



## STAGIONE DELL'ASPARAGO

### Spargel-Saison

---

<b>ASPARAGI GRATINATI CON GRANELLA DI PISTACCHI E PARMIGIANO REGGIANO DOP</b>	€ 16,80
Fränkischer Stangenspargel überbacken mit Pistazien-Granola und Parmesankäse <i>Asparagus au gratin with Pistachios Granola and Parmesan Cheese</i>	
<b>CARPACCIO DI POLIPO CON ASPARAGI ALLA GRIGLIA, PESTO DI BASILICO E PINOLI</b>	€ 18,80
Oktopus-Carpaccio mit gegrilltem fränkischen Spargel, Basilikumpesto und Pinienkernen <i>Octopus Carpaccio with grilled Asparagus, Basil Pesto and Pine Nuts</i>	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON ASPARAGI E SALSA OLANDESE FATTA IN CASA</b>	€ 18,80
Parmaschinken mit fränkischem Spargel und hausgemachter holländischer Sauce <i>Parma Ham with Asparagus and homemade Sauce Hollandaise</i>	

---

<b>TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON TONNO PINNA GIALLA, ASPARAGI, MENTA E POMODORINI</b>	€ 19,80
Schwarze Bandnudeln mit Yellowfin-Thunfisch, Spargel, Minze und Kirschtomaten (leicht scharf) <i>Black Ribbon-Noodles with Yellowfin-Tuna, Asparagus, Mint, and Cherry Tomatoes (slightly spicy)</i>	

---

<b>FILETTI DI ORATA CON ASPARAGI , OLIVE, CAPPERI, POMODORINI E PATATE AL FORNO</b>	€ 27,00
Dorade Royal Filets mit fränkischem Spargel, Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Kartoffeln aus dem Ofen <i>Gilthead Fillets with Asparagus, Olives, Capers, Cherry Tomatoes and Potatoes au gratin</i>	
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON ASPARAGI E SALSA OLANDESE FATTA IN CASA</b>	€ 29,00
Riesengarnelen vom Grill mit fränkischem Spargel an hausgemachter holländischer Sauce und Jungkartoffeln <i>Grilled King Prawns with Asparagus, homemade Sauce Hollandaise and New Potatoes</i>	
<b>BISTECA DI SUINO DUROC SPAGNOLO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO IGP E ARACHIDI</b>	€ 26,00
Rückensteak vom spanischen Durocschwein an Balsamicoreduktion und Erdnüssen, fränkischem Spargel mit Gorgonzola und Jungkartoffeln <i>Steak of Spanish Duroc Pork with Balsamico reduction and Peanuts, Asparagus with Gorgonzola Cheese and New Potatoes</i>	
<b>MEDAGLIONI DI FILETTO DI VITELLO AL CAFFÈ E CIOCCOLATO CON FOIE GRAS D'OCA E MANDORLE</b>	€ 34,00
Kalbsfilet-Medaillons an Mokka-Schokosauce, Gänseleberpastete und Mandeln, serviert mit fränkischem Spargel an hausgemachter holländischer Sauce und Jungkartoffeln <i>Veal Filet Medaillons with Mocha-Chocolate-Sauce, Foie Gras Paté and Almonds, served with Asparagus, homemade Sauce Hollandaise and New Potatoes</i>	

---

<b>CREMA DI MASCARPONE AL VERMOUTH IN PIGIAMA DI PISTACCHI SU FRAGOLE ALLA MENTA</b>	€ 11,80
Wermut-Mascarpone-Creme im Pistazienmantel an Erdbeer-Minzesalat <i>Vermouth Mascarpone Creme in Pistachios Pyjama and Strawberries Mint Salad</i>	
<b>SORBETTO AL RIBES NERO "STILE AIRONE ROSSO"</b>	€ 7,50
Schwarzes Johannisbeer-Sorbet mit einem Schuss "Airone Rosso" von Jacopo Poli <i>Black Cassis Sorbet poured with "Airone Rosso" Jacopo Poli</i>	

---

