

Frühlings- Spezialitäten

Antipasti e insalate / Vorspeisen und Salate

	½ Portion	
Crema di asparagi freschi Spargelcrèmesuppe		9.80
Insalata di stagione con punte d'asparagi Saisonsalat mit Spargelspitzen		15.80
Gamberoni all'aglio, peperoncino e asparagi Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch, Peperoncino und Spargeln	21.50	34.50
Asparagi con occhi di bue e prosciutto di Parma Frische grüne Spargeln mit Spiegelei, zerlassener Butter, Parmesan und Rohschinken	19.50	33.90
Patate lesse e asparagi in salsa olandese; prosciutto crudo Salzkartoffeln und Spargeln an Sauce Hollandaise mit Rohschinken	17.80	25.60

La Pasta / Teigwaren

Ravioli con ripieno di asparagi e formaggio Ravioli gefüllt mit Spargeln und Käse, serviert an zerlassener Butter mit Schinkenstreifen und Spargelwürfeln	17.50	27.60
Risotto con filettini di pollo e asparagi Weisser Risotto mit gebratenen Pouletbruststreifen, Spargelstücken und Tomatenwürfeln	19.50	26.90
Pappardelle con trancetti di vitello e asparagi Makkaroni an einer Sauce mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Spargelstücken und Cherrytomaten	19.80	28.60

Il Pesce / Fisch

Gamberoni marinati al sughetto Riesencrevetten gebraten mit Knoblauch, Olivenöl und Tomatenwürfeln angerichtet mit Risotto und grünen Spargeln		37.90
Medaglioni di rana pescatrice al vino bianco Seeteufelmedaillon gebraten an Weissweinsauce; dazu Parmesanrisotto und frische Spargeln		36.80

La Carne / Fleisch

Tagliata di manzo alla crema di balsamico Rindsentrecôte (CH) vom Grill, aufgeschnitten und angerichtet mit Balsamicocrème dazu gebratene neue Kartoffeln und grüne Spargeln		39.90
Finissima di vitello marinata alla griglia Mariniertes Kalbpaillard vom Grill, dazu grüne Spargeln		44.90
Medaglioni di manzo con burro al peperoncino Rindsfiletmedaillon vom Grill an Kräuterbutter mit Peperoncino, dazu Parmesanrisotto und Spargeln		45.60

La Pizza / Pizza

Pizza o sole mio mit frischen grünen Spargeln, Rohschinken, einem Spiegelei, Tomaten und Mozzarella		27.50
Pizza con asparagi e prosciutto crudo mit frischen Spargeln, Parmesanspänen, Rucola, Mascarpone und Rohschinken		28.90





Aus der Saison-Küche

Gitzi und **SPARGELN**

Asparagi con occhi di bue e prosciutto di Parma **33.90**
Frische grüne Spargeln mit Spiegelei, zerlassener Butter, Parmesan und Rohschinken

Tagliata di manzo **38.80**
Tranchiertes Rindsentrecôte vom Grill mit Kräuterbutter; Bratkartoffeln und grüne Spargeln

Capretto al forno **37.50**
Gitzi aus dem Ofen serviert mit grünen Spargeln und neuen Kartoffeln

LA PIZZA

Pizza con prosciutto crudo, asparagi e occhio di bue **27.90**
mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, grüne Spargeln und einem Spiegelei

Weinempfehlung Flaschenwein in Offen Ausschank

Tempranillo Gran Reserva Rioja 2004 **1dl 9.90**
Traubensorte: 100 % Tempranillo von über 30 Jahre alten Weinreben
Ausbau: mindestens 2 Jahre im Barrique und 3 Jahre in der Flasche
Guía Peñín 2010: 94/100 Punkte

Rioja Rosado Rosé **1dl 5.90**
Bodegas Sierra Cantabria S.A., Rioja Alta

