
Grechetto Colli Martani 100% Grechetto	Terre De La Custodia	Umbria	0,2L 8,00€	FL 0,75 26,00€

Rotwein Empfehlungen

Armonico Rosso 50% Merlot 50% Cabernet	La Bellanotte	Friuli	0,2L 7,00€	FL 0,75 21,50€
Sernicum 50% Sangiovese 30%Montepulciano 20% Sagratino	Terre De La Custodia	Umbria	0,2L 8,00€	FL 0,75 26,00€