



Spargelleckereien

Zuppa di asparagi

Spargelcreme – Suppe

8.50 €

Zuppa di asparagi e gamberetti

Spargelcreme – Suppe mit Scampis

9.50 €

Insalata di campo „Primavera“

*Feldsalat mit Spargel und Hähnchenbruststreifen,
angemacht mit Olivenöl und Balsamico-Creme*

18.50 €

Pizza Speciale

*Pizza mit Mozzarella, Cocktail Tomaten, Speck,
Basilikum, Knoblauch und Spargel*

18.50 €

Ravioli della casa

*Nudeltaschen mit Ricotta und Spinat gefüllt,
in Sahnesauce mit Pinienkerne, Parmaschinken und Spargel*

21.50 €

Risotto asparagi e gamberetti

Risotto mit Spargel und Scampis

21,50 €

Asparagi e prosciutto

*Spargel mit Parmaschinken oder Kochschinken
und Salzkartoffeln*

25.50 €

Filetto di salmone alla griglia

Lachsfilet vom Grill,
dazu Salzkartoffeln und Spargel
33.50 €

Cotoletta alla Milanese con asparagi

Schweineschnitzel „Wiener Art“
dazu Spargel und Salzkartoffeln
26.50 €

Bistecca Argentina alla griglia

Argentinisches Rumpsteak vom Grill,
dazu Spargel und Salzkartoffeln
35.50 €

Portion Spargel als Beilage

15.00 €

Panna cotta con fragole

Sahnepudding
mit frischen Erdbeeren
8.50 €

Ciro rosé DOC / Ippolito Mabilia / Calabria

Rebsorte: Gaglioppo 100%
Zartes Rosa, elegant, zart. Mit duftenden Noten von Melone,
Grapefruit und Veilchen, im Mund ist er frisch, schmackhaft,
ausgewogen und mit guter Persistenz.
29.50 € / 0.75l Flasche
8.00 € / 0.2l Glas

Scaia bianca / Tenuta Sant Antonio / Venetien

Rebsorte: Garganega, Chardonnay
Eine Nase von mittlerer Intensität und guter Komplexität. Anklänge von
Akazie und Jasminblüte. Das Bouquet beeindruckt mit Zitrusnoten wie
Ananas, Grapefruit und Orange. Begleitet von leichten Anklängen von Apfel,
Birne und Mango. Auf der Zunge warm und sanft, aber zugleich frisch.
29.50 € / 0.75Ltr. Flasche
8.00 € / 0.2l Glas