



**Сезон спаржи**  
*Stagione degli asparagi*

**Карпаччо из белой спаржи с тартаром из лосося**  
*Carpaccio di asparagi bianchi con tartare di salmone*  
-2300

**Карпаччо из дикой рыбы со спаржей и свежей черешней**  
*Carpaccio di red snapper con asparagi e ciliegie*  
-2300

**Телячий язык с соусом из бальзамического уксуса,  
с икрой из баклажанов и маринованной белой спаржей**  
*Lingua di vitello glassata al balsamico con asparagi bianchi marinati e caviale di melanzane*  
-1700

**Крем-суп из спаржи**  
*Crema di asparagi*  
-800

**Ризотто со спаржей и чёрным трюфелем**  
*Risotto con asparagi e tartufo nero*  
-1400

**Равиоло со спаржей и рикоттой с соусом песто и креветками**  
*Raviolo di asparagi e ricotta con pesto di basilico e gamberi rosa*  
-1400

**Филе лосося со спаржей, зелёным горохом  
и голландским соусом с ароматом трюфеля**  
*Filetto di salmone con asparagi, legumi verdi e salsa olandese al tartufo*  
-2500

**Утиная грудка с соусом Вин Санто  
с запечённой спаржей и пюре из яблок**  
*Petto di anatra laccato al Vin Santo con asparagi e pure di mela*  
-2350