

# ❖ LA STAGIONE DEGLI ASPARAGI ❖

## SPARGELZEIT



È arrivato finalmente il tempo degli asparagi. Ecco le nostre migliori ricette per dare il via alla stagione primaverile e celebrare in cucina questo buonissimo ortaggio, già apprezzato sulle tavole degli imperatori dai tempi degli Antichi Romani. Dal sapore inconfondibile, verdi dolci e decisi, oppure bianchi, prelibati e delicati, disponibili solo per un breve periodo all'anno, sono un vero e proprio tesoro di primavera.

*Die Zeit des Spargels ist endlich gekommen. Hier sind unsere besten Rezepte, um die Frühlingssaison einzuläuten und dieses köstliche Gemüse, das schon zu Zeiten der Römer auf den Tischen der Kaiser stand, in der Küche zu feiern. Mit seinem unverwechselbaren Geschmack, dem süßen und entschiedenen Grün oder dem weißen, köstlich und delikat, das nur für eine kurze Zeit im Jahr verfügbar ist, ist er ein wahrer Schatz des Frühlings.*

### UOVA

Uova poché, uova di trota, spuma di salsa olandese e asparagi 26  
*Pochierte Eier, Forelleneier, Schaum aus Holländischer Sauce und Spargel*

### TORTELLI

Tortelli di brasato fatti in casa, asparagi, primizie primaverili e salsa di formaggio 35  
*Hausgemachte Rindsschmorbraten-Tortelli, Spargel, Frühlingsgemüse und Käsesauce*

### RISOTTO ACQUERELLO 38

Risotto agli asparagi  
*Spargelrisotto*

### CAPRETTO

Capretto della tradizione Ticinese e asparagi 46  
*Zicklein nach Tessiner Art mit Spargel*

### ASPARAGI VERDI 22

Serviti con patate prezzemolate

*Grüner Spargel mit Petersilienkartoffeln*

Salsa olandese | *Sauce Hollandaise* + 7

Gratinati con uovo | *überbacken mit Spielgei* + 9

Prosciutto crudo di San Daniele | *mit San Daniele Rohschinken* + 15

COMING SOON

MAGGIO | MAI

IL CILENTO - KAMPANIEN

26.06.25 – 05.07.25

JAZZ ASCONA

*eat more of what makes you happy.*