

MENU ASPARAGI



Ringraziando per aver apprezzato con gusto, ed ad elevata richiesta i nostri piatti a base di carciofi, ora, terminato il periodo, vi presentiamo il nostro menu in cui l'ingrediente principale è l'asparago.

Fra le varietà in commercio, abbiamo scelto l'asparago verde (il più diffuso), l'asparago bianco di Bassano del Grappa e l'asparago violetto di Albenga.

Gli asparagi sono piante poliennali di lunga durata, probabilmente originarie dalla Mesopotamia artica e dalle zone circostanti, i fiumi Tigri e Eufrate.

La stagione inizia a fine Marzo e continua fino a Giugno. L'asparago è considerato un eccellente ortaggio poiché contiene un elevata quantità di vitamine, Sali minerali ed oligominerali essenziali al funzionamento cardiaco e del sistema nervoso;

Ha una forte attività dietetica, ed è ingrediente delle diete vegetali ipocaloriche

Asparagi Bianco e Violetto

Roastbeef di vitello con asparagi violetti e germogli di porro olio e limone	€ 15,00
Tartare di tonno rosso su ventaglio d'asparagi bianchi a vapore	€ 16,00
Battuta di filetto di vitello con asparagi violetti e salsa all'erba cipollina	€ 16,00
Insalata di capesante con asparagi bianchi in cialda di parmigiano croccante	€ 16,00
Garganzelli con asparagi bianchi e frutto di capesante	€ 16,00
Pacchzri napoletani con asparagi violetti e bocconcini di pescatrice al profumo di timo selvatico	€ 15,00
Risotto con gamberetti al asparagi violetti	€ 14,00
Ravioli di magro con asparagi bianchi e burro aromatizzato alla salvia	€ 14,00
Filetto di vitello al burro con asparagi violetti alla parmigiana	€ 20,00
Medaglioni di pescatrice al cartoccio con asparagi bianchi e pomodori pachino	€ 20,00
Costolette d'agnello al mirto e asparagi bianchi al burro	€ 18,00

Antipasti

Carpaccio di vitello con asparagi verdi
marinati al sale e pecorino dolce € 13,00

Sformato d'asparagi con vellutata ai formaggi € 9,00

Tomino alla griglia piemontese
con asparagi al burro € 11,00

Castelletto di polipo* con sarsette e
asparagi olio e limone € 12,00

Insalata di pollo con sedano e asparagi in
salsa alla senape € 11,00

Gamberi* saltati con asparagi sfumati al cognac € 12,00

Primi

Tagliolini con punte di asparago verde € 9,00

Risotto con asparagi mantecato al burro e
parmigiano € 12,00

Ravioli di magro con asparagi e julienne di
ricotta salata € 12,00

Tagliolini con scampi*, asparagi e pomodori
pachino € 15,00

Gnocchi di patate con crema di asparagi e
castelmagno € 10,00

Garganelli con asparagi, totani e dadolata di
pesce spada* € 13,00

Secondi

Scaloppina con punte d'asparago € 10,00

Petto di pollo con asparagi al vapore
e fontina valdostana € 12,00

Filetto di vitello scaloppato
con punte di asparago al burro € 17,00

Medaglioni di pesce spada* con asparagi
e pomodori pachino € 15,00

Branzino in crosta di pane
con asparagi verdi € 16,00

Tortellini grigliati su letto di asparagi
a vapore olio e limone € 15,00

Contorni

Asparagi al vapore € 6,00

Asparagi alla bismark € 8,00

Asparagi alla parmigiana € 7,00

PIZZE

La PARIGINA
(asparagi, panna, mozzarella e parmigiano) € 8,50

La TEDESCA
(asparagi, uovo, pancetta, mozzarella e parmigiano) € 9,00

FOCCIA
(asparagi, ciliegino, stracchino, scaglie di grana) € 8,50

COPERTO € 1,50

*PRODOTTO SURGELATO