



Il menù tematico dell'asparago

The themed menu with asparagus

Salmone marinato, carpaccio di asparagi rosa di Mezzago e asparagi viola canditi

Marinated salmon, raw candied pink asparagus from Mezzago and purple asparagus

- Allergeni / Allergens: 8

Tagliatelle di pomodori secchi, asparagi bianchi e verdi, acciughe, crumble agli aromi

*Homemade tagliatelle with dried tomatoes, white and green asparagus,
anchovies, aromatic crumble*

- Allergeni / Allergens: 3-4-5-8

Tonno alla griglia, crema di asparagi verdi e piselli, asparagi grigliati, patate al forno

Grilled tuna, cream of green asparagus and peas, grilled asparagus, baked potatoes

- Allergeni / Allergens: 8

Semifreddo allo yogurt e amaro del Ghisallo, gelatina al rabarbaro,
lingue di gatto alla mandorla

Iced mousse of yogurt and bitter liqueur from Ghisallo, rhubarb jelly, almond cookies

- Allergeni / Allergens: Allergens: 2,3,4,5

Caffè e pasticceria mignon

Coffee and mignon pastries

Acqua minerale

Mineral water

Euro 50.00

Vini al calice consigliati / Recommended wines by the glass:

Antipasto: Prosecco Valdobbiadene Col De Mez Soligo S.A. – Euro 5.00

Primo: Pinot Bianco Meran '17 – Euro 5.00

Secondo: Sauvignon Conte Brandolini '16 – Euro 5.00

Dessert: Dindarello (moscato) Maculan '17 – Euro 5.00