



## SPARGEL-GENUSS

*Frisch. Fein. Raffiniert.*

Highlight

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

**MAZZANCOLLE TRIFOLATE CON ASPARAGI VERDI, PEPERONI LOMBARDI E PEPERONCINO** € 22,00  
Mazzancolle-Garnelen mit grünem Spargel, lombardischen Peperoni und Chili geschwenkt (leicht scharf)  
*Mazzancolle Prawns sautéed with green Asparagus, Lombardy Peppers and Chili (slightly spicy)*

**ROASTBEEF DI TONNO PINNA GIALLA CON ERBE AROMATICHE, ASPARAGI E SAPORI DELL'ORTO MEDITERRANEO** € 24,00  
Roastbeef vom Gelbflossen-Thunfisch mit aromatischen Kräutern, Spargel und Aromen des mediterranen Gartens  
*Yellowfin Tuna Roastbeef with aromatic Herbs, Asparagus and Flavours of the Mediterranean Garden*

**BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP E ASPARAGI CON CREMA DI PARMIGIANO TARTUFATA E TARTUFO ESTIVO** € 22,00  
Bresaola IGP Premium-Rinderschinken und Spargel mit Parmesan-Trüffelcreme und Sommertrüffel  
*Bresaola IGP Prime Beef Ham and Asparagus with Parmesan Truffle Creme and Summer Truffle*

**PENNE AL NERO DI SEPIA CON TONNO PINNA GIALLA, ASPARAGI, MENTA E POMODORINI** € 22,00  
Sepiatinten-Penne mit Yellowfin-Thunfisch, Spargel, Minze und Kirschtomaten (leicht scharf)  
*Sepia Ink Penne with Yellowfin-Tuna, Asparagus, Mint and Cherry Tomatoes (slightly spicy)*

**FILETTI DI BRANZINO CON POMODORINI, ASPARAGI, OLIVE, CAPPERI E VINO BIANCO SU VENTAGLIO DI PATATE** € 33,00  
Wolfsbarschfilets mit Kirschtomaten, Spargel, Oliven, Kapern und Weißwein auf Kartoffelfächer  
*Sea Bass Fillets with Cherry Tomatoes, Asparagus, Olives, Capers and White Wine on Potatoes*

**SALTIMBOCCA DI PESCATRICE AL LIMONE CON MENTA E SALMONE, SERVITA CON ASPARAGI ALLA GRIGLIA E PATATE** € 34,00  
Seeteufel-Saltimbocca mit Minze und einer feinen Lachsscheibe an Zitronensauce,  
serviert mit gegrilltem Spargel und Jungkartoffeln  
*Monkfish Saltimbocca with Mint and a fine slice of Salmon in Lemon sauce,  
served with grilled Asparagus and New Potatoes*

**MEDAGLIONI DI FILETTO DI VITELLO AL MIRTO E MANDORLE CON ASPARAGI, SALSA OLANDESE E PATATE NOVELLE** € 36,00  
Kalbsfilet-Medaillons an Myrte-Reduktion und Mandeln,  
serviert mit Spargel an hausgemachter holländischer Sauce und Jungkartoffeln  
*Veal Filet Medaillons with Myrtus reduction and Almonds,  
served with Asparagus, homemade Sauce Hollandaise and New Potatoes*

**MEDAGLIONI DI TACCHINO ALLA VALDOSTANA CON ASPARAGI, PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA, GRATINATI** € 32,00  
Truthahnmedaillons nach Valdostaner Art mit Spargel, gekochtem Schinken und Mozzarella überbacken,  
serviert mit Jungkartoffeln  
*Turkey Medallions Valdostana style with Asparagus, cooked Ham and Mozzarella au gratin,  
served with New Potatoes*

**GELATO ARTIGIANALE "APPLE CRUMBLE" CON MELA IN PASTELLA** € 12,00  
"Apple Crumble" Premium-Milchespeise-Eiscreme mit Apfel-Beignets  
*"Apple Crumble" Premium Milk Ice cream with Apple Fritters*

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



Highlight