



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



GAMBERI CON ASPARAGI BIANCHI AL VINO BIANCO ^{B, G, L}
GARNELEN UND WEISSER SPARGEL IN WEISSWEINSAUCE
SHRIMP AND WHITE ASPARAGUS IN WHITE WINE SAUCE
12,00 €

TARTAR DI SALMONE SU CREMA DI AVOCADO
LACHSTATAR AUF AVOCADOCREME
SALMON TATAR ON AVOCADO CREAM
12,00 €

DELIZIA AGLI ASPARAGI CON ASPARAGI GRATINATI AL VINO BIANCO ^{A1, C, G, L}
GEFÜLLTE PASTA MIT SPARGEL IN WEISSWEINSAUCE MIT SPARGEL GRATINIERT
STUFFED PASTA WITH ASPARAGUS IN WHITE WINE SAUCE WITH ASPARAGUS
15,50 €

DELIZIA AL LIMONE CON GAMBERETTI IN SALSA DI LIMONE ^{A1, C, B, G, L}
GEFÜLLTE PASTA MIT LIMETTEN FÜLLUNG MIT GARNELEN IN ZITRONENSAUCE
STUFFED PASTA WITH LIME FILLING WITH PRAWNS IN LEMON SAUCE
18,50 €

RISOTTO CON GAMBERETTI E ASPARAGI VERDI ^{B, G, L}
RISOTTO MIT GARNELEN UND GRÜNEM SPARGEL IN WEISSWEINSAUCE
RISOTTO WITH SHRIMPS AND GREEN ASPARAGUS IN WHITE WINE SAUCE
19,00 €

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE
WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL DAZU GEMÜSE
GRILLED BASS FROM THE GRILL WITH VEGETABLES
23,00 €

SCALOPPINA DI VITELLO CON ASPARAGI BIANCHI E LINGUINE AL VINO BIANCO ^{A1, C, G, L}
SCALOPPINA MIT WEISSEN SPARGEL IN WEISSWEINSAUCE DAZU LINGUINE
SCALOPINA WITH WHITE ASPARAGUS IN WHITE WINE SAUCE AND LINGUINE
19,00 €

FILETTO DI VITELLO IN CREMA DI PARMIGIANO CON FETTE DI DATATE E TATUFO FRESCO ^G
KALBSFILET IN PARMESANSAUCE AUF KARTOFFELSCHNITTEN MIT FRISCHEN TRÜFFEL
VEAL FILLET IN PARMESAN SAUCE ON POTATO SLICES WITH FRESH TRUFFLE
27,00 €

SEMIFREDDO AL TORRONCINO SU CREMA DI VANIGLIA ^C
SEMIFREDDO TORRONCINO AUF VANILLECREME
SEMIFREDDO TORRONCINO ON VANILLA CREAM
6,50 €