



## Zwischenrunde

### **Spinat Bowl**

mit Crevettenspießen, gebratenen  
Kartoffelscheiben, Spinat, Kirschtomaten  
und Kräuter - Joghurtdressing  
€ 16,50

### **Risotto verde con asparagus e Prosciutto di Parma**

mit frischem Spargel, Erbsen,  
Zucchini und Parmaschinken  
€ 17,50

### **Spirelli asparagus**

mit Kalbsrückenstreifen,  
grünem und weißem Spargel  
in Hollandaise - Kräuterrahmsauce  
€ 18,50

### **Penne con pesce di gatto**

mit Welsfiletstreifen, Lauchzwiebeln und  
frischen Tomaten in  
Krustentiersauce  
€ 18,50

#### **Unser Weintip:**

*Alturis Ribolla Gialla IGP 2021, Venezien*

*Er ist von strohgelber Farbe, kristallklar mit grünlichen Reflexen.*

*Sein Bouquet ist elegant und intensiv, blumig und fruchtig.*

*Im Geschmack ist der Ribolla Gialla trocken, würzig und  
angenehm frisch. Der ideale Terrassenwein, ideal zum Spargel  
und passend zu Vorspeisen und Fischgerichten.*

Glas 0,2l

€ 8,50

Flasche 0,75l

€ 26,50