



PROPOSTE DEL MESE

EMPFEHLUNGEN DES MONATS:

Uovo di Paolo Parisi, in camicia, con asparagi verdi e bianchi, crema di asparagi e tartufo nero di Norcia 29.00

Pochiertes Ei, weißer und grüner Spargel, Spargelcrème und schwarzer Norcia-Trüffel

Das Ei von Paolo Parisi, dessen Livornesischen Hühner die wahrscheinlich weltbesten Eier legen und sich nur von Körnern und Ziegenmilch ernähren!

Poached egg - from Paolo Parisi, whose chickens lay - probably - the world-best eggs! Garnished with white and green asparagus, asparagus cream and black Norcia truffle

Asparagi bianchi di Bressanone, patate, salsa hollandaise 19.90

Solo Spargel aus Brixen mit Petersilien-Erdäpfel und Sauce Hollandaise

White Solo asparagus from Brixen, parsley potatoes and sauce Hollandaise

Burrata pugliese artigianale, asparagi, coulis di pomodori 18.50

Handgezogene apulische Burrata, grüner und weißer Spargel sowie Paradeiser-Coulis

Hand pulled Burrata from Apulia, green and white asparagus, tomato cream

Crema di asparagi con tartufo nero di Norcia 13.50

Spargelcrèmesuppe mit schwarzem Norcia-Trüffel

Cream of asparagus soup with black Norcia truffle

Riso Carnaroli, asparagi verdi e bianchi, scampi 14.50 / 18.50

Carnaroli-Risotto mit weißem und grünem Spargel und Kaisergranaten

Carnaroli Risotto with white and green asparagus and langoustine

Tagliolini alla crema di carciofi, limone, pecorino 14.50 / 18.50

Selbstgemachte Tagliolini, Artischocken-Crème, römischer Pecorino-Käse

Home made Tagliolini, artichoke cream, grated Pecorino romano cheese

Cari ospiti! Informiamo con piacere personalmente d'ingredienti allergeni nei piatti.

Liebe Gäste, wir informieren Sie gerne persönlich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Dear Guests, we will inform you personally about allergen ingredients in our dishes.