

# Menu di primavera

Il primo antipasto è a scelta tra :

Cartare di tonno rosso con asparagi

Crema di asparagi al nero di seppia

Culatta di Cibello con asparagi scapece

Lombatina di coniglio marinato, asparagi

Il secondo antipasto è :

Sfogliatina con punte d'asparagi

Il primo piatto è a scelta tra:

Raviolo alla Bismarck con tuorlo d'uovo,  
ricotta e julienne di asparagi

Risotto con punte d'asparagi

Spaghettoni mantecati al Parmigiano con  
asparagi

*Il secondo piatto è :*

*Asparagi cucinati a vapore e serviti nei modi  
tradizionali della casa :*

*Asparagi alla Bismark*  
*(con burro, parmigiano e uova al tegamine)*

*Asparagi alla parmigiana*  
*(con burro e parmigiano)*

*Asparagi con salse fredde*  
*(maionese, salsa aurora, salsa tartara)*

*Asparagi alla friulana*  
*(con uova sode da pasticciare in olio, aceto e pepe)*

*Asparagi all'agro*  
*(con olio, limone e pepe)*

*Asparagi con salsa olandese*

*Il dolce è :* *Cestino di fragole con gelato*

€ 45,00 bevande escluse

*Vino consigliato:* *Sauvignon Ronco dei Felo € 18,00*