

Saisonkarte für April 2024 im Il Convento:

Weißer Spargel-Speck-Rolle und Hollandaise Soße

14,90€

*

Handgemachte Vegan Ravioli (gef. mit Steinpilzen) in Brokkolicreme und gebratenen Zucchini

15,50€

*

Handgemachte Ravioli (gef. mit Kaninchen und Trüffel) in Kirschtomaten soße und Auberginen

17,90€

*

Handgemachte Tagliolini Neri (Seppia Teig) mit Garnelen und Avocado Soße

17,90€

*

Risotto mit grünem Spargel und Riesengarnelen

23,90€

*

Handgemachte Triangoloni Rote Bete Teig (gef. mit Wildschwein und Apfel) in Rotweinsauce und Pflaumen

18,90€

*

Handgemachte Ravioli (gef. mit Hummer) mit Hummersauce und Petersilienöl

23,50€

*

Pizza Bianca mit Mozzarella Fior di Latte, Grünem Spargel, Spiegel Ei und Parma 24 Monat

18,90€

*

Tagliata von Arg. Rinder Entrecôte auf Rucola, mit Parmesan Carpaccio und Trüffel Kartoffelpuree

33,00€

*

Gebackene Dorade Royal mit Gemüse und Kartoffeln

29,50€

*

DESSERT

Cheesecake (Geschmack Ihre Wahl)

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 Birra Bionda unfiltriert	Mastri Birrai Umbri	Umbria	FL 0,5	5,50€
Handwerklich Gebrautes Rotbier	Mastri Birrai Umbri	Umbria	FL 0,5	5,50€