

MENU PRIMAVERA

ANTIPASTI



**Panzanella con asparagi
fragole e scaglie di Grana
Padano** 22

Brot | Spargel | Erdbeeren | Grana
Padano

**Asparagi verdi con
prosciutto san daniele e
uovo fritto** 24

Grüner Spargel | San Daniele
Rohschinken | Spiegelei

PIZZA

Pizza Primavera Bianca 32

Fior di Latte | Grüne Spargel
Tomaten | San Daniele Rohschinken



Pizza Vegi Bianca 29

Fior di Latte | Grüne Spargel
Tomaten | Bärlauchpesto

PRIMI PIATTI



**Ravioli di asparagi e
mascarpone** 28

Spargel Ravioli | Mascarpone

**Risotto con pesto di aglio
orsino e gamberi** 30

Spargelrisotto | Bärlauch Garnelen

Rotwein Empfehlung

Billinger Pinot Noir Barrique ist ein Rotwein, der gut zu grünem Spargel passt. Seine leichte Struktur, die frische Säure und die feine Frucht verbinden sich harmonisch mit den grünen, leicht bitteren Noten des Spargels.

Weisswein Empfehlung

Roero Arneis stammt aus dem Piemont und ist trocken, frisch und elegant – mit feiner Frucht (Birne, Aprikose), floralen sowie leicht nussigen Noten. Er hat eine angenehme Säure, die gut mit der leichten Bitterkeit von grünem Spargel harmonisiert.

SECONDI

**Nodino di vitello con
spugnole e risotto alla grana** 55

Kalbskotelett | Morchelsauce | Risotto