



asparagi beelitzimo

Empfehlungen der Küche zur Spargelzeit

VORSPEISEN & MEHR €

- Crema di Asparagi** 10,50
Spargelcremesuppe mit hausgebeiztem Lachs
- Asparagi Gratinati** 18,50
gratinierter Spargel in Schinken mit Büffel-Mozzarella und Cherrytomaten
- Salmone su Letto di Barbabietola Rossa** 20,50
hausgebeizter Lachs mit Sesam auf Rote Bete-Bett,
an Zitrone, Seegras und gratiniertem Spargel
- Tagliolini al Tartufo** 11,50
hausgemachte dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln
im Käselaiab geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert
als Hauptgericht 19,50
- Antipasto Nuova Italia** 26,50
hausgebeizter Lachs mit Sesam auf Rote Bete-Bett an Zitrone und Seegras,
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern,
gratinierter Spargel in Schinken mit Mozzarella

HAUPTGERICHTE

- Pizza Vitello Tonnato** 19,50
Pizza mit Kalbsstreifen, Thunfisch und Kapern
- Pizza Carpaccio di Manzo** 19,50
Pizza mit Rindercarpaccio, Rucola und Grana Padano
- Tortellacci Ripieni di Asparagi** 19,50
mit grünem Spargel gefüllte Nudeln, serviert mit Spargel
und Lachstreifen in einer leichten Sahnesauce
- Paillard di Vitello alla Griglia** 24,50
dünn geschnittener, gegrillter Kalbsrücken, mit Spargel
und Sauce Béarnaise und kleinen Kartoffeln
- Milanese con Asparagi** 26,50
fein paniertes Kalbsrücken mit Spargel, kleinen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
- Tagliatelle all' Aglio Orsino con Ragù d'Anatra** 19,50
hausgemachte Bandnudeln mit Bärlauch, serviert mit Entenragout
- Sogliola al Burro e Salvia** 32,50
Seezunge in Butter gebraten mit Salbei, Spargel und kleinen Kartoffeln

DOLCE

- Mascarpone con Fragole** 10,50
Mascarponecreme mit Erdbeeren