

# I consigli primaverili

	10 cl	
<b>Aperitivo «Waisenhaus»</b>		9
Prosecco mit Campari, Mineralwasser, Eis und Orangenschnitz		
	porzione piccola	porzione
<b>Crema di zucchini al crescione (v)</b>		9
Zuchinicrèmesuppe mit Kresse		
<b>Carpaccio di tonno affumicato agli agrumi</b>		17
Geräuchertes Thunfisch-Carpaccio mit Zitrusfrüchten		
<b>Tagliolini alla polpa di granchio con asparagi</b>	24	29
Tagliolini mit Krabbenfleisch und Spargeln		
<b>Risotto ai gamberoni con fiorie di zucca</b>	27	32
Risotto mit Riesencrevetten und einer Zucchiniblüte		
<b>Scaloppine di salmone al limone e menta</b>		39
Lachstranche an Zitronensauce, dazu schwarzer Venere-Reis und Spinat		
<b>Tagliata di filetto di manzo al rosmarino</b>		46
Aufgeschnittenes Rindsfilet mit Rosmarin, dazu Bratkartoffeln und Jung-Spinat		

## Dall'orto

<b>Asparagi alla milanese (v)</b>	20	25
Frische Spargeln gratiniert mit Butter und Parmesan, dazu ein Spiegelei		
<b>Ravioli ai porcini con pomodorini datter e rucola (v)</b>	26	31
Steinpilzravioli mit Datteltomaten und Rucola		

## Dolce

<b>Tiramisù ai lamponi (v)</b>		10
Hausgemachtes Himbeer-Tiramisù		

## Vino

	10 cl	75 cl	
<b>Montessu – Isola dei Nuraghi igt</b>	2015	8	52
Punica (Sassicaia & Santadi) – Sardegna			

v vegetarisch  
v+ vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.