



## STAGIONE DELL'ASPARAGO

### Spargel-Saison

---

**STRAWBERRY LIMONCELLO SPRITZ** – Pürierte Erdbeere, Limoncello, Prosecco & Soda 20 cl € 8,50

---

**ASPARAGI GRATINATI CON GRANELLA DI PISTACCHI E PARMIGIANO REGGIANO DOP** € 19,80  
Fränkischer Stangenspargel überbacken mit Pistazien-Granola und Parmesankäse  
*Asparagus au gratin with Pistachios Granola and Parmesan Cheese*

**CARPACCIO DI POLIPO CON ASPARAGI ALLA GRIGLIA, PESTO DI BASILICO E PINOLI** € 22,00  
Oktopus-Carpaccio mit gegrilltem fränkischen Spargel, Basilikumpesto und Pinienkernen  
*Octopus Carpaccio with grilled Asparagus, Basil Pesto and Pine Nuts*

**BRESAOLA E ASPARAGI CON CREMA DI TALEGGIO TARTUFATA E TARTUFO ESTIVO** € 22,00  
Bresaola Premium-Rinderschinken und fränkischer Spargel mit Taleggiokäse-Trüffelcreme und Sommertrüffel  
*Bresaola Prime Beef Ham and Asparagus with Taleggio Cheese Truffle Creme and Summer Truffle*

---

**FARFALLE „LA MOLISANA“ CON TONNO PINNA GIALLA, ASPARAGI, MENTA E POMODORINI** € 22,00  
Bronze-Schnitt-Schmetterlingsnudeln mit Yellowfin-Thunfisch, Spargel, Minze und Kirschtomaten (leicht scharf)  
*Bronze-cut Butterfly Noodles with Yellowfin-Tuna, Asparagus, Mint and Cherry Tomatoes (slightly spicy)*

---

**FILETTO DI ROMBO AL SAFFRON-GIN E PEPE ROSA CON ASPARAGI E PATATE NOVELLE** € 36,00  
Steinbuttfilet mit Saffron-Gin und rosa Pfefferbeeren Sauce, fränkischem Spargel und Jungkartoffeln <sup>1)</sup>  
*Turbot Fillet with Saffron-Gin and Pink Peppercorn Sauce, Asparagus and New Potatoes*

**SALTIMBOCCA DI PESCATRICE AL LIMONE CON MENTA E SALMONE, ASPARAGI E SALSIA OLANDESE FATTA IN CASA** € 33,00  
Seeteufel-Saltimbocca mit Minze und einer feinen Lachsscheibe an Zitronensauce,  
serviert mit fränkischem Spargel an hausgemachter holländischer Sauce und Jungkartoffeln  
*Monkfish Saltimbocca with Mint and a fine slice of Salmon in Lemon sauce,  
served with Asparagus, homemade Sauce Hollandaise and New Potatoes*

**INVOLTINI DI TACCHINO AL GORGONZOLA E SPINACI CON VENTAGLIO DI PERE CARAMELLATO, NOCI E ASPARAGI** € 32,00  
Truthahnröllchen mit Gorgonzola und Spinat, karamellisiertem Birnen-Fächer und Walnüssen,  
serviert mit fränkischem Spargel und Jungkartoffeln  
*Turkey Rolls with Gorgonzola and Spinach, caramelized Pears and Walnuts,  
served with fresh Asparagus and New Potatoes*

**MEDAGLIONI DI FILETTO DI VITELLO AL MIRTO CON FEGATO D'OCA HAPPY FOIE E MANDORLE** € 37,00  
Kalbsfilet-Medaillons an Myrte-Reduktion, Happy Foie Gänseleber (ohne Stopfen) und Mandeln,  
serviert mit fränkischem Spargel an hausgemachter holländischer Sauce und Jungkartoffeln  
*Veal Filet Medaillons with Myrtus reduction, Happy Foie Goose Liver and Almonds,  
served with Asparagus, homemade Sauce Hollandaise and New Potatoes*

---

**SORBETTO ALL'ANANAS E CASSIS "STILE MARTINI BIANCO"** € 9,00  
Ananas-Cassis-Sorbet (schwarze Johannisbeere) mit einem Schuss Martini Bianco Vermouth  
*Artisan Pineapple Cassis Sorbet with a dash of Martini Bianco Vermouth*

Wir beziehen unser Eis und Sorbet von der Eis-Manufaktur Bedolli in Nürnberg-Eibach

