



Carta stagionale con Asparagi - Saisonkarte mit Spargel

Zuppa - Suppe

GAZPACHO ANDALUZ

Typisch andalusische Gemüse- und Tomatensuppe, kalt serviert 7,50 €

ZUPPA TOSCANA CON ASPARAGI

toskanische Tomaten-Brot-Suppe mit Spargel, Knoblauch und Basilikum, etwas scharf, verfeinert mit Olivenöl extra vergine 8,50 €

Antipasti freddi e caldi - kalte und warme Vorspeisen

INSALATA D' ASPARAGI „ESTIVA“

Grüner Salat mit Rucola, Spargel, Pfirsich, Olivenöl extra vergine, gereiftem Balsamico, garniert mit Strauch- Kirschtomaten 13,50 €

INSALATA D' ASPARAGI "MAREMONTI"

Grüner Salat mit Spargel, frischem, rohem Lachs, Honigmelone, etwas Knoblauch, in pikantem Dressing 14,50 €

INSALATA D' ASPARAGI "TERRAMARE"

Grüner Salat mit Rucola, Walnüssen, Olivenöl extra vergine, gereiftem Balsamico garniert mit vier gebratenen Garnelen 17,50 €

ASPARAGI ALLA CARDINALE

Spargel eingerollt in italienischen Kochschinken, mit Tomatensahnesauce 15,00 €

ASPARAGI CON FAVE E PATATE

Spargel mit dicken Bohnen, Kartoffeln, Schalotten, Speck, Olivenöl und Parmesan 15,00 €

ASPARAGI AL BURRO, GRATINATI AL PARMIGIANO

Spargel mit zerlassener Butter, gratiniert mit Parmesan 15,00 €

ASPARAGI AL GORGONZOLA

Spargel in delikater Gorgonzola- Sahnesauce 16,00 €

ASPARAGI CON CARPACCIO DI PATATE E PANCETTA

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

ASPARAGI AL PROSCIUTTO DI PARMA

Spargel mit zerlassener Butter und luftgetrocknetem Parmaschinken 17,50 €

ASPARAGI SU RATATOUILLE

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

Farinacei - Teiggerichte

PIZZA „ALBENGA“

Pizza mit Spargel, scharfer Salami, Tomate, Mozzarella und Oregano 14,00 €

SPAGHETTI CON ASPARAGI

Spaghetti mit Spargel, Olivenöl, Knoblauch und Peperoni 14,50 €

RISOTTINO „PRIMOSOLE“

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

TAGLIATELLE VERDI CON ASPARAGI

Grüne Bandnudeln mit Spargel und italienischem Kochschinken in Sahnesauce 15,50 €

STRASCINATI CON ASPARAGI, RUCOLA E POMODORINI

Handgemachte Olivenblatt- Nudeln aus Apulien mit Spargel, Rucola, und Strauch- Kirschtomaten 15,50 €

BAVETTE AGLI ASPARAGI E PISELLI

Bandnudeln mit Spargel, Pinienkerne, Erbsen, Zitronenmelisse und Zitronenschalen Concassé 16,00 €

TAGLIERINI CON ASPARAGI E GAMBERI

Dünne Bandnudeln mit Spargel und vier Garnelen, mit Olivenöl und Zwiebeln in der Pfanne geschwenkt und einem Klecks hausgemachtem Basilikum Pesto 19,00 €



Carta stagionale con Asparagi - Saisonkarte mit Spargel

Pesce e carne - Fisch- und Fleischgerichte

SALMONE CON ASPARAGI*

Lachsfilet mit Spargel und Schalotten auf Weißwein-Sahnesauce.....24,50 €

LUCIOPERCA ALLA SAVONESE*

Zanderfilet mit dicken Bohnen, Spargel, Zucchini, Zwiebeln,
Krabben, Knoblauch, Basilikum, Thymian, Petersilie und Weißwein..... 25,50 €

GAMBERONI „RAFFAELLO“**

Hummerkrabben ohne Schale mit Spargel in Safransahnesauce27,50 €

ESCALOPPE DI TACCHINO „PRINCIPESSA“

Truthahnbrustschnitzel mit Spargel und Butter, gratiniert mit Parmesan 23,50 €

PETTO D'ANATRA SU RUCOLA E ASPARAGI*

Entenbrust gebraten auf Rucola mit Spargel, Olivenöl extra vergine,
gereiftem Balsamico und garnierte Strauch- Kirschtomaten.....25,00 €

INVOLTINI DI VITELLO AGLI ASPARAGI*

Kalbsröllchen gefüllt mit Spargel in Butter-Kräuter-Weißweinsauce 25,00 €

FILETTO CON ASPARAGI GRATINATI AL TARTUFO*

gegrilltes Rinderfilet mit fein gehobelten schwarzen Trüffeln, beträufelt
mit weißem Trüffel Öl und Balsamico, gratinierter Spargel, Butter und Parmesan..... 34,00 €

Carta stagionale - Saisonkarte

DUETTO ESTIVO DI ANTIPASTI

Avocado mit Krabbencocktail und frischer Lachs,
mariniert in Weinessig mit roten Zwiebeln.....14,00 €

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA AL TARTUFO

zartes Rindercarpaccio auf Rucola mit schwarzen feingehobelten Trüffeln,
angemacht mit Zitrone und Öl aus weißen Trüffeln.....18,00 €

PAPPARDELLE „GAETANO“

Breite Bandnudeln mit Avocado, Champignons, Strauch- Kirschtomaten
und frische Kräuter wie Thymian, Minze, Rosmarin, Salbei und Zitronenmelisse..... 13,00 €

FETTUCCINE BIANCHE AL TARTUFO

weiße Bandnudeln in Sahnesauce mit fein gehobelten schwarzen Trüffeln.....17,00 €

MERLUZZO CON PESCHE E MENTA*

Seehechtfilet in Butter gebraten mit Pfirsich und Minze.....22,00 €

SCORFANO SU LENTICCHIE

gebratenes Rotbarschfilet auf geschmorten Linsen,
mit Thymian und beträufelt mit gereiftem Balsamico.....22,00 €

FEGATO ALLA GRIGLIA SU RUCOLA

gegrillte Kalbsleber auf Rucola, beträufelt mit Olivenöl und Balsamico.....21,00 €

SOTTOFILETTO SU LENTICCHIE

Gegrilltes premium Rumpsteak von afrikanischen freilaufenden Rindern
auf geschmorten Linsen mit Thymian und beträufelt mit gereiftem Balsamico.....22,00 €

Dolci - Desserts

CASSATA CON PANETTONE

Mailänder Kuchen gefüllt mit Schoko- und Vanille- Eis.....6,00 €

SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO E PESCA

Zitronensorbet in Champagnerflöte mit Prosecco und Pfirsich.....7,50 €

TORTINO AL CIOCCOLATO CON PESCA

Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz und Pfirsich.....7,50 €