

# Spezialitäten des Monats

## Antipasti - Vorspeise

- 600 **Zuppa antiche sapore (aspargi)** 6,50 €  
Spargel crem suppe,mit Crostini
- 601 **Insalata umbertide con pecorino di fossa** 8,50 €  
Gegrillte Schafkäse auf Bunter Salat Teller
- 602 **Bruschetta Lombardese** 8,00 €  
mit Ricotta ,Frischer salsiccia , und Kirsch Tomaten

## Pizze - Pizza

- 603 **Pizza Voghera** 12,00 €  
Mit spargel , Frische salsiccia und Zucchini

## Pasta - Nudeln

- 604 **Trofi con asparagi e pancetta croccante** 12,50 €  
Pasta mit spargel und geröstet Spanferkel
- 605 **Mafaldine Con Pesce spada e olive taggiasche** 13,50 €  
Pasta mit schertfisch und oliven von imperia
- 606 **Tagliolini al arancio** 15,50 €  
mit Gambas, Spargel und Bärlauch

## Pesce - Fisch

- 610 **Luccio con la cipolla in agrodolce** 19,50 €  
Zanderfilet mit rot zwiebeln in eine bittersüße Sauce
- 611 **Pesce spada con asparagi e patate (al cartoccio)** 19,50 €  
Schwertfisch mit Spargeln und Salzkartoffeln (in Folien Gebacken)

## Carne - Fleisch

- 612 **Scaloppina di vitello alla Gabicce mare** 19,50 €  
Kalbsmedaillons in gorgonzolla sauce, da zu Spargeln
- 613 **Fileto di manzo Irlandese** 24,50 €  
Irische Rinderfilet von grill 150 gr  
Dazu servieren wir Spargel in Butter Sauce

## Dolci - Dessert

- 620 **Pistachio parfait alla Francese coccolata bianca calda** 6,50 €  
Pistazie Parfait französische Art heiße, weise Schokolade sauce

## Vini - Weine

- 625 **Nero d'avola Terre siciliane IGT** **GI 0,25 l** 6,50 €  
Das tiefe Rot mit lila Tupfern sieht schon klasse aus, die Nase verführt mit Noten von Himbeere, Maulbeere und Thymian. Das Mundgefühl ist seidig und rund, der Wein mittelgewichtig mit einer feinen Balance aus Frische und superbeeriger Fruchtsüße - ein Fest für alle Sinne!
- 626 **I Frari Custoza DOC** **GI 0,25 l** 6,50 €  
Bianco di Custoza Garganega,Trebbiano,Cortese,Tocai,Riesling  
Samtige Frucht die an grünen Apfel,Pfirsich und Citrus erinnert