



# Spargel Asparagi

Pochiertes Ei auf Spargelragout mit Burrataespuma und Schinkenchip  
*Uovo in camicia su ragú di asparagi con spuma di burrata e chip al prosciutto*  
15,70 (C,G,O)

Cremesuppe aus grünen Spargeln mit Terlaner Weißweinschaum  
und geräuchertem Thunfisch  
*Crema di asparagi verdi con schiuma di vino bianco di Terlan  
e tonno affumicato*  
13,80 (F,G,L,N,O)

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und weißen Spargeln  
auf Brennesselcreme, Pinienkernen und konfierte Datteltomaten  
*Ravioli fatti in casa ripieni con ricotta di bufala e asparagi bianchi  
su crema di ortica, pinoli e datterini confit*  
18,40 (A,C,G,H)

Risotto vom Carnarolireis mit wildem Spargel dazu gebratenes  
Wachtelbrüstchen, Wermutjus und Johannisbeeren  
*Risotto Carnaroli con asparagi selvatici con petto di quaglia arrostito,  
jus di wermut e ribes*  
18,60 (G,O)

Filet vom Kalb auf zweierlei Spargel und Frühkartoffeln  
dazu Jus vom weißen Portwein  
*Filetto di vitello su bis di asparagi e patate novelle con jus di vino porto bianco*  
31,60 (G,O)

Gebratenes Filet von der Bernsteinmakrele auf zweierlei Spargel  
mit Oliven-Tomatenmarinade  
*Filetto di ricciola arrostito su bis di asparagi con marinata di olive e pomodori*  
30,70 (D,G,O)

Creme aus Erdbeeren mit hausgemachtem Zabaione Eis  
und leicht marinierten Spargelspitzen  
*Bavarese alle fragole con gelato al zabaione fatto in casa  
e punte di asparagi leggermente marinate*  
10,50 (A,C,G)