

CAPOVENTO

RESTAURANT, COCKTAIL & WINE

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Trio mit Thunfisch, Lachs, Bernsteinmakrele und Meerrettichmayonnaise
18

Rind Tartare mit Gemüsejulienne und Tartarasauce
16

Oktopussalat mit konfierten Tomaten, gedämpften Kartoffeln und Taggiasca-Oliven
18

Gebratene Aubergine, Mozzarella Käse, Tomatencoulis und Basilikum-Pesto
14

Culaccia-Schinken mit Straciatella Käse, hausgemachter Gemüsegurke und geröstetem Brot
16

Hausgemachte Brotbruschetta mit Hummus nach mediterraner Art
16

ERSTER GANG

Bigoli mit Gardasee-Ragout und Zitronenduft
18

Fusilli Amatriciana mit Guanciale und konfierten Tomaten
18

Linguine mit Basilikum-Pesto, Straciatella und rohem Garnelen-Tartar
20

In Lugana-Wein getränkter Risotto mit Bagoss-Käse und Salbei
20

Grünen Ravioli mit Kräutern und geräuchertem Ricotta-Käse
18

Spaghettoni mit Venusmuscheln
22



HAUPTGERICHT

Bei niedriger Temperatur gegartes Schweinefleisch mit seinem Saft und Apfelpüree
20

Rinderfilet auf Zenato-Rotweinreduktion
22

Gebackene Lammkoteletts mit Rosmarin
22

Seebarschfilet im Kochtopf
20

Bronte-Pistazien-Thunfisch-Tataki auf Salat der Saison und Himbeeren
22

Gegrilltes Barschfilet mit Kräuterpanade und Rübekraut
21

NEBENGERICHTE

Gebackene Kartoffeln | Gemischter Salat | Gebratener Spinat
4

DESSERT

Millefeuille von dunkler Schokolade und Erdbeersorbet
8

Crème brûlée von Zitrusfrüchten mit frischen Früchten und Milchschaum
8

Capovento-Baiserkuchen
8

Tiramisù
8

Hausgemachte Eiscreme
8

Service
3

