

# Der Koch empfiehlt

## Antipasti - Vorspeisen

- 600 **Crema di asparagi** 6,00 €  
Spargelcremesuppe
- 601 **Asparagi all' Italiana** 12,50 €  
Spargel mit Parmaschinken und Salzkartoffeln in Butter Parmesan soße

## Pizze - Pizza

- 603 **Pizza prosciutto e asparagi** 10,00€  
Mit Schinken, Spargel und Ei

## Pasta - Nudeln

- 604 **Ravioli fatti in casa** 14,50 €  
Hausgemachte Ravioli mit Gambas Spargel und Bärlauch
- 605 **Tagliatelle con asparagi e salmone** 14,50 €  
Mit Spargel Lachs und Kirschtomaten
- 606 **Risotto asparagi e gamberi** 14,50 €  
Risotto mit Spargel und Gambas

## Pesce - Fisch

- 610 **Salmone con asparagi e salsa olandese** 19,50 €  
Lachsfilet mit Spargel und Hollandaise Soße
- 611 **Filetto di spigola** 19,50 €  
Wolfsbarschfilet mit Spargel in Zitronen Bärlauch soße

## Carne - Fleisch

- 612 **Scaloppine alla principessa** 18,50 €  
Medaillons mit spargel und Mozzarella überbacken.
- 613 **Cotoletta impanata, con asparagi e patate bollite** 18,50 €  
Panierte Schnitzel, mit Spargel und Salzkartoffel

## Dolci - Dessert

- 620 **Panna cotta mit frischen erdbeeren** 6,00 €

## Vini - Weine

- 625 **Primitivo** GI 0,25 l 6,50 €  
Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe die sie daran erinnern, an die Pflaumen, roten Früchten und schwarzen Kirschen. Ideal zu gegrilltem Fleisch, Lamnbraten und reife Käse.
- 626 **Zenato Lugana San Benedetto DOC** GI 0,25 l 6,80 €  
Lugana DOC hat eine klare hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase dieses reinsortigen Trebbianos finden sich exotische Früchte wie Papaya, Litschi, Kiwi, Kandis, frische Zitrusfrüchte und eine tiefgehende Wärme wieder. Am Gaumen zeigt Lugana DOC eine ausdrucksvolle Feinheit und Eleganz. Im Mund entfaltet sich die besondere tropisch-fruchtige Charakteristik. Der Abgang ist warm, harmonisch und langanhaltend.