

I NOSTRI MENÙ



LE SPECIALITÀ DI STAGIONE

GLI ANTIPASTI

Frittura d'asparagi e carciofi in pastella e paprica Frittierte Spargeln, Artischocken, Bierteig, Paprika	15.5
Asparagi gratinati con uovo al tegaminoo Grattinierte Spargeln, Parmesan, Spiegelei	15.5 21.5
Carne cruda con scaglie d'asparagi e parmigiano Tatar vom Piemonteser Rind, Öl, Salz, Pfeffer, Spargel- und Parmesansplitter	18.5 26.5

I PRIMI PIATTI

Risottino con asparagi in cialda di parmigiano Risotto, Spargeln, feine Kräuter, Parmesankorb	17.5 23.5
Pappardelle asparagi e gamberetti Breite Nudeln, Spargeln, Crevetten, feine Kräuter	18.5 24.5
Plin con pancetta ed asparagi in carbonara Kleine Teigtaschen, gemischte Hackfleischfüllung, Speck, Spargeln, Ei	19.5 25.5

I SECONDI PIATTI

Scaloppine di vitello con asparagi tartufati Kalbsschnitzel, Spargeln, Trüffelöl, Gemüse, Nudeln	36.5
Filetti d'orata in crosta d'asparagi e lardo Goldbrassefilet, Spargelkruste, Speck, Spargelrisotto	34.5
Ossobuco di Fassona con asparagi e porcini Rindshaxe vom Piemonteser Rind, Spargeln, Steinpilze, Parmesanrisotto Zubereitung: 20 Minuten, ab zwei Personen	p. P. 34.5
Pizza con asparagi Tomaten, Mozzarella, Spargeln	14.5 19.5

IL DOLCE

Trancio di meringata alle fragole fresche Meringue- und Vanilleglaseschichten auf frische Erdbeeren	9.5
--	-----

