

# SPECIALITÀ DI ASPARAGI

Spezialitäten mit Spargel

<b>Uovo poché</b> <sup>GCA</sup> Pochiertes Ei / Spargelcreme / Pecorino-Schaum / Kräuterbrotcrumble	15 <sup>90</sup>
<b>Crema di asparagi / spuma al pecorino / crumble di pane alle erbette</b> Poached egg / asparagus cream / pecorino foam / herb bread crumble	
<b>Risotto</b> <sup>GOB</sup> Risotto / Garnelentatar / Spargel	18 <sup>50</sup>
<b>Tatar di Gamberi / asparagi</b> Risotto / shrimp / asparagus	
<b>Petto di anatra</b> <sup>GAO</sup> Entenbrust "Sous-Vide" / Spargelflan / Enten-Fond	25 <sup>90</sup>
<b>Flan di asparagi e suo fondo</b> Duck breast / asparagus flan / duck jus	
<b>3-Gänge Degustationsmenü</b>	55 <sup>00</sup>
<b>Menu di Degustazione</b> Tasting menu	

## AUF VORBESTELLUNG

Für besondere Genussmomente bereiten wir auf Vorbestellung gerne große Fische für mehrere Personen zu – wie Wolfsbarsch, Goldbrasse, Heilbutt u.v.m.  
Ganz nach Ihrem Wunsch serviert, z. B. gegrillt, in der Salzkruste oder auf sizilianische Art.

Auch Hummer bieten wir auf Vorbestellung an – klassisch gegrillt mit Butter oder fein abgestimmt mit Pasta.

Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich!