

L'Asparago e la Primavera

Spargel und Frühling Menü | Asparagus and Spring Menu

CUOR DI BACCALA' IN OSMOSI ALL'AGLIO ORSINO

Asparago bianco di Bibione fermentato in aceto del sottobosco
Stockfisch mit Bärlauch Weißer Spargel aus Bibione, fermentiert in Waldessig
Salted Cod with Wild Garlic Fermented White Asparagus from Bibione in Forest Vinegar

20

VELLUTATA DI SCAMPI

Puntarelle d'asparago e lacrima di patate e ortiche
Scampi-Velouté mit Spargelspitzen, Kartoffeln und Brennnesseln
Scampi Velouté with Asparagus Tips, Potato-Nettle Cream

28

CARNAROLI E BISI IN PESTO

Carnaroli-Reis mit Erbsen im Pesto
Carnaroli rice with pea pesto

20

TORTELLLO ASPARAGO SELVATICO

in fonduta d'asparago vegano "corjno"
Spargel-Tortello in veganer Spargelfonduta ,Corjno
Asparagus tortello in vegan asparagus fondue 'corjno

20

LOMBATINA D'AGNELLO AL TARASSACO

Pasta Brisè, castraure dell'isola di sant'Erasmo alla mentuccia
Lammrücken mit Löwenzahn und Knusprigem Blätterteig, Castraure von der Insel Sant'Erasmo mit Minze
Lamb Loin with Dandelion and Crisp Puff Pastry, Castraure from Sant'Erasmo Island with Mint

25

IL CROCCANTE DI SEMI AL CARMELLO

Karamell-Crunch
Caramel Crunch

8