



Carta stagionale con Asparagi - Saisonkarte mit Spargel

Zuppa - Suppe

CREMA D'ASPARAGI AL SALMONE

Spargelcremesuppe mit Spargel und Lachseinlage 9,00 €

Antipasti freddi e caldi - kalte und warme Vorspeisen

INSALATA D'ASPARAGI „SEVERINO“

Grüner Salat mit Spargel, Melone, gebratenen Truthahnstreifen und Vinaigrette 14,50 €

INSALATA D'ASPARAGI „URSULA“

Grüner Salat mit Rucola, Spargel, Erdbeeren, Walnüssen, Olivenöl
extra vergine, gereiftem Balsamico, Parmesanraspeln 14,50 €

ASPARAGI TONNATI

Spargel überzogen mit delikater Thunfischcremesauce und Kapern 15,50 €

ASPARAGI SU CICORIA ALLA GRIGLIA

Spargel auf gegrilltem Chicorée mit Zitronen-Olivenöl-Marinade 15,50 €

ASPARAGI TRICOLORE ALLA RUCOLA

Spargel in Butter geschwenkt auf Rucola, darüber Tomaten Concassé
mit Zwiebeln, Basilikum, angemacht mit Olivenöl und gereiftem Balsamico 16,50 €

ASPARAGI AL BURRO, GRATINATI AL PARMIGIANO

Spargel mit zerlassener Butter, gratiniert mit Parmesan 15,50 €

ASPARAGI AL PESTO

Spargel mit hausgemachtem Basilikum Pesto, in delikater Sahnesauce 16,00 €

ASPARAGI SU CARPACCIO DI PATATE E PANCETTA

Spargel auf Kartoffelcarpaccio mit warmer Vinaigrette und Röstspeck 16,00 €

ASPARAGI SU RATATOUILLE

Spargel auf geschmorter Gemüse-Ratatouille aus Zucchini, Auberginen,
gelber und roter Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Tomatenstücken 17,50 €

ASPARAGI AL PROSCIUTTO DI PARMA

Spargel mit zerlassener Butter und luftgetrocknetem Parmaschinken 18,00 €

ASPARAGI CON CARPACCIO DI SALMONE

Spargel mit Butter, ummantelt von Lachscarpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade 18,00 €

Farinacei - Teiggerichte

PIZZA „ALBENGA“

Pizza mit Spargel, scharfer Salami, Tomate, Mozzarella und Oregano 14,50 €

SPAGHETTI CON ASPARAGI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

Spaghetti mit Spargel, Olivenöl, Knoblauch und Peperoni 15,00 €

RISOTTINO „PRIMOSOLE“

Risotto mit Spargel, Tomaten Concassé, Erbsen,
Zucchini, etwas Knoblauch, Thymian und Parmesan 15,50 €

CAVATELLI AL RAGOUT D'ASPARAGI

Handgemachte apulische Nudelhütchen mit Spargel, Butter-Tomatensauce, Basilikum 16,50 €

TAGLIATELLE VERDI CON ASPARAGI

grüne Bandnudeln mit Spargel und italienischem Kochschinken in Sahnesauce 16,50 €

PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E ASPARAGI

Riesen Maccheroni, gefüllt mit Ricotta und Spargel auf
Tomatenbett gratiniert mit Parmesan, Butter und Ingwer 16,50 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ASPARAGI E GAMBERI

Handgemachte viereckige Spaghetti mit Spargel und vier Garnelen, mit Olivenöl und
Zwiebeln in der Pfanne geschwenkt und einem Klecks hausgemachtem Basilikum Pesto 19,50 €



Carta stagionale con Asparagi - Saisonkarte mit Spargel

Pesce e carne - Fisch- und Fleischgerichte

SALMONE CON ASPARAGI

Lachsfilet mit Spargel und Schalotten, Weißwein-Sahnesauce..... 26,50 €

SCORFANO ALLA MEDITERRANEA

Rotbarschfilet mit Spargel, Knoblauch, Petersilie,
Anchovis, Weißwein, Tomatensauce und Oregano 26,50 €

LUCIOPERCA ALLA SAVONESE

Zanderfilet mit Spargel, dicken Bohnen, Zwiebeln,
Knoblauch, Basilikum, Thymian, Petersilie und Weißwein..... 26,50 €

GAMBERONI CON ASPARAGI ALLA CREMA E ZAFFERANO

Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf mit Spargel in delikater Safran-Sahnesauce 29,50 €

UCCELETTO DI TACCHINO CON ASPARAGI

Truthahn-Geschnetzeltes mit Spargel, bunter Paprika
und Champignons in leichter Weißwein-Kräutersauce..... 23,00 €

PETTO D'ANATRA SU ASPARAGI E FAVE

Entenbrust gebraten auf Spargel und dicken Bohnen in Weißweinsauce 25,00 €

INVOLTINI DI VITELLO AGLI ASPARAGI

Kalbsröllchen gefüllt mit Spargel in Butter-Kräuter-Weißweinsauce 26,50 €

SOTTOFILETTO DI MANZO CON ASPARAGI E ERBE FINI

Premium Rumpsteak mit Spargel und frischen Mediterran-Kräutern..... 26,50 €

FILETTO CON ASPARAGI GRATINATI ALL'OLIO DI TARTUFO

gegrilltes Premium-Rinderfilet mit gratiniertem Spargel, Butter
und Parmesan, beträufelt mit weißem Trüffel Öl und Balsamico 29,50 €

Carta stagionale - Saisonkarte

CARCIOFI TRIFOLATI E PARMIGANO

Frische Artischocken, geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Parmesan 14,00 €

CARCIOFI SALTATI CON FAVE E PANCETTA

Frische Artischocken, geschwenkt mit dicken Bohnen, Olivenöl und Speck..... 14,00 €

CARCIOFI STUFATI CON CARNE AL BUONGUSTAIO

Frische Artischocken geschmort in Tomatensauce mit Rindfleisch,
Olivenöl extra vergine, Knoblauchscheiben, Petersilie und Peperoni..... 17,00 €

GNOCCHI ALLA PIEMONTESE

Kartoffelnudeln Piemonteser Art mit Tomatensauce, Butter, Basilikum und Parmesan..... 12,00 €

BAVETTE CON GAMBERI, PORCINI E CARCIOFI

schmale, dicke Bandnudeln mit vier gebratenen Garnelen,
frische Artischocken, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoni..... 18,00 €

MERLUZZO CON CARCIOFI E FAVE

Seehechtfilet auf geschmorten frischen Artischocken, dicken
Bohnen, Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und Tomatenstücken 23,50 €

FEGATO ALLA SASSI CON CARCIOFI

Kalbsleber in Butter gebraten mit Salbei und frischen Artischocken..... 23,00 €

ESCALOPPE DI CAREÈ DI VITELLO CON CARCIOFI

Kalbsrückenschnitzel mit frischen Artischocken, Pinienkernen,
Knoblauch, Petersilie, Peperoni in Weißwein-Tomatensauce 24,50 €

Dolci - Desserts

FRAGOLE CON BALSAMICO SU GELATO VANIGLIA

Frische Erdbeeren mit Balsamico auf Vanille-Eis..... 7,00 €

SORBETTO AL CASSIS CON ANANAS

Cassis-Sorbet mit Ananas 7,50 €

SORBETTO AL MARACUJA CON PROSECCO E FRAGOLE

Passionsfrüchtesorbet in Champagnerflöte mit Prosecco und Erdbeeren 8,50 €