



## Der Chef Alessandro empfiehlt

### ANTIPASTI / VORSPEISEN

**TARTARE DI MANZO SERVITA CON TOAST 70gr. / 130gr.** 27 / 39  
RINDSTARTAR SERVIERT MIT TOAST

**VITELLO TONNATO** 32  
KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE

**ASPARAGI VERDI „ALLA ROMAGNOLA“ CON CRUDO E SCAGLIE DI GRANA.** 29  
GRÜNER SPARGEL „ALLA ROMAGNOLA“ MIT ROHSCHINKEN UND  
PARMESANSPLITTERN

### PRIMI / ERSTE GÄNGE

**RISOTTO CON GAMBERETTI E ASPARAGI** 34  
RISOTTO MIT CREVETTEN UND SPARGELN

**PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON SALSICCIA FRESCA E ASPARAGI** 32  
HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT FRISCHER SALSICCIA UND SPARGELN

### SECONDI / HAUPTGÄNGE

**SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE CON PUNTE DI ASPARAGI** 54  
KALBSSCHNITZEL MIT ZITRONENSAUCE UND SPARGELSPITZEN

**OSSOBUCO DI VITELLO CON POLENTA E PUNTE DI ASPARAGI** 56  
KALBSHAXE MIT POLENTA UND SPARGELSPITZEN

### DOLCI / DESSERTS

**COPPA ROMANOFF** 13.50  
FRISCHE ERDBEEREN, VANILLEGLACE UND SCHLAGRAHM