



Ristorante

La Pergola

gli Asparagi di Bassano del Grappa



Antipasti

01. Asparagi bianchi di Bassano del Grappa in crema di uovo 22.50

WEISSE SPARGELN AUS BASSANO DEL GRAPPA AN EINER EIERCREME SAUSSE

02. Asparagi bianchi di Bassano del Grappa alla Bismarck 26.50

WEISSE SPARGELN AUS BASSANO DEL GRAPPA MIT SPIEGELEI UND ROHSCHINKEN

03. Asparagi verdi di Bassano del Grappa gratinati 23.50

GRÜNER SPARGEL MIT PARMIGIANO REGGIANO GRATINIERT

Primi piatti

01. Tortiglioni alla Basanese 28.50

PASTA MIT GRÜNEN SPARGELN AN EINER KARTOFFEL RAHMSAUCE MIT SPECK

02. Tagliolini con asparagi di Bassano malgamati con parmigiano reggiano 25.50

FEINE NUDELN MI WEISSEM SPARGEL AUS BASSANO DEL GRAPPA AN EINER PARMIGIANO REGGIANO CRÈME

Secondi piatti

01. Polpette di gamberi su letto d'asparagi verdi di Bassano del Grappa 39.50

KREVETTEN BÄLLCHEN MIT IN BUTTER GESCHWENKTEN SPARGELN

02. Tagliata di Manzo su letto di asparagi verdi di Bassano fritti 47.50

TRANCHIERTES BLACK AGNUS ENTRECOTE AU FRITTIERTEN GRÜNEN SPARGEL

GENIESSSEN
WOHLFÜHLEN

