

PRIMAVERA ITALIANA

SPARGELGENUSS IM FRÜHLING
NORDITALIENISCH INSPIRIERT



Le Monde

THE WORLD'S CUISINE

PRIMAVERA ITALIANA

Ein kulinarischer Frühlingsgruss aus Norditalien: Dieses Menü vereint saisonale Aromen mit mediterraner Leichtigkeit und traditioneller Kochkunst. Frischer Spargel steht im Mittelpunkt und wird von ausgewählten Zutaten liebevoll begleitet.

Spargelcremesuppe

mit extra vergine Olivenöl verfeinert

Suppe mit Grissini und Parmaschinken 11.50

Suppe mit Grissini 9.50

Pasta Tricolore

mit grünem Spargel, Parmesan und getrockneten Tomaten,
verfeinert mit Rahmsauce

mit Salsiccia 25.90

mit Vegi-Pops 23.90

mit Trüffelöl verfeinert +1.00

Tiramisu

garniert mit Beeren, enthält Alkohol 9.50

Canti Pinot Grigio Delle Venezie

Unsere Weinempfehlung steht für italienische Leichtigkeit:
frisch, trocken und ausgewogen mit lebendiger Säure

Glas | Flasche 7.50 | 42.00