



VORSPEISEN & MEHR €

- Crema di Asparagi** 9,50
Spargelcremesuppe mit Scampi
- Asparagi Gratinati** 12,50
gratinierter Spargel in Parmaschinken mit Büffel-Mozzarella und Cherrytomaten
- Salmone su Letto di Barbabietola Rossa** 14,50
hausgebeizter Lachs mit Sesam auf Rote Bete-Bett,
an Zitrone, Seegras und Spargel
- Tagliolini al Tartufo** 11,50
hausgemachte dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln
im Parmesanlaib geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert
als Hauptgericht 19,50
- Antipasto Nuova Italia** 22,50
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

- Tortelacci Ripieni d' Agnello e Erbe** 19,50
mit Lamm und Kräutern gefüllte italienische Nudelspezialität,
serviert frischem Spargel und Buttersauce
- Ravioli Ripieni di Coniglio e Tartufo** 19,50
mit Kaninchen und Trüffeln gefüllte Nudeln,
serviert mit Trüffelsauce und Parmesan
- Carré d'Agnello alla Griglia** 22,50
Lammkarree vom Grill serviert mit Nudeln, gefüllt mit Lamm und Kräutern
und frischem Spargel und Buttersauce
- Paillard di Vitello alla Griglia** 21,50
dünn geschnittener, gegrillter Kalbsrücken, mit Spargel
und Sauce Béarnaise und kleinen Kartoffeln
- Milanese con Asparagi** 21,50
fein paniertes Kalbsrücken mit Spargel,
kleinen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
- Black Angus Entrecôte alla Griglia** 26,50
nordamerikanisches schön marmoriertes Black Angus Entrecôte
vom Grill, serviert mit gerösteten Champignons und kleinen Kartoffeln
- Sogliola al Burro e Salvia** 29,50
Seezunge in Butter gebraten mit Salbei, Spargel und kleinen Kartoffeln