

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

---

**Insalata di asparagi bianchi con salmone marinato *D, G***

Weißer Spargelsalat | Hausgebeizter Lachs  
White asparagus salad | Home-pickled salmon

**18,50 €**

**Asparagi bianchi gratinati con prosciutto crudo *G***

Gratinierter weißer Spargel | Parmaschinken  
White asparagus au gratin | Parma ham

**19,50 €**

**Cozze al vino bianco o pomodoro, pane e arrostito *A1, L, N***

Miesmuscheln | Weißwein- oder Tomatensauce | Getröstetes Brot  
Mussels | White wine or tomato sauce | Toasted bread

**14,50 €**

**Giganti nero di seppia ripieni con salmone e pecorino in velenta di pomodoro *A1, C, G***

Tintenfisch Giganti gefüllt mit Lachs und Pecorino | Tomatensauce  
Squid giganti stuffed with salmon and pecorino cheese | tomato sauce

**22,00 €**

**Tagliatelle con asparagi bianchi in salsa di pesto di aglio arsino *A1, C, G***

Tagliatelle | Weißer Spargel | Bärlauchpesto Sauce  
Tagliatelle | white asparagus | wild garlic pesto sauce

**19,50 €**

**Filetto di orata alla mugnaia con verdure *A1, G***

Doradenfilet | Butter-Zitronensauce | Gemüse  
Sea bream fillet | butter-lemon sauce | vegetables

**26,50 €**

**Filetto di agnello alla griglia, jus di rosmarino, patate *G, L***

Lammfilet vom Grill | Rosmarinkartoffeln  
Grilled lamb fillet | rosemary potatoes

**32,50 €**

**Tortino di schokolato con gelato di vaniglia *A1, C, G***

Schokoladensouffle | Vanilleeis  
Chocolate souffle | Vanilla ice cream

**9,00 €**

**Extra Sommer Trüffel**

**8,00 €**