

ASPARAGI VERDI

ANTIPASTI

CREMA DI ASPARAGI <i>Hausgemachte Cremesuppe mit grünen Spargeln</i>	16.50
UOVA E ASPARAGI AL TARTUFO <i>Spiegelei mit grünen Spargeln und schwarzem Trüffel</i>	22.50
PIATTO LEGGERO AGLI ASPARAGI <i>Kalte grüne Spargeln mit Bresaola, garniert mit Rucola, grünen Spargelspitzen, Grana Padano DOP und kaltgepresstem Olivenöl</i>	24.50

PRIMI PIATTI

RISOTTO AGLI ASPARAGI <i>Weissweinrisotto mit grünen Spargeln und Sardellenfilets aus Cetara</i>	26.50
ORECCHIETTE ALLE VONGOLE E ASPARAGI <i>Teigwaren mit frischen Venusmuscheln, Cherrytomaten und grünen Spargeln an einer Spargelcremesauce</i>	27.50
PANCIOTTI D'ASPARAGI <i>Teigtaschen mit Mascarpone- und Spargelfüllung, sautiert mit grünen Spargelspitzen und Tomatenwürfelchen, garniert und Speck</i>	28.50

SECONDI PIATTI

TRANCETTI DI SALMONE CON ASPARAGI <i>Pochierte Lachstranche mit grünen Spargeln, serviert mit Wildreis und Hollandaisesauce</i>	39.50
SCALOPPINE DI VITELLO AGLI ASPARAGI <i>Kalbsschnitzel in Butter gebraten an einer Spargelcremesauce, serviert mit grünen Spargeln und Tagliatelle</i>	42.50

PIZZA

PIZZA PRIMAVERA <i>Fior di Latte, Gorgonzola, grüne Spargeln und geräucherter Tiroler Speck</i>	26.50
---	--------------

Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen gerne folgenden Weisswein:

**PIGNOLETTO SUPERIORE DOCG
COLLI BOLOGNESI**

Pignoletto

Maurizio Vallona (Emilia-Romagna)

<i>1 dl</i>	<i>7.80</i>
<i>7.5 dl Flasche</i>	<i>58.–</i>