

## Unsere Wochenkarte

### Aperitivi

Americano (Campari, Martini Rosso, Angostura) <sup>a</sup>	€ 9,50
Negroni (Gin, Martini Rosso, Campari) <sup>a</sup>	€ 9,50



### Zuppa – Suppe

Vellutata di asparagi bianchi con gamberetti <sup>2,h</sup>	€ 10,90
Samtiges Spargelcreme-Süppchen vom weißen Schrobenshauser Spargel mit Garnelen	

### Insalate – Salate

Insalata mista di stagione con salmone alla griglia e avocado <sup>4</sup>	€ 16,90
Salate der Saison mit gegrilltem frischem Lachs und Avocado	

### Principi – Vorspeisen

Tartara di tonno e asparagi bianchi servita con insalatina e bruschetta classica <sup>4</sup>	€ 17,90
Tartar vom weißen Schrobenshauser Spargel und Thunfisch auf Salat-Bouquet an Bruschetta	

Straccetti di filetto di manzo su asparagi verde con scaglie di parmigiano <sup>7</sup>	€ 19,90
Strachetti vom Rinderfilet auf grünem Schrobenshauser Spargel mit Parmesanhobeln	

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem Brot <sup>1 v</sup>

### Pasta e Basta

Ravioli freschi ripieni di aglio Orsino in salsa di miele di bosco <sup>1 v</sup>	€ 16,90
Hausgemachte Ravioli mit Bärlauch-Füllung an Waldhonig-Sauce	

Linguine fresche con asparagi bianco e Mazzancolle in salsa all'arancia <sup>2</sup>	€ 19,90
Frische Linguine mit weißem Schrobenshauser Spargel und Riesengarnele in Orangensauce	

### Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Filetto di rombo in salsa di cozze con asparagi bianco e patate arrostiti di rosmarino <sup>4,14</sup>	€ 28,90
Frisches Steinbutt-Filet an Miesmuschel-Sauce mit weißem Schrobenshauser Spargel und Rosmarin-Bratkartoffeln	

Tagliata di entrecotto alla griglia con burro alle erbe e patate arrostiti di rosmarino	€ 27,90
Tagliata-Scheiben vom Entrecôte an Kräuterbutter und Rosmarin-Bratkartoffeln	

### Dessert

Mousse al limone fatta in casa con pistacchi tritati <sup>1,3,7,8 v</sup>	€ 9,90
Hausgemachte Zitronenmousse mit gehackten Pistazienkernen	