

# Primavera

**Lo Chef vi propone:  
(14.04. - 27.04.2025)**

Tartare di manzo con asparagi verdi e scaglie di parmigiano Rindstatar mit frischem grünem Spargel und Parmesansplittern, dazu geröstetes Brot <i>Beef tartare with fresh green asparagus and parmesan shavings, served with toasted bread</i>	26	36
Pappardelle con ragù d'agnello Pappardelle mit Tomatensauce und Lammragout <i>Pappardelle with lamb ragout</i>	28	34
Risotto con asparagi, rucola e parmigiano <sup>V</sup> Risotto mit grünem Spargel, Rucola und Parmesan <i>Risotto with green asparagus, arugula and parmesan</i>		29
Tagliata di manzo con asparagi verdi e strangozzi al burro Rinds-Tagliata mit grünem Spargel, dazu Strangozzi mit Butter <i>Sliced beef entrecôte with green asparagus, served with strangozzi and butter</i>		48
Capretto al forno con salsa al vino Gemella bianco con asparagi e risotto al timo Gebratenes Gitzzi mit Gemella-Weissweinsauce, dazu Spargeln und Thymian-Risotto <i>Oven-baked kid goat with Gemella white wine sauce, served with asparagus and thyme risotto</i>		45
<b>Tartufo nero primaverile / Schwarzer Frühlingstrüffel / Black spring truffle</b>		
Uova strapazzate con crema di tartufo <sup>V</sup> Rührei mit Trüffelcrème und frischem schwarzem Trüffel <i>Scrambled eggs with truffle cream and fresh black truffle</i>		29
Strangozzi oppure risotto con tartufo nero <sup>V</sup> Strangozzi oder Risotto an Trüffelsauce mit frischem schwarzem Trüffel <i>Strangozzi or risotto with truffle sauce and fresh black truffle</i>	37	49
Scaloppina di vitello con tartufo nero fresco e strangozzi al burro Kalbsschnitzel an Trüffelsauce und frischem schwarzem Trüffel, Strangozzi mit Butter <i>Veal escalope with truffle sauce and fresh black truffle, served with strangozzi and butter</i>		58
Extra Tartufo 1 Gramm		5