

LIGURIA

# “LA TERRA IN TAVOLA”

## ENTRÉ

Bicchierino di crema di patate al basilico e gelée di pomodoro, focaccia ligure e mini Spritz al Corochinato

Gläschen mit Kartoffel-Basilikum-Crème und Tomaten-Gelée, ligurische Focaccia und Mini-Spritz mit Corochinato

## TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Cubetti croccanti di **panissa di ceci** con salsa al pesto delicato e pinoli caramellati.

**Torta Pasqualina** con erbe e prescinsêua, servita con coulis di pomodoro cuore di bue di Albenga.

**Polpettine alla genovese** profumate alla maggiorana, adagiate su crema di fagioli di Pigna.

Knusprige Würfel aus **Kichererbsen-Panissa** mit feiner Pesto-Sauce und karamellisierten Pinienkernen.

**Torta Pasqualina** mit Kräutern und Prescinsêua, serviert mit Coulis aus Albenga-Ochsenherztomaten.

**Genueser Fleischbällchen**, mit Majoran aromatisiert und auf einer Crème aus Fagioli di Pigna angerichtet.

## ZEMIN DE CEIXEI

Ceci in zimino con salsiccia ligure e cubetti di focaccia frita

Eintopf aus Kichererbsen, Mangold und ligurischer Salsiccia, serviert mit frittierten Focaccia-Würfeln

## DOMENICA LIGURE

Pansoti con salsa di noci

Pansoti mit Kräutern und cremiger Walnussauce

## TOMASELLE ALLA GENOVESE

Tomaxelle alla genovese accompagnata dalla tradizionale Frandura di Montalto

Tomaxelle in Tomatensauce, serviert mit der traditionellen Frandura di Montalto.

## DESSERT

Biancomangiare ligure con albicocche di Valleggia e amaretti di Sassello – Amaro Camatti

Biancomangiare ligure mit Valleggia-Aprikosen und Amaretti aus Sassello – Amaro Camatti

€ 49,90

## Was ist die/das

### ENTRÉ

Ein feines Gläschen mit Kartoffel-Basilikum-Crème und Tomaten-Gelée, dazu ligurische Focaccia und ein Mini-Spritz mit Corochinato. Dieses aromatisierte Getränk entstand Ende des 19. Jahrhunderts in einer Apotheke in Genua, wurde rasch zum Kultgetränk der Hafenarbeiter und entwickelte sich in den 1960er-Jahren zum Symbol der genuesischen Aperitif-Kultur – bis heute gilt es als das „inoffizielle Nationalgetränk“ der Stadt.

### TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Knusprige **Panissa aus Kichererbsenmehl**, bereits im Mittelalter als Straßenessen beliebt und seit dem 14. Jahrhundert sogar in den Stadtstatuten erwähnt, wird hier mit feiner Pesto-Sauce und karamellisierten Pinienkernen serviert.

Die **Torta Pasqualina**, erstmals im 16. Jahrhundert belegt, ist eine zarte Blätterteigtorte mit Kräutern und Prescinsêua – einem uralten genuesischen Frischkäse zwischen Joghurt und Ricotta, der schon im 15. Jahrhundert in Klöstern als leichte und nährnde Speise geschätzt wurde. Der Überlieferung nach musste die Pasqualina aus 33 Schichten bestehen, als Symbol für die Lebensjahre Christi, und wird hier von einem Coulis aus Albenga-Ochsenherztomaten begleitet.

Die **Polpette alla genovese** sind kleine Fleischbällchen, verfeinert mit Majoran, jener „edlen Würze der Genueser Küche“, die in Rezeptbüchern des 18. Jahrhunderts oft erwähnt wird, und werden auf einer Crème aus Fagioli di Pigna serviert.

### ZEMIN DE CEIXEI

Ein herzhafter Eintopf aus Kichererbsen, Mangold und ligurischer Salsiccia, begleitet von Würfeln aus knusprig frittierte Focaccia. Dieses Gericht ist schon im 14. Jahrhundert in genuesischen Chroniken belegt und wurde besonders in der Fastenzeit gegessen. Im 19. Jahrhundert galt es als typisches Wintergericht in den Hafenvierteln der Stadt.

### DOMENICA LIGURE

Hausgemachte Pansoti mit Kräuterfüllung in cremiger Walnusssauce. Diese Pasta aus dem Val Bisagno entstand im 18. Jahrhundert und wurde zu einem Festtagsgericht. Im 19. Jahrhundert hielt die Walnusssauce Einzug in die Kochbücher Genuas und wurde zur klassischen Begleitung.

### TOMASELLE ALLA GENOVESE

Kleine Kalbsröllchen, gefüllt mit Fleisch, Brot und Kräutern, in Tomatensauce geschmort und begleitet von der traditionellen Frandura di Montalto. Dieses rustikale Kartoffelgericht aus dem ligurischen Dorf Montalto Ligure wird im Ofen gebacken und spiegelt die bäuerliche Küche des Arroscia-Tals wider. Bereits im 17. Jahrhundert waren die Tomaselle bei den Patrizierfamilien Genuas beliebt und wurden in den damaligen Rezeptbüchern als Gericht „für besondere Anlässe“ beschrieben.

### DESSERT

Traditionelles Biancomangiare aus Milch und Mandeln, verfeinert mit Aprikosen aus Valleggia und Amaretti aus Sassello, begleitet von einem Glas Amaro Camatti. Dieses Dessert wurde bereits im 13. Jahrhundert in mittelalterlichen Kochbüchern erwähnt und gelangte über Sizilien nach Ligurien, wo es als Symbol für Reinheit und Festlichkeit galt. Der Amaro Camatti hingegen wurde 1923 in Recco von einem Apotheker entwickelt und ist heute das bekannteste Bittergetränk Liguriens.