

# ARRIVA LA PRIMAVERA

## DER FRÜHLING IST DA ...

### APERITIVO

**SARTI SPRIZZ** – FRUCHTIG LIEBLICH NACH BLUTORGANEN, HAUCH VON MANGO UND MARACUJA  
mit Secco, Sarti Rosa, Eis und Limette 0,2l € 8,50

### CROSTINI DI MELANZANE

Geröstetes Bauernbrot mit pikantem Auberginen-Ragout,  
Knoblauch, Kräutern und Fetakäse 2 Stück € 7,90

### PIZZA ASPARAGI

Pizzafladen mit grünem Spargel, Mascarpone-Ricottacreme,  
italienischem Rohschinken, Cherrytomaten und Rucola € 15,90

### RISOTTO ALL'AGLIO SELVATICO

Bärlauch-Risotto mit grünem Spargel,  
Tomaten-Aprikosen-Salsa **VEGETARISCH** € 15,50

... mit gebratenem Seehechtfilet € 22,50

... mit gebratener Hähnchenbrust € 22,50

### BISTECCA DI AGNELLO

Neuseeländische Lammhufsteaks, 180gr.

auf Rosmarin zart-rosa gebraten,

‘Fagioli al forno‘ – gebackene, weiße Bohnen in Tomaten-Gemüsesugo  
und Röstkartoffeln € 23,90

### DOLCE

#### EIERLIKÖR PANNA COTTA

mit Erdbeer-Vanille-Ragout € 7,90



## WEINEMPFEHLUNG

### Vino bianco

#### PASSA ADAGIO TREBBIANO

100% Trebbiano d'Abbruzzo

Weingut: Velenosi | Italien, 2022

Glas 0,20l EUR 7,50

Flasche 0,75l EUR 28,00

### Vino rosso

#### BRANCIFORTI

Nero d'Avola

Weingut: Brancifortij | Italien, 2021

Glas 0,20l EUR 7,50

Flasche 0,75l EUR 28,00