



Carta stagionale con Asparagi - Saisonkarte mit Spargel mit Walbecker Spargel, frisch vom Markt

Zuppa - Suppe

CREMA D'ASPARAGI CON FUNGHI

Spargelcremesuppe mit Spargel und Champignoneinlage 9,00 €

Antipasti freddi e caldi - kalte und warme Vorspeisen

INSALATA D'ASPARAGI „MAREMONTI“

grüner Salat mit Spargel, frischem, rohen Lachs,
Honigmelone, etwas Knoblauch, in pikantem Dressing 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 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 15,00 €

ASPARAGI AI FUNGHI

Spargel mit Creme champignons in delikater Sahnesauce und Petersilie 15,00 €

ASPARAGI AL GORGONZOLA

Spargel in delikater Gorgonzola-Sahnesauce 16,00 €

ASPARAGI CON FAVE E PATATE

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

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 14,00 €

RISOTTINO „PRIMOSOLE“

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

CAVATELLI CON ASPARAGI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

Apulische frische Nudelhütchen mit Spargel, Olivenöl, Knoblauch und Peperoni 16,00 €

STROZZAPRETI AL RAGOUT D'ASPARAGI

Priesterwürgernudeln aus Apulien mit Spargel, Butter- Tomatensauce, Basilikum 16,00 €

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 mit Butter, 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 19,00 €



Carta stagionale con Asparagi - Saisonkarte mit Spargel

Pesce e Carne - Fisch- und Fleischgerichte

PASSERA CON ASPARAGI

Scholle mit Spargel, in leichter Buttersauce mit Zitrone und Petersilie..... 26,00 €

PESCE DEL GIORNO ALLA SAVONESE

tagesfrisches Fischfilet mit dicken Bohnen, Spargel, Krabben, Zucchini,
Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Thymian, Petersilie, Weißwein..... 26,00 €

PESCATRICE CON ASPARAGI ALLA CREMA E ZAFFERANO

Seeteufel Tranche mit Spargel in delikater Safran-Sahnesauce 29,50 €

GAMBERONI CON ASPARAGI „GAETANO“

Hummerkrabben mit Spargel, in Butter-Zitronensauce mit Rosmarin 29,50 €

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, exklusivem Olivenöl,
gereiftem Balsamico, garniert mit Strauch-Kirschtomaten 25,00 €

INVOLTINI DI VITELLO CON ASPARAGI

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

SOTTOFILETTO DI MANZO CON ASPARAGI E ERBE FINI

Premium Rumpsteak mit Spargel und frischen Kräutern..... 25,00 €

FILETTO CON ASPARAGI GRATINATI ALL'OLIO DI TARTUFO

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

Carta stagionale - Saisonkarte

DUETTO ESTIVO DI ANTIPASTI

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

GNOCCHI ALLA PIEMONTESE

Kartoffelnudeln Piemonteser Art mit Tomatensauce, Butter, Basilikum und Parmesan..... 11,00 €

PACCHERI DI MAGRO

Riesen-Maccheroni gefüllt mit Spinat und Ricottakäse,
mit Béchamel-Tomatensauce und Parmesan überbacken..... 12,50 €

PAPPARDELLE „GAETANO“

breite Bandnudeln mit Avocado, Champignons, Strauch-Kirschtomaten
und frischen Kräutern: Thymian, Minze, Rosmarin, Salbei und Zitronenmelisse 13,00 €

MERLUZZO SU CREMA DI FAVE CON MENTA

Seehechtfilet auf dicke-Bohnen-Cremesauce mit Minze 21,50 €

FEGATO CON PESCHE NOCI E CIPOLLE

gebratene Kalbsleber mit Butter, Nektarine, Zwiebeln, Kräutern in Butter-Weißweinsauce 21,50 €

Dolci - Desserts

FETTA D'ANGURIA

Wassermelonenscheibe..... 6,00 €

CASSATA CON PANETTONE ALL'APEROL

Mailänder Kuchen gefüllt mit Schoko- und Vanille-Eis, beträufelt mit Aperol 6,50 €

SORBETTO AL MARACUJA CON PROSECCO E PESCHE NOCI

Passionsfrüchtesorbet in Champagnerflöte mit Prosecco und Nektarinen 7,50 €

SORBETTO AL CASSIS CON ANGURIA

Cassis-Sorbet mit Wassermelone 7,50 €