

SPEZIALITÄTEN DER SAISON

	Vorspeise	Hauptspeise
Crema di asparagi hausgemachte Spargelcremesuppe	9.80	
Salat al giardino mit grillierten grünen Spargeln marktfrische Salate mit grünem Spargel		24.50
Ravioli con aglio orsino (Bärlauch) Ravioli mit Bärlauch-Füllung, garniert mit Bärlauch an Rahmsauce		27.50
Ravioli con asparagi Ravioli mit Spargelfüllung an Buttersauce mit grünem Spargel		27.50
Pappardelle Pappardelle mit frischen Lachswürfel, Cherrytomaten und grünem Spargel an Olivenöl		27.50
Risotto asparagi Risotto mit grünem Spargel		26.50
Asparagi verdi con prosciutto di Parma grüner Spargel mit Parmaschinken und Sauce Hollandaise	23.50	29.80
Carpaccio di salmone Carpaccio vom Lachs, grüner Spargel, rote Zwiebeln und Vinaigrette	19.50	23.50
Gnocchi nach Hausrezept Mit Riesencrevetten an eine Pesto/Bärlauch Sauce		34.50

PIZZA DER SAISON

Pizza asparagi Tomatensauce, Mozzarella, garniert mit grünem Spargel	24.80
Pizza Bärlauch Tomatensauce, Mozzarella, Trutenfleisch, Mascarpone und Bärlauch	27.50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

RIFF 2015 IGT 100% Pinot grigio delle Venezie	75cl	45.00
---	------	-------

ROTWEIN

Brunello Poggio il Castellare 2004 Brunello di Montalcino, Sangiovese grosso	75cl	79.00
Barrua Isola dei Nuraghi IGT 2013 Cabernet Sauvignon , Merlot , Carignano	75cl	65.00
Terra di Monteverro – IGT Rosso Toscana 2013 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	75cl	69.00
Ripàso Valpolicella Supoerior DOC 2016 Cà del Conti Corvina, Rodinella, Corvinone, Marzemino Osleta	75cl	58.00