

MARCHE

“LA TERRA 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

Carpaccio di Ciauscolo IGP con more marinate, cialda di pane croccante e olio extravergine di oliva
Crescia sfogliata calda con spuma di Pecorino dei Sibillini – Monti Sibillini, miele di castagno e polvere di noci tostate

Frittata soffice alle erbe spontanee con crema al tartufo, fonduta di Pecorino dei Sibillini e olio alle erbe

Carpaccio vom Ciauscolo IGP mit marinierten Brombeeren, knuspriger Brottauille und nativem Olivenöl extra
Warme Crescia sfogliata mit Pecorino-Schaum aus den Monti Sibillini, Kastanienhonig und geröstetem Walnussstaub

Luftige Kräuterfrittata mit Trüffelcreme, zarter Pecorino-Fonduta und Kräuteröl

ZUPPETTA – SÜPPCHEN

Zuppa rustica di legumi marchigiani con crumble di guanciale

Rustikale Hülsenfrüchtesuppe aus den Marken mit Guanciale-Crumble

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Maccheroncini di Campofilone IGP al ragù di papera con riduzione di vino cotto

Maccheroncini di Campofilone IGP mit Ragout von junger Gans (Papera) und Vino-Cotto-Reduktion

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Coniglio in porchetta con patate e cicoria ripassata

Kaninchen in Porchetta-Art mit Kartoffeln und geschmortem Chicorée

DESSERT

Cavallucci marchigiani accompagnati da liquore Nocino

€ 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 **Mistral-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 **Ciauscolo IGP** steht für eine der authentischsten Ausdrucksformen der Fleischkultur der Marken.

Seine Herkunft liegt im Hinterland, wo das Schwein über Jahrhunderte hinweg eine zentrale Rolle für die Selbstversorgung der Familien spielte.

Die marinierten Brombeeren setzen einen frischen, leicht säuerlichen Akzent und erinnern an die traditionelle Verwendung von Waldfrüchten als natürlicher Gegenpol zu kräftigen Speisen.

Die **Crescia sfogliata**, ursprünglich aus der Gegend von Urbino, war einst das tägliche Brot der Bauern.

Die Kombination mit Pecorino aus den Monti Sibillini, Kastanienhonig und Walnüssen spiegelt die Küche des Apennins wider: intensiv, aromatisch und tief im Terroir verankert.

Die **Kräuterfrittata** ist eng mit dem Frühling verbunden, jener Jahreszeit, in der auf Wiesen und Feldern wilde Kräuter gesammelt wurden.

Veredelt mit Trüffel und regionalem Käse bewahrt sie ihren einfachen Charakter und gewinnt zugleich an Tiefe und Eleganz.

SÜPPCHEN

Hülsenfrüchtesuppen bildeten über Generationen hinweg die Grundlage der Ernährung in den Marken.

Kichererbsen, Bohnen und Linsen spendeten Kraft und Wärme, besonders in den Wintermonaten.

Der Guanciale erinnert an die Bedeutung des Schweins als ganzheitlich genutztes Nutztier, bei dem nichts verschwendet wurde.

ERSTER GANG

Die Maccheroncini di Campofilone IGP sind bereits seit dem 15. Jahrhundert dokumentiert und galten als Pasta für besondere Anlässe.

Das Ragout von junger Gans (Papera) gehört zur Tradition der hügeligen Regionen, wo Enten in der Nähe von Feldern und Wasserläufen gehalten wurden.

Der Vino Cotto, durch langsames Einkochen von Traubenmost gewonnen, war ein typisches Hausprodukt und fand sowohl in der Küche als auch als natürliches Süßungsmittel Verwendung.

HAUPTGANG

Das Kaninchen in Porchetta-Art zählt zu den repräsentativsten Gerichten des Hinterlandes der Marken.

Mit aromatischen Kräutern gewürzt und langsam gegart, wurde es traditionell zu Festtagen und Familienfeiern serviert.

Kartoffeln und Chicorée ergänzen das Gericht mit Erdigkeit und einer feinen Bitterkeit – ein Spiegel der regionalen Landschaft.

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.