

Endlich Spargel

Unsere Monatskarte wechselt regelmäßig – ungefähr einmal im Monat.

Sie orientiert sich an der Saison der Produkte und an den Ideen unseres Teams in der Küche.

La classica Zuppa di Asparagi 10,00€

Feine Spargelcremesuppe nach klassischer Art

Non solo Burrata 15,00€

Kalt servierte, leicht karamellierte Creme aus Ofen-Tomaten mit einem Hauch Zitrone, dazu marinierter Spargel und cremige Burrata, begleitet von knusprigem Basilikum-Brotcrumble.

Giardino di Mare 16,50€

Frischer Salat mit zarten Calamari, schonend bei Niedrigtemperatur gegart, dazu Radieschen, Fenchel, confit Kirschtomaten und Spargel

Sole, Mare e Primavera 20,00€

Hausgemachte Strozzapreti mit Safran, dazu Garnelen und frischer Spargel

L' Agnello ubriaco 30,00€

In Niedrigtemperatur zart gegarte Lammkoteletts mit kräftiger Rotweinsauce, dazu frischer Spargel und feine Kartoffeln Duchesse.

Orto in Fiore 17,00€

Pizza mit Fior di Latte Mozzarella, Spargel und Confit Tomaten, nach dem Backen verfeinert mit cremiger Burrata und Basilikumöl

Freschezza Finale 8.00€

Zarte Zitronencreme auf knusprigem Kekscrumble

Portion Spargel 200gr 8,50€

Portion Hollandaise Soße 2,00€