

# EMPFEHLUNGEN UND KREATIONEN

€

## Vorspeise:

### VELLUTATA DI AGLIO ORSINO CON ASPARIGI E CROSTINI

Cremige Bärlauchsuppe mit grünem Spargel und Croutons  
*Creamy wild garlic soup with asparagus and croutons*

8,50

### ASPARAGI VERDI GRATINATO CON PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA

Mit Parmesan gratinierter grüner Spargel, Parmaschinken und Büffelmozzarella  
*Gratinated green asparagus, ham from Parma and Mozzarella cheese*

15,50

## Nudelgerichte:

### RISOTTO CON BARBABIETOLA ROSSA, ASPARAGI VERDI, BURRO E PARMIGIANO

Risotto mit roter Bete, grünem Spargel, Butter und Parmesan  
*Risotto with beetroot, green asparagus, butter and Parmesan cheese*

14,50

### PACCHERI CON SALSICCIA E ASPARAGI VERDI AL VINO BIANCO

Breite Nudeln mit italienischer Wurst und grünem Spargel in Weißweinsauce  
*Noodles with Italian sausage, green asparagus and white wine sauce*

16,00

### MAFALDINE CON PESTO DI AGLIO ORSINO E SALMONE

Lange Nudeln mit Bärlauchpesto und frischem Lachs  
*Long noodles with pesto of wild garlic and salmon*

17,00

### LINGUINE CON GAMBERI DI FIUME E ASPARAGI VERDI

Lange Nudeln mit Flusskrebse und grünem Spargel in leichter Kirschtomatensoße  
*Linguine with crayfish and green asparagus with cherry tomato sauce*

17,50

## Fleischgericht:

### FETTINA DI COSCIA DI AGNELLO, PATATE GRATINATE E ASPARAGI VERDI

Gegrillte Scheiben von der Lammkeule mit Kartoffelgratin und grünem Spargel  
*Slices from the Lamb shank with potato gratin and green asparagus*

27,50

## Fischgericht:

### ORATA IN CROSTA DI PATATE E ASPARAGI VERDI

Doradenfilet mit Kartoffelkruste und grünem Spargel  
*Sea bream fillet with potato crust and green asparagus*

24,00