

## • DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

**Asparagi bianchi gratinati, polpo crema di lime-nero di seppia** *G, N*  
Gratinierter weißer Spargel | Oktopus | Limette Schwarze Tintenfisch Creme  
White asparagus au gratin | Octopus | Lime black squid cream  
22,50 €

**Insalata di asparagi bianchi con salmone affumicato e erba cipollina** *D*  
Weißer Spargel Salat | Räucherlachs | Frühlingszwiebeln  
White asparagus salad | smoked salmon | spring onions  
16,50 €

**Panciotti ripieni con asparagi e mascarpone, in crema di limone-pecorino, fave, goanciane arrostito** *A1, C, G*  
Panciotti gefüllt mit Spargel und Mascarpone | Zitronen-Pecorino Sauce | Ackerbohnen | Geröstete Schweinebäckchen  
Panciotti filled with asparagus and mascarpone | lemon pecorino sauce | field beans | roasted pork cheeks  
19,50 €

**Tagliatelle con asparagi bianchi, pomodorini e pesto di aglio orsino** *A1, C, H, G*  
Tagliatelle | Weißer Spargel | Cherrytomaten | Bärlauchpesto  
Tagliatelle | white asparagus | cherry tomatoes | wild garlic pesto  
19,50 €

**Scorfano in crosta di olive e pinoli, salsa di pomodorini-caperi al vino bianco, verdure** *D, G, H, L, J*  
Rotbarschfilet in Oliven-Pinienkernkruste | Cherrytomaten-Kapern-Weißweinsauce  
Redfish fillet in olive-pine nut crust | cherry tomato-caper white wine sauce  
26,50 €

**Filetto di carré di agnello, patate, spinaci, salsa di timo** *I, L*  
Lammcarré | Kartoffeln | Spinat | Thymiansauce  
Lamb carré | potatoes | spinach | thyme sauce  
29,50 €

**Crema al mascarpone al pistacchio** *G*  
Pistazien Mascarponecreme  
Pistazien Mascarponecreme  
8,50 €

**Extra Trüffel**  
7,00 €