



## STAGIONE DELL'ASPARAGO

### Spargel-Saison

---

**ROSSINI – Erdbeerpüree & Prosecco “Conte Collalto”** 14 cl € 7,50  
**ROSSINI ROYAL – Erdbeerpüree & Champagner “Pommery Royal”, ab 2 Pers., pro Pers.** 14 cl € 16,50

---

**ASPARAGI GRATINATI CON GRANELLA DI PISTACCHI E PARMIGIANO REGGIANO DOP** € 17,80  
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** € 19,80  
Oktopus-Carpaccio mit gegrilltem fränkischen Spargel, Basilikumpesto und Pinienkernen  
*Octopus Carpaccio with grilled Asparagus, Basil Pesto and Pine Nuts*

**PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP CON ASPARAGI E SALSA OLANDESE FATTA IN CASA** € 19,80  
San Daniele Schinken DOP (21 M. gereift) mit fränkischem Spargel und hausgemachter holländischer Sauce  
*San Daniele Ham DOP (aged 21 mth.) with Asparagus and homemade Sauce Hollandaise*

---

**PACCHERI AL NERO DI SEPIA FATTI IN CASA CON TONNO PINNA GIALLA, ASPARAGI, MENTA E POMODORINI** € 20,80  
Hausgemachte Sepiatinten-Paccheri mit Yellowfin-Thunfisch, Spargel, Minze und Kirschtomaten (leicht scharf)  
*Homemade Sepia Ink Paccheri with Yellowfin-Tuna, Asparagus, Mint and Cherry Tomatoes (slightly spicy)*

---

**FILETTI DI SOGLIOLA CON ASPARAGI, PATATE, OLIVE E PARMIGIANO REGGIANO AL FORNO** € 34,00  
Filets von der frischen Seeszunge mit Spargel, Kartoffeln, Oliven und Parmesan überbacken  
*Fresh Sole Fillets with Asparagus, Potatoes, Olives and Parmesan Cheese au gratin*

**SALTIMBOCCA DI PESCATRICE AL LIMONE CON MENTA E SALMONE, ASPARAGI E SALSA OLANDESE FATTA IN CASA** € 31,00  
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*

**TAGLIATA DI MAIALE IBERICO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO IGP, ARACHIDI E ASPARAGI AL GORGONZOLA** € 29,00  
Rückensteak vom Ibericoschwein rosa gebraten und tranchiert an Balsamicoreduktion und  
Erdnüssen, fränkischem Spargel mit Gorgonzola und Jungkartoffeln  
*Saddle of Iberico Pork in Slices with Balsamico reduction and  
Peanuts, Asparagus with Gorgonzola Cheese and New Potatoes*

**MEDAGLIONI DI FILETTO DI VITELLO AL MIRTO CON FOIE GRAS D'OCA E MANDORLE** € 34,00  
Kalbsfilet-Medaillons an Myrte-Reduktion, Gänseleberpastete und Mandeln,  
serviert mit fränkischem Spargel an hausgemachter holländischer Sauce und Jungkartoffeln  
*Veal Filet Medaillons with Myrtus reduction, Foie Gras Paté and Almonds,  
served with Asparagus, homemade Sauce Hollandaise and New Potatoes*

---

**CREMA DI MASCARPONE IN PIGIAMA DI PISTACCHI SU FRAGOLE ALLA MENTA** € 11,80  
Mascarpone-Creme im Pistazienmantel an Erdbeer-Minzesalat <sup>1)</sup>  
*Mascarpone Creme in Pistachios Pyjama and Strawberries Mint Salad*

---

