

# EMPFEHLUNGEN UND KREATIONEN

€

## Vorspeise:

### VERDURE MISTE GRATINATE

Verschiedenes gegrilltes Gemüse mit Semmelbrösel und Parmesankäse gratiniert  
*Grilled vegetables gratinated with bread crumbles and Parmesan cheese*

15,50

### TARTAR DI ASPARAGI SU CREMA DI AVOCADO CON GAMBERI MARINATO

Grüner Spargeltartar mit Avocadocreme, dazu marinierte Garnelenstückchen  
*Green asparagus tartar with avocado cream and marinated shrimps*

17,00

## Nudelgerichte:

### RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA CON PESTO DI AGLIO SALVATICO

Mit Ricotta gefüllte Ravioli an cremigem Bärlauch-Pesto  
*Ravioli filled with Ricotta cheese and wild garlic cream*

15,00

### RISOTTO AGLIO OLIO CON SALMONE



Cremiges Risotto mit Knoblauch, Olivenöl und Lachs  
*Risotto with garlic, olive oil and salmon*

16,50

### PACCHERI CON SALSICCIA, ASPARAGI E POMODORINI



Breite Nudeln mit italienischer Wurst, Spargel und Kirschtomaten  
*Noodles with Italian sausage, asparagus and cherry tomatoes*

16,50

### LINGUINE CON ASPARAGI E FILETTO DI MANZO AL VINO BIANCO



Lange Nudeln mit grünem Spargel und Rinderfiletstreifen an Weißweinsauce  
*Linguine with green asparagus and beef with white wine sauce*

17,50

### TAGLIATELLE CON ASPARAGI E SALMONE



Breite Bandnudeln mit grünem Spargel und Lachs an feiner Kräutersauce  
*Tagliatelle with green asparagus and salmon with herb-sauce*

19,00

## Fischgericht:

### SALMONE ALLA GRIGLIA CON PATATE E ASPARAGI

Lachsfilet vom Grill mit Kartoffel und grünem Spargel  
*Grilled salmon with potatoe and green asparagus*

29,50

## Fleischgericht:

### ARROSTO DI MANZO AL BAROLO CON FUNGHI OSTRICA E ASPARAGI GRATINATO

Roastbeef an Barolosauce mit gratinierten Austernpilzen und grünem Spargel  
*Roastbeef with Barolo-sauce and gratinated oyster mushrooms and asparagus*

27,50

## Pizza:

### PIZZA CON SALSICCIA, ASPARAGI E MOZZARELLA



Pizza belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, italienischer Wurst und Spargel  
*Pizza with tomatoe sauce, Mozzarella, Italian sausage and asparagus*

17,00