

# ASPARAGI

## ... SPARGELZEIT!

### APERITIVO

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

### ASPARAGI VERDE AL FORNO **VEGETARISCH**

Grüner Ofenspargel gratiniert mit Parmesan-Butter-Streuseln,  
Cherrytomaten, Limettendip € 15,50

... mit italienischem Rohschinken € 19,50

### PIZZA ASPARAGI

Pizzafladen mit Tomatensauce, weißem Spargel,  
italienischem Rohschinken, Cherrytomaten,  
gehobeltem Grana Padano und Rucola € 15,90

### RISOTTO ALL'AGLIO SELVATICO

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

... mit gebratenem Seehechtfilet € 22,50

... mit gebratener Hähnchenbrust € 22,50



### FILETTO DI MAIALE CON RAGOUT D'ASPARAGI

Auf Rosmarin gebratene Schweinefiletmedaillons,  
grün-weißes Spargelragout in Basilikumcreme und kleine Röstkartoffeln € 23,90

### DOLCE

### ROSMARIN LIMETTEN PANNA COTTA

mit Erdbeer-Rhabarber-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: Branciforti | Italien, 2021

Glas 0,20l EUR 7,50

Flasche 0,75l EUR 28,00