

MARCHE

“IL MARE IN TAVOLA”

ENTRÉ

Olive all'Ascolana classiche con maionese leggera al Mistrà
Servite con aperitivo a base di liquore all'anice Varnelli

*Klassische **Oliven all'Ascolana** mit leichter Mistrà-Mayonnaise
Serviert mit einem Aperitif auf Basis des Anislikörs Varnelli*

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN

Arancino di baccalà con cipolla caramellata su crema di pomodori confit

Sgombro marinato a freddo su carpaccio di finocchi agli agrumi,
con battuto di patate lesse e perle di Aperol

Trippa di mare emulsionata nella colatura di acciuga, con crumble di olive Ascolane,
zeste di limone e cialda al nero di seppia

Stockfisch-Arancino mit karamellisierter Zwiebel auf Creme von konfierten Tomaten
Kalt **marinierte Makrele** auf Zitrus-Fenchel-Carpaccio, mit gehackten Salzkartoffeln
und Aperol-Perlen

Trippa di Mare in feiner Sardellen-Emulsion, mit Crumble von Oliven all'Ascolana,
Zitronenzesten und Tintenfisch-Tuile

ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Brodetto sambenedettese tradizionale zuppa di pesce dell'Adriatico

Brodetto nach Sambenedetteser Art, Traditionelle Fischsuppe von der adriatischen Küste

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Tacconi alle fave con triglie, crema di fave secche e bottarga

Tacconi aus Favabohnen mit Rotbarben, Creme aus getrockneten Saubohnen und Bottarga

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Stoccafisso all'anconetana con patate e cicoria ripassata

Stockfisch nach Ancona-Art mit Kartoffeln und geschmortem Chicorée

DESSERT

Cavallucci marchigiani accompagnati da liquore Nocino

Marchigianische Cavallucci serviert mit Nocino-Likör

€ 54,90

Was ist die/das

ENTRÉ

Die **Oliven all'Ascolana** stammen aus **Ascoli Piceno** und entstanden zwischen dem späten 19. und frühen 20. Jahrhundert in den Küchen adliger Familien.

Ursprünglich war dieses Gericht ein Akt der klugen Resteverwertung: Fleischabschnitte wurden fein gehackt und als Füllung für große, grüne Oliven verwendet, die in Salzlake konserviert waren.

Mit der Zeit entwickelte sich daraus **das kulinarische Wahrzeichen der Region**.

Die **Mistrà-Mayonnaise** greift den charakteristischen Anisduft des gleichnamigen Likörs aus der Gegend von **Ancona** auf.

Der begleitende **Aperitif mit Varnelli** erinnert an eine der traditionsreichsten Destillierungen der Marken, gegründet im Jahr 1868 und bis heute ein Symbol regionaler Identität.

VORSPEISENTRIO – DREIERLEI KOSTPROBEN

Der **Stockfisch-Arancino** erzählt von der Bedeutung des konservierten Fisches an der Adriaküste.

Stockfisch gelangte über den Seehandel aus Nordeuropa in die Marken und wurde rasch zu einem festen Bestandteil der regionalen Küche, besonders in den Fastenzeiten.

Karamellisierte Zwiebeln und konfierte Tomaten balancieren seine ausgeprägte Würze.

Die **kalt marinierte Makrele** ist eine Hommage an die einfache Küche der Fischer.

Ein nahrhafter, fettreicher Fisch, der traditionell durch Marinieren haltbar gemacht wurde.

Das **Fenchel-Carpaccio mit Zitrusnoten** greift die alte Gewohnheit auf, Fisch mit wilden Kräutern und Früchten der Küste zu aromatisieren, während die Kartoffel dem Gericht Tiefe und Ausgleich verleiht.

Die **Trippa di Mare** ist eine historische Spezialität aus **Ancona**.

Fein geschnittene Sepia wird langsam geschmort und erinnert in ihrer Form an Kutteln – daher der Name.

Sardellenemulsion, Oliven all'Ascolana und Zitronenzesten erzählen von einer intensiven Hafenküche: salzig, direkt und dennoch überraschend elegant.

SÜPPCHEN

Der **Brodetto nach sambenedetteser Art** zählt zu den ältesten und reichhaltigsten Fischsuppen der mittleren Adria.

Er entstand in **San Benedetto del Tronto** an Bord der Fischerboote aus dem Fang des Tages, ohne festgeschriebene Rezepte.

Bis heute bewahrt jede Familie ihre eigene Version – ein Ausdruck von Meer, Arbeit und Respekt vor dem Fisch.

ERSTER GANG

Die **Tacconi aus Favabohnen** sind eine bäuerliche Pasta aus dem Hinterland der Marken.

Sie wurden ursprünglich zubereitet, als Weizen knapp war und Hülsenfrüchte die Grundlage der Ernährung bildeten.

Die Kombination mit **Rotbarben** und **Bottarga** verbindet Berge und Meer, einfache Küche und maritime Raffinesse. Ein altes Gericht, neu interpretiert.

HAUPTGANG

Der **Stockfisch nach Ancona-Art** ist bereits seit dem **16. Jahrhundert** belegt, als Ancona einer der wichtigsten Häfen des Kirchenstaates war.

Der aus Nordeuropa importierte Stockfisch wurde langsam mit Tomaten, Kartoffeln und Kräutern geschmort und entwickelte sich zu einem der symbolträchtigsten Gerichte der Stadt.

Der **Chicorée**, eine typische Wildpflanze, ergänzt das Gericht mit seiner feinen Bitterkeit.

DESSERT

Die **Cavallucci aus den Marken** sind rustikale, gewürzte Festtagskekse aus der ländlichen Tradition.

Der **Nocino**, ein Likör aus grünen Walnüssen, die traditionell in der Johannisnacht geerntet werden, hat seine Wurzeln in der klösterlichen und bäuerlichen Kultur.

Ein warmer, tiefgründiger Abschluss – geprägt von Erinnerung, Handwerk und regionaler Identität.