

PROSECCO & CRODINO

Prickelnder Spumante Brut mit Crodino, Sparkling wine wiht crodino (0,1l)

9,-

VORSPEISEN

CREMA DI ASPARAGI CON TEMPURA DI GAMBERI DI FIUME

Spargelcreme-Suppe mit gebackenen Flußkrebse. *Asparagus cream soup with backedprawns.*

13,-

VARIAZIONE DI PESCE CRUDO CON INSALATA DI ASPARAGI VINEGRETTA DI RAPANELLI E FINOCCHIO

Marinade vom rohem Wildlachs, Thunfisch und Jakobsmuschel mit Radischen-Fenchel-Vinaigrette.

Variation of wild salmon, tuna and scallops with fennel-radish vinaigrette.

23,-

PASTA

GNOCCHI PIEMONTESI CON ERBA ORSINA E GAMBERI

Kartoffel-Gnocchi mit Bärlauchpesto und Krabben. *Potatoe-gnocchi with wild garlic pesto and prawns.*

22,-

TORTELLACCI RIPIENI DI RAGÙ DI PESCE, SUGO DI ASPARAGI E GOCCE TARTUFATE

Hausgemachte Riesenravioli mit Fischfüllung, Spargelsauce und Trüffelcreme.

Homemade giant ravioli with fish filling, asparagus sauce and truffle cream.

25,-

FISCH

SASHIMI DI TONNO CON ASPARAGI, PATATE E AVOCADO

Premium Spargel mit grilliertem Thunfisch und Kartoffeln-Avocado Stampf.

Premium asparagus with grilled tuna and potatoes-mashed avocado.

38,-

TRANCIA DI SALMONE ARROSTO AL BURRO SALATO E PASSATA DI ASPARAGI VERDI E RISO NERO

Norwegische Lachs in Meersalz Butter gebraten auf Creme vom grünen Spargel mit Reis und Lachskaviar.

Braised Norwegian salmon roasted in salted butter on green asparagus cream with rice and salmon caviar.

36,-

FLEISCH - MEAT

ASPARAGI CON PARMIGIANO REGGIANO E PROSCIUTTO MANTEGNA

Spargel mit altem Parmesan überbacken (24 monate) und Mantegna Parmaschinken DOP.

Asparagus gratinated with old parmesan (24 months) and Mantegna Parmaschinken DOP.

29,-

COSTOLETTINE DI AGNELLO IN CROSTA DI LIMONE E BASILICO, ASPARAGI E FREGOLA CREMOSA

Gebratene Lammkotletts mit Basilikum-Zitrusfruchtkruste auf Spargel mit cremigem Fregola (Sardische Perlnudeln)

Breised lamp's schops with basil - citrus fruit crust wit asparagus and creamy sardinian fregola .

36,-

DESSERT

TORTINO DI CIOCCOLATO CON CREMA DI NOCCIOLA, GELATINA DI VOV E FRAGOLE

Schokoladentarte mit Erdnußsauce mit Eierlikörgelee und Erdbeeren.

Gianduja - chocolate tart with eggnog jelly and Strawberries.

12,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2021 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

DOC **Umani Ronchi**

weiß
white
Strahlend strohgelbe Farbe. Im Bukett angenehme Noten von Pfirsich und Aprikose. Zitruszeste und mineralische Würze umschmeicheln die Nase. *Brilliant straw-yellow colour. Pleasant notes of peach and apricot in the bouquet. Citrus zest and mineral spice caress the nose.*

(0,7l 32,-) 0,1l 4,⁵⁰

2020 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DOC **Umani Ronchi**

rot
red
Fruchtige samtige Note von Kirschen, Aprikosen, Nektarinen und Pfirsich. Kurzer und erdiger Abgang, nicht lang anhaltend. *Fruity velvety note of cherries, apricots, nectarines and peach. Short and earthy finish, not long lasting.*

(0,7l 36,-) 0,1l 5,²⁰