



Saisonkarte für Juni 2021 im Il Convento:

Tris di Mare (Carpaccio von Lachs, Pulpo und Thunfisch) mit einer Zitrone-creme
14,50€

*

Gnocchi „Rote Bete“ mit Taleggio Creme und grüner Spargelköpfe
14,50€

*

Tagliolini mit Rucola-Pesto, Nüsse und Speck
13,50€

*

Risotto mit Gorgonzola, Birne und Nüsse
13,50€

*

Pizza Bianca mit Mozzarella Fior di Latte, Rapsblüten und Scharf Salsiccia
12,90€

*

Lammkarree mit Pistazien in einer Kartoffelcreme und Basilikumtropfen
30,90€

*

Tagliata von Rind mit Grüner Pfeffersauce, gebratener Radicchio und Rote Bete-creme
26,50€

*

Seeteufel mit einer Mojito Sauce, Butter Spinat und Rosmarinkartoffeln
25,00€

*

Gebratene Julienne von Sepia mit Mandeln, mit Lauch und Kartoffelcreme
23,50€

*

Crêpes mit Vanilleeis und warme Waldbeerensauce
6,50€

*

Weisswein Empfehlungen

Bianco Col Sandago IGT Col Sandago Veneto 0,2L **6,50€** Fl 0,75 **19,50€**
50% Manzoni 50% Chardonnay

Falanghina D.O.C. Feudi di S.G. Gregorio Campania 0,2L **7,50€** Fl 0,75 **26,50€**
100% Falanghina

Rotwein Empfehlungen

Gelsi Rosso I.G.T. Statti Calabria 0,2L **6,50€** Fl 0,75 **19,50€**
40% Merlot 40% Cabernet Sauvignon 20% Gaglioppo

Merlot alto adige DOC Elena Walch Südtirol 0,2L **8,50€** Fl 0,75 **29,50€**
100% Merlot