



VORSPEISEN & MEHR €

Crema di Asparagi 7,00

Spargelcremesuppe mit Scampi

Asparagi Gratinati ,50

gratinierter Spargel in Parmaschinken mit Büffel-Mozzarella und Cherrytomaten

Salmone su Letto di Barbabietola Rossa 9,50

hausgebeizter Lachs mit Sesam auf Rote Bete-Bett,
an Zitrone, Seegras und Spargel

Tagliolini al Tartufo 9,00

hausgemachte dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln
im Parmesanlaib geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert

als Hauptgericht 15,50

Antipasto Nuova Italia 16,50

hausgebeizter Lachs mit Sesam auf Rote Bete-Bett an Zitrone und Seegras,
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern,
gratinierter Spargel in Parmaschinken mit Mozzarella

HAUPTGERICHTE

Paillard di Vitello alla Griglia 14,50

dünn geschnittener, gegrillter Kalbsrücken, mit Spargel
und Sauce Béarnaise und kleinen Kartoffeln

Milanese con Asparagi 14,50

fein paniertes Kalbsrücken mit Spargel,
kleinen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Black Angus Entrecôte alla Griglia 22,50

nordamerikanisches schön marmoriertes Black Angus Entrecôte
vom Grill, serviert gegrilltem Gemüse und kleinen Kartoffeln

Sogliola al Burro e Salvia 22,50

Seezunge in Butter gebraten mit Salbei, Spargel und kleinen Kartoffeln

DOLCE

Mascarpone con Fragole 6,00

Mascarponecreme mit Erdbeeren