SPARGELZEIT

1.Glas 0,1 l Ferrari Maximum Blanc oder Ferrari Maximum Rose 'garniert mit Himbeere 9,50€/9,90€

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Croutons und Kräuter Öl(A;G) 8,50€

Spargel gratiniert in Offen mit Parmesan und Parmaschinken dazu Kartoffeln Drillinge(G) 18,50€

Pizza mit Spargel, Ziegenkäse, Bresaola(Bündnerfleisch),Cherrytomaten (A,G;C) 17,90€

Hausgemachte Kräuter Tortellacci mit grünem Spargel Füllung auf Spargelcreme und Lachs(A,G,H,D) 19,50€

Schwarze Tagliatelle „Allo SCOGLIO" mit dem Bestem aus dem Meer in Weißwein-Hummer-Kräuter Sud mit Cherrytomaten, Knoblauch, Peperoncino(A;G,B,D,P,O) 19,50€

Hausgemachte Tagliolini mit Sommertrüffeln in Butter-Parmesan Creme, Trüffel Öl(A,G) 22,50€

Schwarze Risotto mit Lachs, Shrimps, Spargel, Frühlingszwiebeln und Erdbeeren (O,H,D,B,G) 18,50€

Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse-Trüffel Füllung auf Rotebeete creme, Walnüsse und Ziegenkäse (A;G;H,O) 18,50€

Panierte Kalbsschnitzel Mailänder Art dazu Spargel und Kartoffeln Drillinge (A;G,C;O) 29,50€

Entrecôte vom Grill, mediterrane Kräuter dazu Spargel und Kartoffeln Drillinge (O,G) 31,50€

Lachsfilet vom Grill, mediterrane Kräuter dazu Spargel und Kartoffeln Drillinge (D;O,G) 27,50€

[Zum Spargel: Servieren wir zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise]

DESSERT

Hausgemachte Erdbeer-Joghurt Semifreddo, Cranberrys und Erdbeeren Sauce(G,H,C) 7,90€

Hausgemachte Mascarpone Creme mit Frischen Erdbeeren, Minze und Erdbeeren Sauce (G) 8,90€

WEINEMPFEHLUNG

WEIßWEIN- Vermentino di Sardegna"Donnikalia"(Sardinien)DOC (12)

(100% Vermentino) 13, % Vol-93 Punkte Luca Maroni

0,2l Glas 8,90€ 0,5l 21,50€ 0,75l Fl. 31,50€

ROSEWEIN-Giardino- „Santa Cristina"(Toskana)IGT (12)

(Sangiovese, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon) 12%Vol

0,2l Glas 8,90€ 0,5l 21,50€ 0,75l Fl. 31,50€

ROTWEIN-Montepulciano d'Abruzzo"Velenosi"(Abruzzen)DOC (12)

(100% Montepulciano 13% Vol)

0,2l Glas 8,90€ 0,5l 21,50€ 0,75l Fl. 31,50€

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergene, bitte Blatt wenden!!!!