

# *I Consigli dello Chef*

## **Antipasti**

<b>Vellutata di asparagi con crema acidula di carciofi</b> Spargel-Crèmesuppe mit Artischocken-Crème Fraiche	<b>12.50</b>
<b>Insalata di stagione con asparagi e scaglie di parmigiano</b> Saisonaler Salat mit Spargel und Parmesansplittern	<b>18.50</b>
<b>Carpaccio di tonno con asparagi e pomodori pachini</b> Thunfisch-Carpaccio mit Spargel und Pachini-Tomaten	<b>29.00</b>

## **Primi**

<b>Risotto con salsiccia e asparagi selvatici</b> Risotto mit Luganega-Wurst und Wildspargel	<b>28.50</b>
<b>Ravioli al liomone (Patrizia Fontana) con concassée di pomodoro e asparagi selvatici</b> Frische Zitronen-Ricotta Ravioli (Patrizia Fontana) mit Tomatenwürfeln und Wildspargel	<b>30.50</b>
<b>Stringhette con gamberoni e asparagi</b> Stringhette mit Riesencrevetten und Spargel	<b>29.50</b>

## **Secondi**

<b>Scaloppine di vitello "Principessa"</b> Kalbsschnitzel mit Spargel an Parmesan und Butter	<b>34.50</b>
<b>Filetti di manzo alla griglia servito con asparagi e salsa olandese</b> Grilliertes Rindsfilet serviert mit Spargel und Sauce Hollandaise	<b>45.50</b>

## **Contorni**

<b>Tagliatelle, Risotto, Patate al Rosmarino, Spinaci e Verdura del Giorno</b>	<b>7.50</b>
Nudeln, Risotto, Rosmarin-Kartoffeln, Spinat und Tagesgemüse	<b>Misto 9.50</b>

## **Vini del mese**

<b>Locorotondo Bianco DOC – Sette Torri, Torrevento, Apulien</b> 2016	<b>1dl 7.00</b>
	<b>7.5dl 48.00</b>
<b>Cató – Fontezoppa, Colli maceratesi rosso, Marche</b> 2013	<b>1dl 8.00</b>
	<b>7.5dl 54.00</b>