

# Asparagi verdi

## ANTIPASTI

<b>CREMA DI ASPARAGI</b>	16.5
Hausgemachte Cremesuppe mit grünen Spargeln	
<b>UOVA E ASPARAGI AL TARTUFO</b>	22.5
Spiegelei, grüne Spargeln, schwarzer Trüffel	
<b>PIATTO LEGGERO AGLI ASPARAGI</b>	26.5
Kalte grüne Spargeln, Bresaola, Rucola, Grana Padano DOP	

## PRIMI

<b>GNOCCHI GRATINATI AGLI ASPARAGI</b>	24.5
Hausgemachte Kartoffelgnocchi überbacken mit grünen Spargeln, Rahm und Grana Padano DOP	
<b>RISOTTO AGLI ASPARAGI</b>	27.5
Weissweinsrisotto mit grünen Spargeln und Sardellenfilets aus Cetara	

## SECONDI

<b>TRANCIO DI SALMONE CON ASPARAGI</b>	39.5
Lachstranche mit grünen Spargeln, serviert mit Wildreis und Hollandaisesauce	
<b>SCALOPPINE DI VITELLO AGLI ASPARAGI</b>	44.5
Kalbsschnitzel an einer Spargelcremesauce, serviert mit Tagliatelle	

## PIZZA

<b>PRIMAVERA</b>	28.5
Mozzarella Fior di Latte, grüne Spargeln, Rohschinken	

## VINO ROSATO CONSIGLIATO

<b>WHISPERING ANGEL AOC</b>	1 dl	9.5
Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle	75 cl	69
Château d'Esclans, Côtes de Provence		