

Menü SAISONALE SPEZIALITÄTEN - Zutaten

VORSPEISEN

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI ITALIANI

Schweinefleisch, Milch, Salz, Pfeffer, Aromen

STRACCIATELLA DI BUFALA CON ALACCE SICILIANE

EVO-Öl, Büffel-Stracciatella, Alacce, Salz, Pfeffer

BURRATA CON POMODORINI & PISTACCHI

EVO-Öl, Burrata, Kirschtomaten, Pistazien, rosa Salz, Pfeffer

MOZZARELLA DI BUFALA SU FOGLIE DI LIMONE

EVO-Öl, Büffelmozzarella, Zitronenblätter, Zitronenschale, rosa Salz, Pfeffer

CROSTINI DI GAMBERI IN SALSA DI GORGONZOLA

EVO-Öl, Brot, Garnelen, Gorgonzola, Petersilie, rosa Salz, Pfeffer

PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA SICILIANA

EVO-Öl, Auberginen, Mozzarella, frisches Tomatenpüree, Grana Padano, rosa Salz, Pfeffer

ARANCINI DI RISO

EVO-Öl, Carnaroli-Reis, Rind- und Schweinefleischragout, frisches Tomatenpüree, Erbsen, Butter, Safran, rosa Salz, Pfeffer

INVOLTINI DI BRESAOLA, MELE e YOGURT

EVO-Öl, Rinderbresaola, Äpfel, Joghurt, Schnittlauch, rosa Salz, Pfeffer

ERSTE GÄNGE

RISOTTO AL PROSECCO CON TARTUFO NERO

EVO-Öl, Carnaroli-Reis, Fleischbrühe, Zwiebeln, Knoblauch, Karotte, extra trockener Prosecco-Wein, Butter, frische schwarze Trüffelklochen, rosa Salz, Pfeffer

TORTIGLIONI QUADRATI GORGONZOLA, CURRY, FUNGHI & NOCI

EVO-Öl, quadratische Tortiglioni, Gorgonzola-Käse, Curry, frische Pilze, Walnüsse, rosa Salz, Pfeffer

TORTELLINI IN BRODO

EVO-Öl, Rindfleisch, Schweinefleisch, Rohschinken, Mortadella, Grana Padano, Mehl, Eier, Fleischbrühe, Zwiebeln, Knoblauch, Karotte, rosa Salz, Pfeffer

TORTIGLIONI QUADRATI CON POMODORINI, ACCIUGHE & PISTACCHI

EVO-Öl, quadratische Tortiglioni, Kirschtomaten, Sardellenfilets, Pistazien, rosa Salz, Pfeffer

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE

EVO-Öl, Mandeln, Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Pecorino-Käse, Mehl, rosa Salz, Pfeffer

RAVIOLI AL CACAO RIPIENI DI MASCARPONE, GORGONZOLA IN SALSA DI BURRO & NOCI

EVO-Öl, Mehl, Eier, Kakao, Mascarpone-Käse, Gorgonzola-Käse, Butter, Walnüsse, rosa Salz, Pfeffer

RISOTTO ASPARAGI E FRAGOLE

EVO-Öl, Carnaroli-Reis, frischer Spargel, Erdbeeren, Fleischbrühe, Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Butter, rosa Salz, Pfeffer

GNOCCHI ALLA SORRENTINA IN SALSA DI POMODORO & MOZZARELLA DI BUFALA

EVO-Öl, Kartoffeln, Mehl, Eier, Muskatnuss, Grana Padano, frische Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum, rosa Salz, Pfeffer

RISOTTO ALLE LENTICCHIE

EVO-Öl, Carnaroli-Reis, Linsen, Fleischbrühe, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Lorbeerblatt, Tomatenpüree, rosa Salz, Pfeffer

SPAGHETTI MELANZANE, POMODORINI & COZZE

EVO-Öl, quadratische Spaghetti Nr. 1, Auberginen, frische Muscheln, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie, rosa Salz, Pfeffer

RAVIOLI VERDI AGLI SPINACI CON RIPIENO DI RICOTTA & SPINACI

EVO-Öl, Mehl, Eier, Spinat, frischer Ricotta-Käse, Butter, rosa Salz, Pfeffer

ZWEITE GÄNGE

BRASATO AL BAROLO CON POLENTA

EVO-Öl, Rindfleisch, Fleischbrühe, Barolo-Wein, Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Sellerie, Maismehl, aromatische Gewürze: Zimt, Lorbeerblatt, Nelken, Rosmarin, Butter, rosa Salz, Pfeffer

