



Der Chef Alessandro empfiehlt:

ANTIPASTI / VORSPEISEN

VELLUTATA DI ASPARAGI CON CROSTINI DI PANE SPARGEL- CRÈME MIT GERÖSTETER BROTSCHIEBE	14
BURRATA IN BELLAVISTA BURRATA IN VOLLER PRACHT	16
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO SU LETTINO DI AGRUMI GERÄUCHERTER LACHS- CARPACCIO AUF ZITRUSFRÜCHTE- BETT	26
ASPARAGI VERDI ALLA ROMAGNOLA CON CRUDO E SCAGLIE DI GRANA GRÜNE SPARGELN MIT ROHSCHINKEN UND PARMESANSCHIBEN	26

SECONDI / HAUPTGÄNGE

GNOCCHI CON GUANCIALE, PUNTE DI ASPARAGI E PARMIGIANO HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT GUANCIALE- SPECK, SPARGELN UND PARMIGIANO	30
RAVIOLI FRESCHI CON RIPIENO DI RICOTTA E CARCIOFI, BURRO CILIEGINO PACHINO E MENTUCCIA FRESCA HAUSGEMACHTE FRISCHE RAVIOLI MIT QUARK- ARTISCHOCKENFÜLLUNG BUTTER, CHERRY- TOMATEN UND FRISCHE MINZE	36
TORTELLONI CON RIPIENO DI RICOTTA E ASPARAGI AL GORGONZOLA TORTELLONI MIT QUARK- SPARGELFÜLLUNG, AN GORGONZOLASAUCE	36
TAGLIATELLE CON STRACCETTI DI VITELLO E ASPARAGI FRESCHI HAUSGEMACHTE NUDELN MIT KALBSFLEISCH UND FRISCHE SPARGELN	36
SCALOPPINE DI VITELLO CON ASPARAGI FRESCHI KALBSSCHNITZEL MIT FRISCHE SPARGELN	48
BRANZINO INTERO AL FORNO AROMATIZZATO ALLE ERBETTE 600/800GR. GEBACKENER WOLFSBARSCH MIT KRÄUTERN AROMATIESIERT 600/800GR.	54
COSTOLETTE DI AGNELLO CON CUORI DI CARCIOFI E ERBETTE FRESCHE LAMMKOTELETTE MIT ARTISCHOCKENHERZEN UND FRISCHE KRÄUTERN	52
DRY AGE T-BONE STEAK ALLA GRIGLIA 700/900GR. GEGRILLT DRY AGE T-BONE STEAK 700/900GR.	PRO 100GR. 19,50

ALLE PREISE INKL. GESETZL. MWST.