

CALABRI

“IL MARE IN TAVOLA”

ENTRÉ

Bicchierino di crema di patate silane, gelée al bergamotto e crumble salato alla liquirizia di Sibari

Glas mit Silanischen Kartoffelcreme, Bergamotte-Gelée und salzigem Lakritz-Crumble aus Sibari

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Carpaccio di tonno marinato al bergamotto, scaglie di peperone dolce e maionese al finocchietto selvatico

Caponata di melanzane e pesce spada in agrodolce leggero

Alalunga frita con cipolla rossa di Tropea in agrodolce

Thunfisch-Carpaccio mariniert mit Bergamotte, süßen Paprikaflocken und wilder Fenchel-Mayonnaise

Auberginen-Pesce-Spada-Caponata in leichter süß-saurer Marinade

Frittierter Alalunga mit süß-saurer Tropea-Zwiebel

A SCIDDICATA I LA SILA

Crema calda di patate silane con filetto di dentice scottato, finocchietto selvatico e polvere di liquirizia di Sibari

Warme Silanische Kartoffelcreme mit gebratenem Zahnbrassenfilet, wildem Fenchel und Lakritzpulver aus Sibari

STRUNCATURA RU MARI

Struncatura ai sapori del Tirreno: alici, mollica croccante, olive nere, peperoncino e prezzemolo

Struncatura (pasta) mit Aromen des Tyrrhenischen Meeres: Sardellen, knusprige Brotbrösel, schwarze Oliven, Peperoncino und Petersilie

PURPU ARRUSTUTU E PATATI MPACCHIUSE

Polpo arrostito su crema di peperoni corno, cipolla rossa di Tropea brasata nell'acqua di cottura del polpo e contorno di patate mpacchiuse

Gerösteter Oktopus auf Creme aus Corno-Paprika, in Oktopuswasser geschmorter roter Tropea-Zwiebel und Beilage aus traditionellen „Patate 'mpacchiuse“

DESSERT

Susumelle calabresi al cioccolato, crema di bergamotto, polvere di liquirizia di Sibari e liquore artigianale di cedro
“De Caprio – Fior di Cedro”

Kalabrische Susumelle mit Schokolade, Bergamottecreme, Lakritzpulver aus Sibari und hausgemachtem Cedro-Likör „De Caprio – Fior di Cedro“

€ 59,90

Was ist die/das

ENTRÉ

Ein cremiger Gruß aus dem Herzen Kalabriens:

Die Kartoffel aus der Sila-Hochebene wächst auf 1.200 m Höhe in vulkanischem Boden und zählt zu den aromatischsten Italiens. Die Lakritze aus Sibari – seit der Antike geschätzt – und die fast nur in Kalabrien wachsende Bergamotte verleihen Tiefe und Eleganz.

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

TONNO: Der Thunfisch – roh mariniert und fein aufgeschnitten – wird durch den Saft der Bergamotte veredelt, die ausschließlich an der ionischen Küste Kalabriens gedeiht. Die getrockneten, süßen Paprikastücke erinnern an eine ländliche Tradition: das Trocknen von Paprika auf den Dächern der Dörfer, um sie für den Winter haltbar zu machen. Thunfisch war einst eine wertvolle Fangbeute, oft Teil religiöser Feste. Die Bergamotte diente schon im 18. Jh. der Parfumherstellung in Reggio Calabria.

CAPONATA: Caponata aus Auberginen und gebratenem Schwertfisch. Diese süß-saure Spezialität, einst aus der bäuerlichen Resteküche geboren, wurde in Kalabrien mit Fisch verfeinert, der nach dem Fang direkt am Hafen zubereitet wurde. Auberginen, Essig und Zucker bilden die Basis – der Schwertfisch bringt Meereskraft und Eleganz. Die Caponata wurde oft in Tonkrügen aufbewahrt und als Reiseproviant mitgenommen. Der Schwertfischfang hat in Kalabrien byzantinische Wurzeln.

ALALUNGA: ein naher Verwandter des Thunfisches – wurde traditionell von Fischerfamilien genutzt, die jeden Teil des Fangs verwerteten. Frittieren war eine einfache Art, den Fisch haltbar zu machen und ihm eine kräftige Kruste zu geben. Die süß-sauren Zwiebeln aus Tropea gleichen die Salzigkeit aus und fügen eine geschmackliche Erinnerung an vergangene Hafenmahlzeiten hinzu. In manchen Küstendörfern wurde der Alalunga in großen Pfannen am Strand zubereitet – ein Fest für das ganze Viertel.

'A SCIDDICATA I LA SILA:

Dieses Gericht vereint zwei Welten: die rustikale Küche der kalabrischen Hochebene und den eleganten Fisch der Küste. Wilder Fenchel bringt einen frischen, anisartigen Duft, die Lakritze Tiefe. Solche cremigen Gerichte wurden früher zu besonderen Besuchern oder an Feiertagen zubereitet, wenn das Beste aus verschiedenen Regionen auf den Tisch kam. Der Name „Sciddicata“ bedeutet im Dialekt „glitschig“, ein Hinweis auf die weiche, seidige Textur der Suppe.

STRUNCATURA RU MARI:

Ursprünglich war die Struncatura ein „Armeuteessen“, hergestellt aus den Rückständen des Weizenmahls, dunkel, kräftig, nahrhaft. Heute gilt sie als Slow-Food-Schatz. In der Volksküche Kalabriens verband man sie mit Meeresaromen und getrocknetem Brot – ein Symbol für Sparsamkeit, Kreativität und Geschmack. Früher war der Verkauf von Struncatura offiziell verboten – doch sie wurde heimlich weitergekocht und nie vergessen.

PURPU ARRUSTUTU CU PATATI MPACCHIUSE:

Der Polpo war früher ein Festtagsgericht in den Dörfern an der tyrrhenischen Küste. Über Holzkohle gegart, brachte er den Geschmack des Meeres auf den Tisch. Die „mpacchiuse“ – klebrige Kartoffeln aus der Sila – werden goldbraun gebraten: ein einfaches, aber geliebtes Familiengericht. Die Kartoffeln wurden oft direkt in der Eisenpfanne über dem offenen Feuer gebraten – jede Familie hatte ihr eigenes Rezept.

SUSUMELLE & CEDRO

Diese würzigen Weihnachtskekse aus Honig und Kakao werden von der Bergamotte verfeinert. Der Cedro-Likör – aus der seltenen Zitronatzitrone – schließt das Menü mit weichem Zitrusduft. Die Cedro-Zitrone wird seit Jahrhunderten an Rabbinerschulen nach Kalabrien geliefert – ein stilles Zeugnis alter Kulturen.