

# CONSIGLIAMO.

## primavera - la stagione degli asparagi

<b>insalata di asparagi e fragole</b> Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und Frühlingszwiebeln an Himbeerdressing	15.5
<b>cappelletti al ripieno di asparagi</b> Handgemachte Cappelletti gefüllt mit Spargeln an Cognac-Rahmsauce	32
<b>asparagi bianchi con gamberoni</b> Weisse Spargeln, serviert mit Riesenkrevetten an Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	39
<b>medaglioni di vitello</b> Kalbsfilet-Medaillons an Morchelrahmsauce, serviert mit weissen Spargeln und Bratkartoffeln	45
<b>asparagi bianchi al burro e parmigiano</b> Weisse Spargeln, zubereitet mit Butter und Parmesan mit Rohschinken aufgepimpt	29.5 35
<b>cassata siciliana con gelato alla vaniglia</b> Klassische sizilianische Torte, serviert mit Vanille Glacé	14.5

## vino rosso

<b>vino nobile di montepulciano</b> <b>docg riserva 2016</b> Talosa, Toscana 100% Sangiovese	10cl   10.5 75cl   68
---	--------------------------

„Rubinrot; in der Nase reichhaltig und komplex, mit sortentypischen erdigen und blumigen Noten, welche mit Andeutungen von Leder, Unterwald und Lakritze perfekt harmonisieren; im Gaumen sehr elegant und dicht, mit einem kräftigen Abgang.“

*Commercio  
Manifattura*

Unsere Pasta ist haus- und handgemacht von der Commercio Manifattura!

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. Gerne geben wir Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.

