



### Carta Stagionale - Saisonkarte mit Spargel, Trüffeln, Steinpilzen und ...

#### Zuppa e Antipasti - Suppe und Vorspeisen

CREMA D'ASPARAGI CON GAMBERO	
Spargelcremesuppe mit frischem, deutschen Spargel und Garnele .....	11,00 €
INSALATA D'ASPARAGI „URSULA“	
Salate mit Rucola, Spargel, Erdbeeren, Walnüssen, Olivenöl, Balsamico, Parmesan .....	17,50 €
ASPARAGI CON PARMIGIANO SU BARBABIETOLA	
Spargel mit Parmesan auf Rote-Beete-Carpaccio, Olivenöl-Zitronen-Dressing .....	19,00 €
TARTUFO NERO SU CARPACCIO DI BARBABIETOLA	
Schwarzer Scorzone-Trüffel auf rote Beete-Carpaccio, unterlegt mit Rucola, bestreut mit Pistazien-Concassé, Zitronen-Olivenöl-Dressing und Parmesan.....	19,50 €
ASPARAGI AL BURRO, GRATINATI AL PARMIGIANO	
Spargel mit zerlassener Butter, gratiniert mit Parmesan .....	19,00 €
ASPARAGI AL PESTO	
Spargel mit hausgemachtem Basilikum Pesto, in delikater Sahnesauce .....	21,50 €
TARTUFO NERO (SCORZONE) SU ASPARAGI GRATINATI	
Schwarzer Scorzone-Trüffel auf Spargel, gratiniert mit Butter und Parmesan .....	27,00 €
ASPARAGI ALLA CREMA CON TARTUFO NERO	
Spargel in Sahnesauce mit schwarzen Scorzone-Trüffeln, bestreut mit Parmesan .....	27,00 €

#### Farinacei - Nudeln

PIZZA ALBENGA CON GAMBERONI	
Pizza mit Spargel, 5 Hummerkrabben ohne Schale, Peperoni, Mozzarella, Oregano .....	19,50 €
PENNE CON ASPARAGI	
Penne mit Spargel, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni und Tomatenconcassé.....	17,50 €
TAGLIATELLE VERDI CON ASPARAGI	
grüne Bandnudeln mit Spargel und italienischem Kochschinken in Sahnesauce .....	18,50 €
BURRATA SU PACCHERI AL POMODORO E PISTACCHI	
Burrata auf Paccheri in Butter-Basilikum-Tomatensauce und Pistazien-Concassé .....	18,50 €
FETTUCCHINE BIANCHE AL TARTUFO NERO, SCORZONE	
weiße Bandnudeln mit schwarzen Scorzone-Trüffeln in delikater Sahnesauce.....	22,50 €
PAPPARDELLE AI PORCINI	
Pappardelle mit südafrikanischen Steinpilzen in delikater Sahnesauce .....	24,50 €

#### Pesce - Fisch

SCORFANO CON ASPARAGI SU SALSA DEL GIORNO*	
Rotbarschfilet mit frischem, deutschen Spargel auf Tagessauce und Balsamico .....	27,50 €
LUCIOPERCA AL TARTUFO E FUNGHI*	
Zanderfilet in Trüffel-Sahnesauce mit schwarzen Scorzone-Trüffeln, Champignons .....	32,50 €
FILETTI DI MERLUZZO CON TARTUFO NERO*	
Seehechtfilets mit schwarzen Scorzone-Trüffeln, Weißwein, Knoblauch, Kräutern .....	32,50 €

#### Carne - Fleisch

SCHIENA DI CONIGLIO CON ASPARAGI E FRAGOLE*	
Kaninchenrücken mit frischem, deutschen Spargel in Sahnesauce mit Erdbeeren.....	27,50 €
TACCHINO CON PORCINI*	
Truthahnschnitzel mit Steinpilzen in Weißweinsauce mit Kräutern .....	29,50 €
CONTROFILETTO DI MANZO CON ASPARAGI*	
Rumpsteak mit frischem, deutschen Spargel in Butter geschwenkt, Parmesan .....	29,50 €
FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO*	
Gegrilltes Premium-Rinderfilet mit schwarzen Scorzone-Trüffeln auf Sahnesauce .....	39,50 €

#### Dolce - Dessert

GELATO „SAN MARINO“	
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren auf Quittenmus .....	8,00 €
FRAGOLE „PORTO FINO“	
FrISCHE Erdbeeren auf Zitronensorbet mit Limoncello .....	8,50 €
GORGONZOLA „COTOGNA“	
Gorgonzola auf Quittenmus.....	7,50 €