



### Saisonnkarte mit Spargel, bei allen Hauptgerichten\* (siehe Sternchen) passende Beilagen

CREMA D'ASPARAGI CON GAMBERO Spargelcremesuppe mit Spargel und Garnelen-Einlage .....	11,50 €
INSALATA D'ASPARAGI „SEVERINO“ Grüner Salat mit Spargel, Melone, gebratenen Truthahnbruststreifen, Vinaigrette .....	18,00 €
INSALATA D' ASPARAGI „URSULA“ Grüner Salat mit Rucola, Spargel, Erdbeeren, Walnüssen, Olivenöl extra vergine, gereiftem Balsamico, Parmesanraspeln .....	18,50 €
ASPARAGI CALDI CON TONNATO Spargel warm, überzogen mit delikater Thunfischcremesauce und Kapern .....	18,50 €
ASPARAGI AL BURRO, GRATINATI AL PARMIGIANO Spargel mit zerlassener Butter, gratiniert mit Parmesan .....	19,50 €
ASPARAGI ALLA CREMA CON FUNGHI Spargel in Sahnesauce mit Champignons, bestreut mit Parmesan .....	19,50 €
ASPARAGI CON FAVE, PATATE E PANCETTA Spargel mit dicken Bohnen, Kartoffeln und Speck .....	20,50 €
ASPARAGI AL PROSCIUTTO DI SCHIENA DI MAIALE Spargel mit zerlassener Butter und luftgetrocknetem Schweinerückenschinken .....	20,50 €
PENNE ALL'ARRABBIATA CON FAGIOLINI Penne mit Prinzessböhnchen, Knoblauch, Petersilie, in Arrabbiata-Tomatensauce .....	12,50 €
PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E OCA AL GORGONZOLA Riesen Maccheroni, gefüllt mit Ricotta und Gänsefleisch, auf Béchamelsauce mit etwas Tomate, überbacken mit Käse, Parmesan, Butterflocken und Gorgonzola .....	17,00 €
SPAGHETTI CON ASPARAGI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO Spaghetti mit Spargel, Olivenöl, Knoblauch und Peperoni .....	18,50 €
PASTA FRESCA AL RAGOUT D' ASPARAGI Frische apulische Nudeln mit Spargel, Butter-Tomatensauce, Basilikum .....	21,00 €
TAGLIATELLE VERDI CON ASPARAGI grüne Bandnudeln mit Spargel und italienischem Kochschinken in Sahnesauce .....	21,00 €
RISOTTINO „PRIMOSOLE“ Risotto mit Spargel, Tomaten Concassé, Erbsen, Zucchini, etwas Knoblauch, Thymian und Parmesan .....	21,00 €

### Secondi - Hauptgerichte

FILETTI DI MERLUZZO SU LENTICCHIE* Gebratene Seehechtfilets auf Linsen mit Balsamico .....	22,00 €
PASSERA DI MARE AL CHARDONNAY CON ASPARAGI GRATINATI* Maischolle in Chardonnay-Kräuter-Weißweinsauce mit gratiniertem Spargel .....	29,00 €
PESCATRICE CON ASPARAGI* Seeteufel Tranche mit Spargel in delikater Cremesauce .....	32,00 €
PETTO D'ANATRA AL FORNO CON PRUGNE E CASTAGNE* Entenbrust auf Rotweinsauce, mit getrockneten Pflaumen und Kastanien .....	22,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO CON MELANZANE GRATINATI* Kalbsschnitzel mit gegrillten Auberginen in Weißweinsauce mit Parmesan gratiniert .....	31,00 €
FILETTO CON ASPARAGI GRATINATI ALL'OLIO DI TARTUFO* gegrilltes Premium-Rinderfilet mit gratiniertem Spargel, Butterflocken und Parmesan, beträufelt mit weißem Trüffel Öl und Balsamico .....	34,00 €

### Dolci - Desserts

AFFOGATO ALLA GENZIANA Sehr aromatischer Enzian-Wurzelbrand, angenehm bitter, auf Vanilleeis .....	8,00 €
SORBETTO AL LIMONE CON APEROL SPRITZ E MELISSA Zitronensorbet mit Melisse, Prosecco und einem Spritzer Aperol .....	8,00 €
SORBETTO AL LIMONE CON FRAGOLE, LIMONCELLO E MENTA Zitronensorbet mit frischen Erdbeeren, Limoncello und Minzblättern .....	8,50 €