

Saisonkarte für Juli 2024 im Il Convento:

Handgemachte Vegan Ravioli (gef. mit Pfifferlingen & Kartoffeln) mit Basilikumpesto, Pfifferlingen und Kartoffeln ^{2,12,14}

16,90€

*

Handgemachte Raviolacci (gef. mit Ricotta und Spinat) in einer Soße aus Kirschtomaten, Sardellen und Oliven ^{2,12,14,16}

16,90€

*

Handgemachte Ravioli (gef. mit Auberginen & Basilikum) in milder Parmesansoße gerösteten Pinienkern ^{12,14,16,17}

16,50€

*

Handgemachte Gnocchi (gef. mit getr. Tomaten & Mozzarella) in einer Butter-Thymian Soße und Melonen ^{12,14,16}

16,90€

*

Linguine mit Kaisergranat in Cherry Tomaten soße und mit Minzöl gewürzt ^{2,6,21}

23,90€

*

Handgemachte Panzerotti (gef. mit Schwertfisch & Sorrent- Zitronen) in Radicchio Soße und geriebene Limette ^{3,12,14,22,23}

18,90€

*

Pizza Norma mit Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte, gewürfelte Auberginen, Pecorino Käse und Cherry Tomaten Semy-Dry ^{12,16}

15,90€

*

Gebräunte Lammkoteletts in Rosa Pfeffersauce und Tages Beilagen ^{12,16}

38,90€

*

Schwertfisch Steak alla Mediterranea mit Kapern, Oliven, Origano, Cherry Tomaten Soße und Tages Beilagen ^{2,6,21}

27,50€

*

DESSERT

Erdbeertartufo Becher, mit Tartufoeis und frischem Erdbeer ^{2,3,11,12,14,16}

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€**