



Spargel einmal anders!



Insalata Primavera (v) € 10,50

Grüne Spargelstückchen mit Kirschtomaten angebraten, gekochtem Ei (Feta Tofu), geraspelttem Parmesan (Lupinenparmesan) und Kalamata Oliven, auf Salate der Saison in einer feinen Zitronen-Vinaigrette

Insalata di Quinoa con Asparagi (v) € 10,50

Quinoasalat mit schwarzen Kichererbsen, Mais, Tomaten und grünen Spargel.

Risotto con Gamberi e crema di Asparagi € 15,50

Reis mit Gambas in einer leckeren Grüne Spargelcreme-Sauce, mit gewürfeltem Rohschinken und Parmesankäse

Pasta con Asparagi alla Carbonara (v) € 12,50

Frischen Nudeln mit Eigelb, rote Zwiebeln, grüne Spargelstückchen, und Speck (ger.Tofu) in einer sahnigen Parmesansauce.

Salmone con Asparagi € 20,50

Feinem Lachfilet mit Grünem Spargel und Pellkartoffeln in einer feinen Mayonnaise-Crémefrâiche Sauce

Pizza Venere con Asparagi e Crudo € 13,50

Schwarte Reismehlpizza mit Kirschtomaten, grünem Spargel, Mascarpone, und Parmaschinken

Dazu empfehlen wir

ROSATO CONTESSA STAFFA 2020 IGT PUGLIA BIO Fl.0,75l € 11,50

Mit Zwiebelschalen-Nuancen bietet es die Nase wunderbare Empfindungen von Erdbeeren und anderen kleinen Rote Früchte

Falanghina Antica Enotria 2020 BIO IGT PUGLIA Fl.0,75l € 12,00

Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen. Frischer Duft, sehr mineralisch. Aromen nach Ananas und Bananen, vollmundig und Herzhaft