

# **SPECIALITÀ DI ASPARAGI VERDI**

## **GRÜNE SPARGELNSPEZIALITÄTEN**

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>LONZINO E ASPARAGI</b> <i>Luftgetrocknete Schweinsnierstück-Wurst mit Spargeln</i>		<b>18.50</b>
<b>CREMA DI ASPARAGI CON CAPASANTA SU CROSTONE DI PANE</b> <i>Spargelcremesuppe mit Tintenfisch-Streifen, garniert mit einer Jakobsmuschel auf gerösteter Brotscheibe</i>		<b>21.50</b>
<b>PICI CON RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA E ASPARAGI</b> <i>Pici (dicke Spaghetti) mit gehackten würziger Schweinswurst und Spargeln</i>		<b>22.50</b>
<b>PANCIOTTI AL MASCARPONE CON GAMBERETTI E ASPARAGI</b> <i>Teigtaschen mit Mascarponekäse- und Spargeln Füllung, garniert mit Crevetten und Spargeln</i>		<b>24.80</b>
<b>ASPARAGI ALLA PARMIGIANA</b> <i>Grüne Spargeln mit Parmesan in Ofen überbacken, garniert mit Parmaschinken</i>		<b>24.50</b>
<b>ASPARAGI ALLA MILANESE</b> <i>Grüne Spargeln nach Mailänder-Art (mit Parmesan, Butter und Spiegelei)</i>		<b>21.50</b>
<b>CALAMARI ALLA RIMINESE RIPIENI AGLI ASPARAGI *</b> <i>Calamari mit Spargeln-Füllung nach Art des Hauses</i>		<b>28.50</b>
<b>PETTO DI POLLO FARCITO AGLI ASPARAGI *</b> <i>Gefüllte Poulet-Brust (Spargeln, Mozzarella und gekochter Schinken) im Ofen überbacken</i>		<b>28.50</b>
<b>SCALOPPINE DI VITELLO AGLI ASPARAGI *</b> <i>Kalbsschnitzel in Butter gebraten an einer Spargel-Rahmsauce</i>		<b>36.50</b>
<b>FILETTO DI BRANZINO SELVATICO SU LETTO DI ASPARAGI *</b> <i>Wildfang Wolfsbarschfilet auf Spargelbett</i>		<b>46.50</b>

\* Einer dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen: Bratkartoffeln, Pommes-Frites, Polenta, Risotto, Tagliatelle, Salzkartoffeln, Trockenreis oder Tagesgemüse

### ***PIZZA AZZURRO***

**La invitiamo a chiedere la pizza speciale del momento per scoprire nuovi accostamenti**  
*Wir laden Sie ein, nach der momentanen speziellen Pizza des Momentes zu fragen, um neue Kombinationen zu entdecken.*

**La mozzarella utilizzata per la pizza del momento è il fior di latte**

*Für die momentane spezielle Pizza des Momentes, wird die Mozzarella fior di latte benutzt*