



Der Küchenchef Alessandro empfiehlt

ANTIPASTI / VORSPEISEN

VELLUTATA DI ASPARAGI CON CROSTINI DI PANE ALL'AGLIO	10
SPARGELCRÈME MIT GERÖSTETER KNOBLAUCHCROUTONS	
INSALATA DI AVOCADO, SALMONE AFFUMICATO, CILIEGINO PACHINO E RUCOLA, SU LETTO DI AGRUMI	22
SALAT MIT AVOCADO, GERÄUCHERTER LACHS, CHERRY TOMATEN UND RUCOLA, AUF AGRUMENBETT	
ASPARAGI VERDI „ALLA ROMAGNOLA“ CON CRUDO E SCAGLIE DI GRANA	26
GRÜNE SPARGELN „ALLA ROMAGNOLA“ MIT ROHSCHINKEN UND PARMESANSPLITTERN	
ESCARGOT ALLA SICILIANA	15
ESCARGOT NACH SIZILIANISCHER ART	

SECONDI / HAUPTGÄNGE

GNOCCHI CON BURRATA FRESCA E SCAGLIE DI TARTUFO NERO	30
GNOCCHI MIT FRISCHEM BURRATA UND SCHWARZE TRÜFFELSPLITTERN	
RAVIOLI DI RICOTTA E CARCIOFI, CON SALSA AL BURRO, CILIEGINO PACHINO E MENTUCCIA FRESCA	29
RAVIOLI MIT RICOTTA UND ARTISCHOCKEN, AN BUTTERSAUCE, CHERRY TOMATEN UND FRISCHE MINZE	
TORTELLONI DI RICOTTA E ASPARAGI CON SALSA AL GORGONZOLA	29
TORTELLONI MIT RICOTTA UND SPARGELN, AN GORGONZOLASAUCE	
TAGLIATELLE CON STRACCETTI DI VITELLO E ASPARAGI FRESCHI	32
NUDELN MIT KALBSFLEISCH UND FRISCHE SPARGELN	
SINFONIA DI RAVIOLI AL BURRO E SALVIA	30
RAVIOLI SYMPHONIE MIT RINDSFLEISCH, RICOTTA UND SPINAT, RICOTTA UND STEINPILZEN, RICOTTA UND SCHWARZEM TRÜFFEL, AN BUTTER-SALBEIJUS	
GAMBERI ROSSI MAZARA ALLA GRIGLIA CON PUNTE DI ASPARAGI	42
GRILLIERTE ROTE KREVTETEN AUS MAZARA MIT SPARGELSPITZEN	
SCALOPPINE DI VITELLO CON ASPARAGI FRESCHI E RISOTTO	40
KALBSSCHNITZEL MIT FRISCHE SPARGELN UND RISOTTO	

ALLE PREISE INKL. GESETZL. MWST.