



Spargelzeit

SPARGEL mit Butter und Parmesan	10,--
GEGRILLTER SPARGEL Mariniert mit Zitrone und Olivenöl	11,--
SPARGEL mit Prosciutto crudo	12,--
SPARGELSALAT Spargelspitzen, Garnelen und Orangenscheiben	12,--
RISOTTO CON STRACCHINO E AGLIO ORSINO mit Stacchino und Bärlauch	12,--
SPARGELRISOTTO mit Spargel, Calamari, Rucola und gelben Tomatinnen	13,--

RISOTTO AI CARCIOFI E POLIPO 13,--
mit frischen Artischocken und Oktopus

TAGLIATELLE MODERNE 15,--
mit Garnelen, Spargel, ein Hauch Obers &
etwas Tomatensauce

PIZZA ATILLA 14,--
mit **Büffelmozzarella**, Spargel und
Prosciutto crudo

OSTERLAMM 24,--
Lammkoteletts vom Grill

APERATIVO ROSATO MIO 6,70
Ramazzotti Rosato, Prosecco und Minzblätter

Unser Weintipp: Weisswein aus Kampanien

GRECO DI TUFO – 1/8l 5,--
Aus 100% Greco Trauben, mit üppigem
Fruchtbukett von reifen Zitrusfrüchten, Birne
und Minze, lebhaft und gut strukturiert mit
frischem Geschmack, sehr harmonisch im
Abgang.