

“IL MARE IN TAVOLA”

ENTRÉ

Crocchetta di pallotta cacio e ova con cuore fondente, su crema soffice allo zafferano dell'Aquila, polvere di pane al timo e miele delicatamente tartufato

Champagnino abruzzese, tradizionale miscela di gassosa e Trebbiano d'Abruzzo

Krokette aus Pallotta cacio e ova mit geschmolzenem Kern, auf feiner Safrancreme aus L'Aquila, mit Thymian Brotpulver und einem Hauch von delikat trüffelisiertem Honig

Abruzzesischen Champagnino, der traditionellen Mischung aus Gassosa und Trebbiano d'Abruzzo

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN

Tartare di tonno rosso al finocchietto selvatico, scorza di limone e olio delicato agli agrumi, adagiata su una Pringles croccante

Crostino fritto con **cozze alla molisana**, pomodorini confit, prezzemolo fresco e una lieve nota di peperoncino

Scrippella croccante farcita con mousse di ricotta e limone, su vellutata allo zafferano dell'Aquila e mandorle tostate

Tatar vom **roten Thunfisch** mit wildem Fenchel, Zitronenschale und feinem Zitrusöl, angerichtet auf einer knusprigen Pringles

Frittierter Crostino mit **Muscheln nach molisanischer Art**, confierten Kirschtomaten, frischer Petersilie und einer leichten Note von Peperoncino

Knusprige **Scrippella**, gefüllt mit Ricottamousse und Zitrone, auf Safrancreme aus L'Aquila und gerösteten Mandeln

ZUPPETTA – SÜPPCHEN

Vellutata di ceci al rosmarino con calamaretti spadellati, olio al prezzemolo e crostini dorati alle erbe

Samtige **Kichererbsencreme** mit Rosmarin und sautierten Calamaretti, **Petersilienöl und goldenen Kräutercrostini**

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Spaghetti quadrati La Molisana con fumetto di pesce ristretto, tartare di scampi, zest di limone, briciole aromatiche al pane e maggiorana fresca

Quadro Spaghetti von La Molisana mit reduziertem Fischfond, Scampi Tatar, Zitronenzeste, aromatischen Brotbröseln und frischem Majoran

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Seppia scottata su crema di fave al finocchietto, servita con ciabotto abruzzese alle verdure e fondo leggero al suo nero

Kurz gebratene Sepia auf Favabohnencreme mit wildem Fenchel, serviert mit abruzzesischem **Ciabotto aus Gemüse und einer leichten Sauce aus ihrem schwarzen Sud**

DESSERT

Pepatelli abruzzesi della tradizione, serviti con un bicchierino di **Ratafià** artigianale alle ciliegie

Abruzzesische Pepatelli nach traditioneller Art, serviert mit einem kleinen Glas handwerklich hergestelltem **Ratafià** aus Kirschen

€ 59,90

Was ist die/das

ENTRÉ

Der Begriff Pallotta cacio e ova bezeichnet eine der sinnbildlichsten fleischlosen Zubereitungen der abruzzesischen Küche. Entstanden aus der bäuerlichen Kunst, Brot, Käse und Eier aufzuwerten, erzählt sie von einer Tradition, die aus einfachen Zutaten einen intensiven und großzügigen Genuss entstehen lässt. In unserer Version wird die Krokette durch eine feine Creme aus Safran von L'Aquila veredelt, einem kostbaren Gewürz, das seit Jahrhunderten zur landwirtschaftlichen Geschichte der Abruzzen gehört.

Dazu servieren wir einen abruzzesischen Champagnino, ein volkstümliches und geselliges Getränk aus Weißwein und Gassosa. Frisch, leicht und eng mit festlichen Momenten verbunden, wird er hier mit Trebbiano d'Abruzzo gereicht, als Hommage an einen der bedeutendsten Weine der Region.

VORSPEISENTRIO – DREIERLEI KOSTPROBEN

Das **Thunfischtatar** verweist auf die adriatische Seele des Menüs und verbindet sich mit wildem Fenchel zu einem Gleichgewicht aus maritimer Frische und mediterranem Duft. Die Entscheidung, es auf einer knusprigen Pringles anzurichten, setzt bewusst einen zeitgenössischen, leicht provokanten und spielerischen Akzent, der die Tradition mit Eleganz bricht, ohne ihren Geschmack zu verleugnen.

Der frittierte **Crostino mit Muscheln** nach molisanischer Art bringt die kleine, aber unverwechselbare Küste Molises auf den Teller, wo die Fischküche bis heute direkt, ehrlich und aromatisch geblieben ist. Muscheln, confierte Kirschtomaten und ein feiner Hauch Peperoncino ergeben einen intensiven und zugleich ausgewogenen Gang.

Die knusprige **Scrippella** mit Ricottamousse und Zitrone greift die große Tradition der Scrippelle aus dem Raum Teramo auf, wird hier jedoch in moderner Form interpretiert. Die Safrancreme aus L'Aquila und die gerösteten Mandeln verleihen dem Gericht zusätzliche Tiefe, Duft und eine feinere Struktur.

SÜPPCHEN

Die Kichererbsencreme mit sautierten Calamaretti vereint zwei Welten, die in Abruzzen und Molise eng miteinander verbunden sind: jene der Hülsenfrüchte aus den inneren Gebieten und jene des Adriatischen Meeres. Die Kichererbsen stehen für bäuerliche Küche, Substanz und ländliche Erinnerung, während die Calamaretti eine feinere, maritime Note einbringen. Rosmarin, Petersilienöl und Kräutercrostini vervollständigen den Gang mit Wärme, Tiefe und Duft.

ERSTER GANG

Die quadratischen Spaghetti von La Molisana sind eine direkte Hommage an Molise und an seine tief verwurzelte Pastakultur. Der reduzierte Fischfond verdichtet den Geschmack des Meeres in eleganter und klarer Form, während das Scampi Tatar Süße, Raffinesse und unmittelbare Frische hinzufügt. Zitronenzeste, frischer Majoran und aromatische Brotbrösel vervollständigen den Gang mit Duft, Leichtigkeit und einem feinen Kontrast und verleihen ihm einen modernen, ausgewogenen Charakter.

HAUPTGANG

Die kurz gebratene Sepia auf Favabohnencreme erzählt von einer ausgesprochen mediterranen Verbindung zwischen Meer und Land. Favabohnen gehören seit jeher zur Küche Mittel und Süditaliens und bilden hier eine weiche, samtige Grundlage, die die feine Salzigkeit der Sepia aufnimmt. Der wilde Fenchel bringt eine frische, kräuterige Note ein, während das abruzzesische Ciabotto an die traditionelle Küche geschmorten Gemüses aus dem Hausgarten erinnert. Die leichte Sauce aus ihrem schwarzen Sud gibt dem Gericht zusätzliche Tiefe und einen eleganten Abschluss.

DESSERT

Abruzzesische Papatelli gehören zur authentischsten Süßwarentradition des Teramaner Raums. Mit Honig, Mandeln, Orangenschale und Pfeffer hergestellt, besitzen sie einen sofort erkennbaren Charakter, in dem Süße, Zitrusduft und eine feine Würze in überraschender Harmonie zusammenfinden. Zum Abschluss des Menüs setzt der Ratafià aus Kirschen einen intensiven und geselligen Akzent, tief in der abruzzesischen Erinnerung verwurzelt.