

## ASPARAGI VERDI / Grüne Spargeln

<b>Crema di asparagi</b> <i>Hausgemachte Crèmesuppe mit grünen Spargeln und Brotcroûtons</i>	<b>16.50</b>
<b>Asparagi con salsa olandese</b> <i>Grüne Spargeln serviert mit Sauce Hollandaise</i>	<b>22.50</b>
<b>Insalata primavera</b> <i>Nüsslersalat mit Crevetten, Mozzarelline und grünen Spargeln, Balsamessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer</i>	<b>24.50</b>
<b>Asparagi con prosciutto di Parma e bufala</b> <i>Grüne Spargeln mit Parmaschinken und Büffelmozzarella</i>	<b>25.50</b>
<b>Carbonara d’asparagi e speck</b> <i>Chitarrine (Eiernudeln) mit grünen Spargeln, Speck und Ei an einer Rahmsauce</i>	<b>26.50</b>
<b>Risottino al prosecco con asparagi e gamberetti</b> <i>Risotto mit Prosecco, grünen Spargeln, Crevetten und Cherrytomaten</i>	<b>26.50</b>
<b>Petto di pollo alla griglia</b> <i>Zartes Pouletbrüstchen vom Grill, serviert mit grünen Spargeln und Sauce Hollandaise</i>	<b>32.50</b>
<b>Filetti di branzino al limone con asparagi</b> <i>Wolfsbarschfilets an einer Zitronensauce, serviert mit Grünen Spargeln und Trockenreis</i>	<b>38.50</b>
<b>Pizza Principessa</b> <i>Mit Tomaten, Mozzarella, grünen Spargeln und Rohschinken</i>	<b>26.50</b>

*Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen gerne folgenden Weisswein:*

<b>Chardonnay “Mada”</b>	
<b>Rubicone IGP</b>	
Chardonnay	
Enio Ottaviani (Emilia-Romagna)	
<i>1 dl</i>	<i>6.90</i>
<i>7.5 dl Flasche</i>	<i>49.–</i>

*Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.*