

✚ Bresaola con carpaccio d'ananas e asparagi su lettino di misticanza.

✚ **DEGUSTAZIONE DELLA BIADA DE L'OMM:**

Spiedino di lardo, prugna, asparagi e basilico.

Tempura di asparagi e gamberi.

Barchette di patate con fonduta agli asparagi.

✚ Asparagi con speck croccante, curry e filetti di mandorle.



I PRIMI

✚ Scialatelli con vongole e puntarelle di asparagi.

✚ Risotto con puntarelle di asparagi mantecato al bitto.

✚ Gemme allo yogurt e gamberi con asparagi, mazzancolle e mentuccia fresca.

✚ Strascinati con pancetta e asparagi.

✚ Paccheri e scamponi con asparagi e porcini.

✚ Il tipico risotto con astice e asparagi.



I SECONDI

✚ Filetto di spigola fresco su letto di crema di asparagi e mandorle.

✚ Il classico asparago alla Bismark.

✚ Costata da 500 gr. agli asparagi, rucola e gorgonzola.

✚ La tipica bollita di gamberi e scamponi con puntarelle di asparagi su letto di misticanza.

✚ Asparagi con fonduta ai formaggi e corallini di uova.

✚ Filetto di manzo grigliato su letto di asparagi profumato al timo limonato, con scaglie di formaggio grana.

