

Gli asparagi

Spargelzeit



	½ PORT.	PORTION
<i>Vellutata di asparagi con crostini</i> Hausgemachte Spargelcrèmesuppe mit Brotkroutons		9.80
<i>Insalata di asparagi, verdure e bufala</i> Spargelsalat mit Rucola, grilliertem Gemüse und Büffelmozzarella		18.80
<i>Insalata con omelette agli asparagi e pomodorini</i> Spargel-Omelette auf gemischtem Salatbeet, mit Büffelmozzarella und Piccadilly-Tomaten		19.80
<i>Ravioli con Scamorza affumicata e Asparagi</i> Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Spargel und Scamorza (Räucherkäse aus Apulien) in Butter geschwenkt mit Piccadilly-Tomaten und Thymian	19.80	25.80
<i>Risotto asparagi e porcini profumato al tartufo</i> Weissweinsrisotto mit grünen Spargeln, Steipilzen und schwarzem Trüffel	19.20	23.80
<i>Pappardelle fegato e asparagi</i> Hausgemachte breite Nudeln mit Kalbsleber, Spargeln und Zwiebeln	18.80	24.50
<i>Spaghetti alla carbonara di asparagi</i> Eine schmackhafte klassische Carbonara mit grünem Spargel	18.50	22.50
<i>Trancio di salmone norvegese su specchio di salsa bernese</i> Norwegisches Lachs-Steak auf einem Beet aus Sauce Béarnaise, serviert mit Spargeln und Salzkartoffeln		34.90
<i>Filetti di persico alla mugnaia</i> Eglifilets Müllerinnen-Art gebraten mit Butter und Petersilien, dazu Spargeln und Mandelreis		36.90
<i>Medaglioni di vitello agli asparagi</i> Kalbsmedaillon an einer delikatsten Rahmsauce mit Cognac und gemischtem Spargeln, serviert mit Parmesanrisotto		39.90

<i>Bocconcini di manzo agli asparagi e ciliegini</i>	44.60
Rindsfiletwürfeln an einer würzigen Sauce mit Spargeln und Piccadilly-Tomaten, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	
<i>Asparagi alla Milanese</i>	18.50 26.00
Spargeln mit Butter und Parmesan gratiniert, serviert mit Spiegelei	
<i>Asparagi con salsa</i>	16.80 25.50
Spargeln mit Sauce Hollandaise oder Béarnaise	
<i>Asparagi con prosciutto di Parma</i>	18.90 27.50
Spargeln serviert mit Parma Schinken	
<i>PIZZA o sole mio</i>	23.80
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Spargeln, Rohschinken und Ei	
<i>PIZZA salsiccia e asparagi</i>	23.80
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Lunanighetta-Wurst, Spargeln	

Le pizze più amate/Die beliebtesten Pizzen

<i>Pizza Pancetta e Porcini</i>	22.50
mit Tomaten, Mozzarella, Speck und Steinpilzen.	
<i>Pizza Gamberetti e Zucchine</i>	21.80
mit Tomaten, Mozzarella, Crevetten und Zucchini	
<i>Pizza Calabrese (sehr scharf)</i>	20.80
mit Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Peperoni und Peperoncini	
<i>Pizza Fiorentina</i>	22.80
mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Mascarpone und Rohschinken	