

Gusta *la primavera* con noi

Asparagi



Crema vellutata di asparagi verdi

Feine Spargelcremesuppe
15.—

Asparagi verdi alla parmigiana

Grüne Spargeln mit Parmesan
½ 18.— / 23.—

Asparagi verdi alla milanese

con uovo al tegamino
Grüne Spargeln nach
mailänder Art
mit Spiegelei
½ 19.50 / 25.—

Antipasto

Tentacolo di polpo scottato - 26.—

stracciatella di burrata e puntarelle croccanti
Gebratener Oktopus-Tentakel
mit Burrata-Stracciatella und Knackiger
Puntarelle (italienische Zichorie)

Pasta e Ravioli

Tagliolini all'uovo Gamberi - Chorizo iberico - 28.50

e salsa leggermente piccante
Eierteig-Tagliolini mit sautierten Garnelen,
Iberischem Chorizo und fein abgestimmter,
leicht scharfer Sauce

Ravioli agli asparagi - 26.—

con julienne di pomodori secchi,
stracciatella di burrata e basilico fresco
Spargelravioli mit Tomaten-Julienne,
Burrata-Stracciatella und frischem Basilikum

Secondo

Saltimbocca di maiale - 36.—

risotto cremoso all'aglio orsino
Schweine-Saltimbocca
mit cremigem Bärlauchrisotto



Tofu al curry e mele - 28.—

con riso basmati
Curry-Tofu mit Äpfeln
und Basmatireis.

Pizza Stagionale

Asparagi e uovo

pomodoro e mozzarella Fior di latte
Spargel und Ei
Tomaten und Mozzarella Fior di latte
24.—