

# ❖ LA STAGIONE DEGLI ASPARAGI ❖

## SPARGELZEIT



<b>ASPARAGI VERDI</b>		22
Serviti con patate <i>Grüner Spargel mit Kartoffeln</i>		
Con salsa olandese	<i>mit Sauce Hollandaise</i>	+ 7
Gratinati con uovo	<i>überbacken mit Spiegelei</i>	+ 9
Con Prosciutto crudo di San Daniele	<i>mit San Daniele Rohschinken</i>	+ 15
Supplemento asparagi bianchi	<i>Zuschlag weißer Spargel</i>	+ 10
 <b>UOVA</b>		
Uova poché, uova di trota, spuma di salsa olandese e asparagi <i>Pochierte Eier, Forelleneier, Schaum aus Holländischer Sauce und Spargel</i>		26
 <b>RISOTTO ACQUERELLO</b>		32   38
Risotto agli asparagi bianchi e verdi <i>Acquerello-Risotto mit weißen und grünen Spargeln</i>		(20 min)
 <b>CAPRETTO</b>		
Capretto della tradizione Ticinese e asparagi <i>Zicklein nach Tessiner Art mit Spargel</i>		46
 <b>ASPARAGI BIANCHI</b>		
Con scaloppina di vitello alla viennese <i>Weißer Spargel mit Wienerschnitzel</i>		54
Con filetto di pesce fresco del giorno <i>Weißer Spargel mit frischem Tagesfischfilet</i>		58
Con filetto di manzo, il suo jus e gratin di patate <i>Weißer Spargel mit Rinderfilet, eigenem Jus und Kartoffelgratin</i>		64

COMING SOON

MAGGIO | MAI

IL CILENTO - KAMPANIEN

26.06.25 – 05.07.25 JAZZ ASCONA

*eat more of what makes you happy.*