

SPARGELKARTE

ANTIPASTI

BURRATA SFIZIOSA CON ASPARAGI

Burrata-Mozzarella mit Spargelsalat, Fenchelorangensalat und Menaica-Sardellen

CREMA DI ASPARAGI CON SALMONE

Spargelcremesuppe mit Lachswürfel und Croutons

BRUSCHETTONE RUSTICO CON ASPARAGI

Selbstgemachtes Bauernbrot mit Spargelsalat, Kartoffelwürfelchen und Kirschtomaten

ASPARAGI AL FORNO CON GUANCIALE E FORMAGGIO

Gebackene Spargelröllchen mit Guanciale-Speckmantel, Fontina-Käse auf Kartoffelsafrancreme

SALMONE MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE E ASPARAGI

Mildgebeizter Wildlachs mit Kräutermarinade auf grünem und weißem Spargel in zerlassener Butter mit Eivinaigrette und Mandeln

PROSCIUTTO DI PARMA E INSALATA DI ASPARAGI

Parmaschinken (18 Monate gereift) mit Spargelsalat, Kartoffelwürfelchen, Kirschtomaten und Parmigiano

PASTE FRESCHE

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

PASTA CORTA CON SALSICCIA E ASPARAGI

Selbstgemachte kurze Nudeln mit Salsiccia und Spargel

PASTA CORTA CON SALMONE E ASPARAGI

Selbstgemachte kurze Nudeln mit frischem Lachs, Spargel und kleinen Tomaten

I RIPIENI CON ASPARAGI

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Spargel und Kartoffeln auf Ei-Safrancreme und Parmigiano-Kekse

PASTA GRANI ANTICHI BIO SICILIANI

TRADITIONELL GETROCKNETE BRONZEGERESSTE NUDELN

LA CARBONARA CON ASPARAGI VERDI E GUANCIALE

Spaghettoni „alla Carbonara“ mit grünem Spargel, Pecorino-Käse und Guanciale di Colonnata vom „Cinta Senesi“ Schwein

GNOCCHETTI FRESCHI

SELBSTGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

GNOCCHETTI CON ASPARAGI

Gnocchi auf Taleggio-Creme mit Spargel, Walnüsse und „Pancetta di Colonnata“

PASTA AL FORNO

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

LASAGNETTA CON ASPARAGI

Selbstgemachte Lasagne mit Spargel, „Guanciale di Colonnata“, Erbsen und Paprikacreme

PESCI

CODA DI ROSPO CON ASPARAGI

Gegrillter Seeteufel in Zitronensauce mit frischem Spargel und Petersilienkartoffelragout

CONCASSER DI PESCE CON ASPARAGI

Edelfisch-Concasser mit Spargelragout, Kirschtomaten in Confit, Zuckerschoten und Petersilienkartoffelragout

CARNI

SCHIENA DI VITELLO CON ASPARAGI

Gebratener Kalbsrücken mit Bärlauch-Brotkruste, frischem Spargel und Petersilienkartoffelragout

COTOLETTA IMPANATA CON ASPARAGI

Kalbsschnitzel mit frischem Spargel und Petersilienkartoffelragout

PIZZE

CON PROSCIUTTO DI PARMA E ASPARAGI

Pizza mit Parmaschinken (18 Monate gereift) und frischem Spargel

CON BURRATA E ASPARAGI

Pizza mit Burrata-Mozzarella, frischem Spargel und Kirschtomaten