

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

Tacchino alla canzanese, con gelatina leggera al brodo e verdure croccante

Tartelletta croccante con mousse di pecorino, tartare di ventricina, miele delicato, nocciola tostata e scorza d'arancia

Polpettina di agnello alle erbe fini su crema vellutata di ceci e fondo ristretto

Tacchino alla canzanese, mit leichter Gelee vom Kochfond und knackigem Gemüse

Knuspriges Tartelett mit Pecorinomousse, Ventricina Tatar, feinem Honig, gerösteter Haselnuss und Orangenzeste

Lampraline mit feinen Kräutern auf samtiger Kichererbsencreme und konzentriertem Jus

ZUPPETTA – SÜPPCHEN

Scrippelle 'mbusse teramane in consommé leggero di gallina, con zeste di limone e pecorino stagionato

Scrippelle 'mbusse nach Teramaner Art in einer leichten Hühnerconsommé, mit Zitronenzeste und gereiftem Pecorino

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Cavatelli molisani al ragù bianco di agnello, finocchietto selvatico e fonduta di caciocavallo

Molisanische Cavatelli mit weißem Lammragout, wildem Fenchel und Caciocavallo Fonduta

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Morbido di vitello brasato al Trebbiano d'Abruzzo, servito con ciabotto abruzzese alle verdure, crema di patata affumicata e riduzione al fondo di brasatura

Zart geschmortes Kalbfleisch in Trebbiano d'Abruzzo, serviert mit abruzzesischem Ciabotto aus Gemüse, Kartoffelcreme mit feiner Rauchnote und reduzierter Bratensauce

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

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

Tacchino alla canzanese, diese historische Spezialität aus Canzano im Raum Teramo wird aus **Putenfleisch** zubereitet und gehört zu den bekanntesten traditionellen Gerichten der abruzzesischen Küche. Ihren Ursprung hat die Rezeptur in der häuslichen Festtagsküche des Teramano: Das ausgelöste Putenfleisch wird langsam gegart und anschließend kalt serviert, begleitet von der feinen Gelatine, die aus dem eigenen, erkalteten Kochfond entsteht. Gerade diese Verbindung aus zartem Fleisch, klarem Sud und kühler Servierweise verleiht dem Gericht seine stille Eleganz und seinen unverwechselbaren Charakter.

Tartelett mit Pecorino und Ventricina, hier begegnen sich zwei starke Ausdrucksformen des mittleren Apennins: die milchige Würze des Pecorino und der markante Charakter der Ventricina, einer symbolträchtigen Salamispezialität aus den Abruzzen. Honig, Haselnuss und Orangenzeste geben dem Ganzen Ausgewogenheit und verbinden Intensität, Duft und feine Süße.

Lammpraline auf Kichererbsencreme, das Lamm verweist auf die große pastorale Tradition von Abruzzen und Molise, geprägt von Weidelandschaften und der Transhumanz, während die Kichererbsen an die ehrliche, nahrhafte Küche des Binnenlandes erinnern. Ein kleiner Gang, der Erde, Kräuter und bäuerliche Erinnerung vereint.

SÜPPCHEN

Scrippelle 'mbusse zählen zu den feinsten Symbolen der Teramaner Tradition. Hauchdünne, eingerollte Crêpes werden in Brühe serviert und verdanken ihren Namen genau diesem Vorgang, denn mbusse bedeutet benetzt oder eingetaucht. In diesem Gericht zeigt die abruzzesische Küche ihre eleganteste Seite: jene der Präzision, der klaren Brühe, der Leichtigkeit und des Respekts vor einem reinen Geschmack

ERSTER GANG

Cavatelli gelten als die symbolträchtigste Pasta Molises, aus Hartweizengrieß gefertigt und mit einer alten Handbewegung geformt, damit sie die Sauce besser aufnehmen. In Verbindung mit weißem Lammragout, wildem Fenchel und Caciocavallo erzählen sie von den Viehtriften, den Herden und den Sonntagstafeln des apenninischen Südens. Ein erster Gang, der rustikale Kraft mit gastronomischer Ausgewogenheit verbindet.

HAUPTGANG

Das in Trebbiano d'Abruzzo geschmorte Kalbfleisch ist eine Hommage an die langsame Küche des Binnenlandes, in der Wein nicht nur Zutat, sondern Ausdruck des Territoriums ist. Das Ciabotto, eine typische Beilage aus geschmortem Gemüse der abruzzesischen Tradition, erinnert an den Hausgarten, an die Jahreszeiten und an die geduldige Küche bäuerlicher Familien. Kartoffelcreme mit feiner Rauchnote und die reduzierte Sauce geben dem Gang zusätzliche Tiefe und Fülle.

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.