



❖ LA SAISON DES ASPERGES ❖

ASPARAGUS SEASON

Le temps des asperges est enfin arrivé. Voici nos meilleures recettes pour lancer la saison printanière et célébrer en cuisine ce délicieux légume, déjà populaire sur les tables des empereurs depuis l'époque romaine. Avec leur saveur inimitable, verte douce et décisive, ou blanche, délicieuse et délicate, disponibles seulement pendant une courte période de l'année, elles sont un véritable trésor du printemps.

The time for asparagus has finally arrived. Here are our best recipes for kicking off the spring season and celebrating this delicious vegetable in the kitchen, already popular on the tables of emperors since Roman times. With their unmistakable flavor, sweet and decisive green, or white, delicious, and delicate, available only for a short period of the year, they are a real spring treasure.

UOVA	26
Œufs pochés, œufs de truite, mousse de sauce hollandaise et asperges <i>Poached eggs, trout eggs, hollandaise sauce foam, and asparagus</i>	
TORTELLI	35
Tortelli de bœuf braisé faits maison, asperges, légumes printaniers et sauce au fromage <i>Homemade braised beef tortelli, asparagus, spring vegetables and cheese sauce</i>	
RISOTTO ACQUERELLO	38
Risotto aux asperges <i>Asparagus risotto</i>	
CAPRETTO	46
Chevreau à la tessinoise et asperges <i>Ticino-style kid goat and asparagus</i>	
ASPARAGI VERDI	22
avec pommes persillées <i>with parsley potato</i>	
Sauce Hollandaise	+ 7
Gratinées avec œuf au plat <i>gratinated with fried egg</i>	+ 9
Avec jambon cru de San Daniele <i>with San Daniele raw ham</i>	+ 15

COMING SOON

MAI | MAY

26.06.25 – 05.07.25

CILENTO - CAMPANIA

JAZZ ASCONA

eat more of what makes you happy.