



Saisonkarte mit Walbecker Spargel und südafrikanischen Steinpilzen

Zuppa, Antipasti e Farinacei - Suppe, Vorspeisen und Teiggerichte

CREMA D'ASPARAGI CON GAMBERO

Spargelcremesuppe mit frischem, deutschen Spargel und Garnele-Einlage 12,50 €

INSALATA D'ASPARAGI „SEVERINO“

Grüner Salat mit Spargel, Melone, gebratenen Truthahnbruststreifen, Vinaigrette 19,00 €

ASPARAGI SU CARPACCIO DI BARBABIETOLA

Spargel auf Rote-Beete-Carpaccio mit Olivenöl-Zitronen-Dressing 21,00 €

ASPARAGI AL BURRO, GRATINATI AL PARMIGIANO

Spargel mit zerlassener Butter, gratiniert mit Parmesan 21,00 €

PORCINI DEL SUD AFRICA TRIFOLATI

Steinpilze aus Südafrika geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie 24,50 €

ASPARAGI ALLA CREMA CON PORCINI

Spargel in Sahnesauce mit südafrikanischen Steinpilzen, bestreut mit Parmesan 28,50 €

POLENTA PASTICCIATA ALL'EMILIANA

Polenta geschichtet mit Kalb-Rindfleisch-Bolognese, Béchamel, Butterflocken, Parmesan, etwas Tomate, überbacken mit Käse 12,50 €

PASTA DEL GIORNO DELLO CHEF DI CUCINA

Tagesnudelgericht täglich anders zubereitet, lassen Sie sich überraschen 14,50 €

PENNE CON ASPARAGI

Penne mit Spargel, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni und Tomatenconcassé 17,50 €

TAGLIATELLE BIANCHE CON ASPARAGI

Weißer Bandnudeln mit frischem, deutschen Spargel in delikater Sahnesauce 19,50 €

PAPPARDELLE AI PORCINI

Pappardelle mit südafrikanischen Steinpilzen in delikater Sahnesauce 24,50 €

BURRATA SU PACCHERI CON ASPARAGI AL POMODORO E PISTACCHI

Burrata auf Paccheri mit Spargel in Butter-Basilikum-Tomatensauce und Pistazien 24,00 €

Pesce - Fisch

LUCIOPERCA CON ASPARAGI SU VELLUTATA DI CECI

Zanderfilet mit frischem, deutschen Spargel auf Kichererbsencreme, Balsamico 27,50 €

SALMONE CON ASPARAGI ALLA CREMA

Lachsfilet mit frischem, deutschen Spargel in Chardonnay-Sahnesauce 29,50 €

FILETTI DI SCORFANO CON PORCINI

Rotbarschfilets mit südafrikanischen Steinpilzen, Weißwein, Knoblauch, Kräutern 34,50 €

GAMBERONI CON PORCINI TRIFOLATI

Hummerkrabben, ohne Schale, mit südafrikanischen Steinpilzen, Knoblauch, Kräutern 39,50 €

Carne - Fleisch

OSSOBUCO ALLA MILANESE CON GREMOLATA

Kalbsbeinscheibe geschmort mit Gemüse, Kräutern, Weißwein und Gremoulade aus Zitronenschale, Knoblauch, Petersilie und Rosmarin, serviert auf Safranrisotto 25,00 €

SCHIENA DI CONIGLIO CON ASPARAGI

Kaninchenrücken mit frischem, deutschen Spargel in delikater Sahnesauce 27,50 €

CONTROFILETTO DI MANZO CON ASPARAGI

Rumpsteak mit frischem, deutschen Spargel in Butter geschwenkt, Parmesan 29,50 €

TACCHINO CON PORCINI

Truthahnschnitzel mit südafrikanischen Steinpilzen in Weißweinsauce mit Kräutern 32,50 €

FILETTO DI MANZO CON PORCINI

Gegrilltes Premium-Rinderfilet mit südafrikanischen Steinpilzen auf Sahnesauce 39,50 €

Dolce - Dessert

GELATO ALLE NOCI „HANNES“

Walnusseis auf Quittenmus mit Barceló-Rum 8,00 €

TARTUFO NERO CON MARASCHINO

Trüffel aus Schokoladeneis, gefüllt mit weißem Nougat, Kakaopulver, Maraschino 8,50 €

GORGONZOLA „COTOGNA“

Gorgonzola auf Quittenmus 7,50 €