GAMBERONI IN CREMA DI GORGONZOLA CON TARTUFO NERO

EVO-Öl, frische Garnelen, Gorgonzola-Käse, Knoblauch, frische schwarze Trüffellocken, Petersilie, rosa Salz, Pfeffer

TONNO ALLA GRIGLIA CON CIPOLLA CAMELLATA IN SALSA D'ARANCIA E SEMI DI PAPAVERO

EVO-Öl, frisches Thunfischfilet, Weinessig, Zucker, rote Zwiebel, Orange, Mohnsamen, rosa Salz, Pfeffer

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

EVO-Öl, Bio-Rinderrippe, rosa Salz, Pfeffer

TORTINO DI POLENTA CON GORGONZOLA E MELANZANE ALLA GRIGLIA

EVO-Öl, Maismehl, Gorgonzola-Käse, Butter, Auberginen, Knoblauch, rosa Salz, Pfeffer

LESSO DI MANZO IN SALSA VERDE

EVO-Öl, Rindfleisch, Fleischbrühe, Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Sellerie, rosa Salz, Pfeffer, aromatische Gewürze: Lorbeerblatt, Nelken, Thymian, Petersilie.
Grüne Soße: Sardellenfilets, Eigelb, Petersilie, Paniermehl, Kapern, Essig, rosa Salz, Pfeffer

UOVO AL TUORLO TENERO IN CESTINO DI GRANA PADANO CON FUNGHI PORCINI

EVO-Öl, Eier, Butter, Grana Padano, frisch getrocknete Steinpilze, Petersilie, Knoblauch

FIorentina ALLA GRIGLIA CON PURÈ DI PATATE IN SALSA DI BURRO ALLE ERBE

EVO-Öl, Rinderfilet, Kartoffeln, Milch, Muskatnuss, Grana Padano, aromatische Kräuterbutter, rosa Salz, Pfeffer

ARROSTO DI MAIALE ALLA BIRRA

EVO-Öl, Schweinefilet, helles Bier, Speck, Zwiebeln, Sellerie, Salbei, Fenchelsamen, Wacholderbeeren, Rosmarin, Knoblauch, Karotten, rosa Salz, Pfeffer

COSTOLETTE D'AGNELLO AI PISTACCHI IN SALSA DI PISELLI

EVO-Öl, Bio-Lammkoteletts, Paniermehl, Grana Padano, Eier, Pistazien, rosa Salz, Pfeffer. Erbsensauce: grüne Erbsen, Knoblauch, Butter, rosa Salz, Pfeffer

SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA

EVO-Öl, Bio-Kalbsnüsse, Mehl, Thymian, Salbei, Lorbeerblatt, Butter, Marsala-Wein

BEILAGEN

CAPONATA DI MELANZANE ALLA SICILIANA

EVO-Öl, Aubergine, Oliven, Kapern, Sellerie, Zwiebel, frische Tomatensauce, Weinessig, Zucker, rosa Salz, Pfeffer

ZUCCA AL FORNO AL ROSMARINO

EVO-Öl, Kürbis, Rosmarin, rosa Salz, Pfeffer

TORTINO DI FARRO CON MOZZARELLA IN SALSA DI BASILICO

EVO-Öl, Dinkel, Mozzarella, Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, rosa Salz, Pfeffer

NACHSPEISEN

ZUPPA INGLESE

Eier, Kartoffelstärke, Mehl, Vanille, Zucker, Kakaopulver, Schlagsahne, Milch, Maisstärke, dunkle Schokolade, Alchermes-Likör

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Schlagsahne, Zucker, Vanille, Gelatine, frische Beeren

CANTUCCI TOSCANI CON VIN SANTO

Mehl, Zucker, Eier, Bäckerammoniak, Mandeln, Butter, Vin Santo

MELA o PERA AL FORNO CON SALSA CAMELLATA ALLA CANNELLA

Apfel oder Birne, Zucker, Vanille, Zimt

CESTINO DI PASTA SFOGLIA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO

Blätterteig (Mehl, Butter, Zucker), Eier, Milch, Maisstärke, Vanille, frische Beeren

CRÈME CAMEL AL MANDARINO

Milch, Zucker, Eier, Schlagsahne, Vanille, Mandarinen

SALAME DI CIOCCOLATO

Dunkle Schokolade, trockene Kekse, Mandeln, kandierte Orangen, Butter, Eier, Rumlikör, Kakaopulver, Puderzucker