

VORSPEISE

CREMA DI ASPARAGI ✓ Hausgemachte Spargelcremesuppe verfeinert mit etwas Mascarpone und Spargel-Stückchen	11.50
INSALATA DI GAMBERETTI E ASPARAGI Lauwarme Crevetten und Spargelsalat mit Knoblauch, Petersilien und Cherrytomaten serviert auf kleiner Salat garnitur	18.50 /23.50
ASPARAGI CON SALSA OLANDESE ✓ Grüne Spargeln serviert mit Sauce Hollandaise	19.50 / 24.50
ASPARAGI ALLA MILANESE ✓ Grüne Spargeln nach Milanesischer Art (Grana Käse Splittern und Spiegelei)	19.50 / 24.50

HAUPTSPEISEN

FIOCCHETTI ALLA PERA ✓ Frische Teigtaschen mit Birnen-Frischkäse Füllung an leichter Orangensauce parfümiert mit Williams	25.50
TAGLIATELLE TARTUFATE ✓ Frische Nudeln an leichter Trüffelrahmsauce mit Steinpilzen, verdelt mit schwarzen Trüffel	28.50
PAPPARDELLE CON ASPARAGI E GAMBERETTI Frische Nudeln mit grünen Spargeln, Crevetten und Cherrytomaten	26.50
RISOTTO AL PROSECCO CON ASPARAGI E GAMBERETTI Risotto mit Prosecco, grünen Spargeln, Crevetten und Cherrytomaten	26.50
SCALOPPINE DI VITELLO AGLI ASPARAGI Kalbsschnitzel an einer Spargelrahmsauce, serviert mit Frische Nudeln	39.50
FEGATO ALLA VENEZIANA Frische Kalbsleber in Butter gebraten, mit frische Salbei und Zwiebeln, serviert mit Rösti	34.50
TRANCIA DI SALMONE CON ASPARAGI Lachstranche vom Grill, serviert mit grünen Spargeln, Frühkartoffeln und Sauce Hollandaise	36.50
PIZZA PRIMAVERA Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Mascarpone, Rohschinken, Oregano	25.50

Unsere Speisen werden frisch zubereitet, bitte haben Sie Verständnis
wenn es etwas länger dauert**