



"Gli Asparagi Bianchi di Zambana"

L'Asparago Bianco di Zambana è un prodotto di nicchia e proprio per la salubrità di questo prodotto, che in Piana Rotaliana viene coltivato da almeno due secoli, l'Asparago di Zambana è il RE incontrastato dei prodotti del territorio, è un Asparago bianco con peculiari caratteristiche di tenerezza e delicatezza.

L'Asparago di Zambana è idoneo per creare una infinità di piatti sfiziosi ma, per i veri amanti, va cotto a puntino e servito il più naturale possibile, abbinandoci altri sapori delicati e non invadenti che aiutano a valorizzare il sapore dell'Asparago stesso.

"The White Asparagus of Zambana"

The White Asparagus of Zambana is a niche product. Thanks to its healthiness it has been cultivated in the area known as "Piana Rotaliana" for at least two centuries and it is the unbeaten King amongst local products.

Its tenderness and delicacy are peculiar characteristics for the creation of a great variety of unusual delicacies.

For authentic connoisseurs it must be cooked to the right point and served as natural as possible, matching with other delicate and non intrusive notes.



Gli Antipasti *Appetizers*

Il Timballino di Asparagi Bianchi con uovo di quaglia in camicia, luganega arrostita e fonduta di Vezzena € 8,50

Little Timbale of White Asparagus of Zambana with poached quail egg, grilled fresh sausage and fondue of Vezzena cheese

Speck cotto del contadino con insalatina di Asparagi Bianchi e salsa leggera di rafano € 9,50

Farmer's Smoked raw Ham with White Asparagus Salad and light radish sauce

I Primi piatti...
Our first courses...

- Il Risotto Carnaroli mantecato agli Asparagi Bianchi e Trentingrana sfumato con Nosiola € 11,50
Risotto Carnaroli creamed with White Asparagus and Trentingrana reduced with Nosiola wine
- I Tagliolini di pasta all'uovo e fili di zafferano strascicati con asparagi bianchi alla Carbonara € 10,50
Tagliolini made of egg dough, saffron and White Asparagus Carbonara-Style

I Secondi piatti
Our main courses...

- L'Unico, il Tradizionale": gli Asparagi Bianchi al vapore con salsa Bolzanina e il suo Speck cotto del contadino (pz. extra) € 17,00
The unique and traditional White Asparagus with Bolzano Style sauce and Farmer's smoked raw ham (pieces - large sized)
- Gli Asparagi al vapore con uova alla Bismarck (pz. extra) € 14,50
Steamed Asparagus with eggs Bismarck Style (pieces - large sized)
- Il Lombetto di maialino da latte cotto sulla pelle con polentina grezza mantecata al Casolet Solandro e asparagi grigliati € 16,00
Skin-on braised Suckling Pig Loin with raw polenta, creamed with Casolet Solandro and grilled White Asparagus

Dulcis in fundo
Desserts

- La Crostatina alle fragole servite con gelato cremoso agli Asparagi Bianchi € 5,50
Small Strawberry tart served with creamy ice cream of White Asparagus