

proposte del mese

Antipasti	Vellutata di asparagi con pinoli tostati e crema di burrata ^V Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Pinienkernen und Burratacrème <i>Asparagus cream soup with roasted pine nuts and burrata cream</i>	16
	Funghi Ostrica marinati con olive, germogli di rucola e cipolla brasata ^V Marinierte Austernpilze mit Oliven, Rucolasprossen und geschmorter Zwiebel <i>Marinated oyster mushrooms with olives, rocket sprouts and braised onion</i>	19
	Vitello tonnato Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern <i>Pink-roasted veal, tuna sauce, capers</i>	34
Primi	Gnocchi agli asparagi, pomodorini e uova di salmone Gnocchi mit Spargeln, Datteltomaten und Lachsrogen <i>Gnocchi with asparagus, date tomatoes and salmon roe</i>	38
	Risotto al parmigiano con bocconcini di manzo al balsamico Parmesanrisotto mit Rindswürfeln an Balsamico <i>Parmesan risotto with diced beef in balsamic sauce</i>	39
Secondo	Scaloppine di vitello agli asparagi con risotto al parmigiano Kalbsschnitzel mit Spargeln, dazu Parmesanrisotto <i>Veal escalopes with asparagus, served with Parmesan risotto</i>	49

il consiglio dello Chef

Costoletta di vitello (300 g) al burro e salvia con risotto zafferano Kalbskotelett (300 g) an Butter-Salbeisauce, dazu Safranrisotto <i>Veal cutlet (300 g) with butter and sage sauce, served with saffron risotto</i>	72
Filetti di sogliola alla griglia con asparagi e patate lesse Grillierte Seezungenfilets mit Spargeln, dazu Salzkartoffeln <i>Grilled sole fillets with asparagus, served with boiled potatoes</i>	56