

Specialità del mese



Antipasti / Vorspeisen

Vellutata di asparagi verdi al prosecco con porro fritto		13.50
Spargelcrèmesuppe mit Prosecco und gebratenen Lauchstreifen		
Insalata di asparagi verdi con capesante croccanti a' lime		19.50
Salat aus grünen Spargeln und gebratenen Jakobsmuscheln mariniert mit Limetten		
Insalatina di spinaci giovani con asparagi verdi e avocado		17.50
Jungspinatsalat mit grünen Spargeln und Avocado		
Asparagi verdi gratinati con prosciutto San Daniele	½ 20.50	36.50
Grüne Spargeln überbacken mit Parmesankäse, serviert mit San Daniele Rohschinken		
Carpaccio di manzo con asparagi verdi, olio limone e pinoli tostati		19.50
Rindscarpaccio mit grünen Spargelwürfeln, Parmesanspänen, Zitronenöl und gerösteten Pinienkernen		

La Pasta / Teigwaren

Cappellacci agli asparagi e pecorino con burro ed erba cipollina	½ 20.50	31.50
Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung aus Spargeln und Pecorinokäse, serviert an zerlassener Butter mit Schnittlauchröllchen		
Tagliatelle verdi con asparagi verdi e gamberoni	½ 20.50	36.50
Hausgemachte grüne Nudeln an einer Sauce aus Riesencrevetten und grünem Spargel		

Il Pesce / Fisch

Branzino al forno su letto di asparagi verdi al limoncello		43.50
Wolfsbarschfilet an Limoncellosauce serviert auf frischen grünen Spargeln, dazu Petersilienkartoffeln		

La Carne / Fleisch

Scaloppina di vitello agli asparagi		42.50
Zartes Kalbsschnitzel mit Spargeln, dazu Carnaroli Risotto mit Pecorinokäse		
Filetto di manzo Angus (IR) in crosta di asparagi verdi con riduzione di salsa Chianti		58.00
Gebratenes Angus-Rindsfilet (IR) vom Grill, serviert mit grünen Spargeln, einer Chianti-Reduktion, Bratkartoffeln mit frischem Thymian und Gemüse vom Grill		
Tagliata di manzo (IR) alla griglia con porcini trifolati		48.50
Rindsentrecôte (IR) am Stück gebraten auf dem Holzkohlengrill, fächerig aufgeschnitten und serviert mit gebratenen Steinpilzstreifen, Butternudeln und grünen Spargeln		