

SPARGELZEIT

in ROSSINI

601. APERITIVO – Lillet Wild Berry oder Hugo
602. CARPACCIO e ASPARAGI
Rindercarpaccio mit in Butter geschwenkten Spargel und
Pinienkernen
603. ASPARAGI al FORNO
Vorspeise: gratinierter Weißer Spargel / Schinken/ überbacken
604. INSALATA con MOZZARELLA di BUFALA
Gem Salatbouquet/ Spinat/ Spargel/ Büffelmozzarella/
Parmaschinken
605. INSALATA con GAMBERONI
Gamberoni/ Mixsalat/ Erdbeeren/ hausgem. Dressing
606. LINGUINI VEGETARIANI
Frische Linguine/ grünem Spargel/ Basilikumpesto/
Parmesanraspeln/ Pinienkerne
607. AGNOLOTTI con MANZO
Frische Agnolotti (Teigtäschchen)/ Rinderstreifen
weißer Spargel/ Cognac-Tomatensahnesauce/ Parmesanflocken
608. TAGLIATELLE con PARMA
Frische Tagliatelle/ weißer Spargel/ Parmaschinken/
Buttersalbei/ Grana Padano
609. TAGLIOLINI MANGO e GAMBERONI
Frische Tagliolini/ Mango/ Gamberoni/ Safransauce

610. ORATA alla GRIGLIA
Dorade (im ganzen) vom Grill zu Pfannengemüse,
Petersilienkartoffeln und Beilagensalat
611. INVOLTINI di PESCE con ASPARAGI
Involtini (Roulade) vom Fischfilet mit Spargel dazu
Petersilienkartoffeln und Beilagensalat
612. FILETTO di SALMONE in PERGAMENA
Frisches Lachsfilet auf weißen Spargel in Pergament-
Papier gebacken dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat
613. FILETTO in SALSA di ARANCIA e PEPE
Rinderfilet / Orangen-Pfeffer-Sauce / Spargel in Speckmantel /
Kartoffeln / Beilagensalat

DESSERT

615. PANNA COTTA con FRAGOLE
Hausgemachte Panna Cotta mit frische Erdbeeren
616. TIRAMISU alle FRAGOLE
Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu

Weinempfehlung

Rotwein – Salende Primitivo 2020 Appulien

Der Primitivo zeigt in der Nase Noten von dunklen Früchten wie Brom- und Schwarzbeeren,
begleitet von Gewürznoten von Nelken, Zimt und Kardamom
Der Wein passt hervorragend zu mediterranen Grillgerichten, dunklen Fleischsorten oder Pasta

Weißwein – Lugana DOC 2020 Bardolino

Feines Aroma, harmonisch und blumig, ein pikanter und ausbalancierter Geschmack
Ein Wein, der vor dem Abendessen serviert werden kann aber auch zum Fleisch und Pasta

Roséwein – Zenato 2020 DOC, Bardolino

Frisch und fruchtig, erweist er sich als Sommerwein. Sein Duft vereint Aromen von Erdbeeren,
Kirschen und Himbeeren mit einem Hauch Hagebutte.
Er harmonisiert zu Antipasti, Fisch, Meeresfrüchten und Salaten.