

THE BEST OF

“IL MARE IN TAVOLA”

ENTRÉ

Friggione bolognese, gnocco fritto e Lambrusco rosé

Friggione bolognese, Gnocco fritto und Rosé-Lambrusco.

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Carpaccio di tonno affumicato a freddo con insalatina di finocchi e arance ed una spolverata di olive taggiasche essicate

Sarde in Saor

Crudité di **gambero rosso di Mazzara del Vallo** su crema di mozzarella di bufala campana, granella di pistacchio di bronte e bisque tiepida

Kalt geräuchertes **Thunfischcarpaccio** mit Fenchel Orangen Salat und getrocknetem Taggiasca Olivenpulver

Sardinen in Saor

Crudité von roter **Garnele aus Mazara del Vallo** auf Creme von kampanischem Büffelmozzarella, mit Bronte Pistazien und lauwarmer Bisque

ANTIPASTO CALDO

Cacciucco alla livornese

Fischeintopf nach Livorno-Art

PRIMO PIATTO

Schialatielli fatti in casa alla pescatora

Hausgemachte Schialatielli nach Fischerart mit Meeresfrüchten

SECONDO PIATTO

Involtini di pesce spada alla messinese con caponata tiepida

Schwertfischröllchen nach Messina-Art mit lauwarmer Caponata

DESSERT

Pasticciotto Salentino accompagnato con il passito di Pantelleria

Pasticciotto salentino, begleitet von Passito di Pantelleria

€ 54.90

Was ist die/das

FRIGGIONE BOLOGNESE E GNOCCHO FRITTO

Der **Friggione Bolognese** ist ein traditionelles Gericht aus der Emilia-Romagna, dessen erstes schriftliches Rezept aus dem Jahr 1886 stammt. Es basiert hauptsächlich auf Zwiebeln und Tomaten, zwei einfachen, aber geschmacksintensiven Zutaten. Seit 2004 ist die Originalrezeptur bei der Handelskammer von Bologna hinterlegt, um ihre Authentizität zu schützen.

Gnocco fritto ist ein typisches Gericht aus der Emilia, das aus der bäuerlichen Tradition stammt. Es wird aus Mehl, Wasser und Schweineschmalz zubereitet und dann frittiert, bis es aufgeht und goldbraun wird. Es ist ein Symbol für die einfache und authentische Küche dieser Region.

VORSPEISENTRIO – DREIERLEI KOSTPROBEN

Das kalt geräucherte Thunfischcarpaccio verweist auf eine Technik, die darauf ausgelegt ist, die Qualität der Hauptzutat zu respektieren, ohne ihren Geschmack zu überdecken. Der Fenchel Orangen Salat bringt Frische, Knackigkeit und einen typisch mediterranen Charakter, während das Pulver aus getrockneten Taggiasca Oliven eine würzige, tiefgründige Note hinzufügt, die mit der großen ligurischen Tradition der Taggiasca Olive verbunden ist.

Die Sarde in Saor gehören zu den repräsentativsten Gerichten der venezianischen Küche. Sie entstanden ursprünglich als Konservierungsmethode der Fischer, die Zwiebeln, Essig und Öl verwendeten, um den Fisch während langer Tage auf See länger haltbar zu machen. Mit der Zeit wurde das Rezept durch Rosinen und Pinienkerne ergänzt, wodurch jener süß saure Kontrast entstand, der dieses Gericht bis heute so unverwechselbar macht.

Die rote Garnele aus Mazara del Vallo steht hingegen für eine der wertvollsten Spezialitäten der sizilianischen Fischerei. Die Creme von kampanischem Büffelmozzarella verleiht dem Gericht Rundheit und milchige Süße, während die Bronte Pistazien eine knusprige und typisch sizilianische Note hinzufügen. Die lauwarme Bisque, zubereitet aus Köpfen und Schalen, vollendet das Gericht mit Tiefe, Wärme und intensiver Meeresaromatik.

ANTIPASTO CALDO

Der **Cacciucco alla livornese** entstand als einfaches Restegericht der Fischer, zubereitet mit unverkauftem Felsenfisch und Meeresfrüchten.

Seine eigentliche Stärke liegt in der Verbindung verschiedener Kulturen: Das Wort soll vom türkischen Begriff „küçük“ abstammen, der eine Mischung kleiner Dinge bezeichnet. Die berühmte Rezeptur wurde später, im Jahr 1891, von **Pellegrino Artusi** schriftlich festgehalten.

Eine Legende erzählt von einem Fischer aus Smyrna namens **Ahmet**, der in Livorno landete und dort begann, eine Suppe aus seiner Heimat zuzubereiten, die **balık çorbası**. Von den Einheimischen wurde sie ironisch „Cacciucco“ genannt. Eine andere Überlieferung erzählt, dass das Gericht entstand, um die Familie eines auf See verstorbenen Fischers zu ernähren, nachdem seine Kollegen ihr den gefangenen Fisch geschenkt hatten.

PRIMO PIATTO

Die **Scialatielli alla pescatora** erzählen einen wichtigen Teil der kampanischen Meeresküche, insbesondere jener Küche, die mit der Amalfiküste und der neapolitanischen Tradition verbunden ist.

Scialatielli sind eine frische Pastasorte, die in den 1970er Jahren in Amalfi von Küchenchef **Enrico Cosentino** entwickelt wurde. Er präsentierte sie 1978 und erhielt dafür die Auszeichnung „**Entremetier des Jahres**“. Sie sind als **traditionelles Agrar und Lebensmittelprodukt Kampaniens** anerkannt.

Der Name wird häufig mit zwei Wörtern aus der neapolitanischen Sprache in Verbindung gebracht: „**scialare**“, also genießen, und „**tiella**“, also Pfanne.

Die Variante **alla pescatora** verbindet diese Pastasorte mit den Aromen des Meeres: Muscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Calamari oder andere Meeresfrüchte, je nach Verfügbarkeit und Tradition der Küstenküche.

SECONDO PIATTO

Die **Schwertfischröllchen nach Messina-Art** gehören zur großen maritimen Tradition Ostsiziliens, wo der Schwertfisch seit Jahrhunderten zu den wichtigsten Protagonisten der Küche an der Straße von Messina zählt.

Die dünnen Schwertfischscheiben werden mit einer aromatischen Füllung aus Semmelbröseln, nativem Olivenöl extra, Petersilie, Knoblauch, Kapern, Rosinen, Pinienkernen und Zitruschale gefüllt.

Die **Caponata**, die hier lauwarm als Begleitung serviert wird, ist eines der repräsentativsten Gerichte Siziliens. Sie ist als traditionelles sizilianisches Produkt anerkannt und entstand als süß-saure Zubereitung aus Gemüse, insbesondere Auberginen, Sellerie, Oliven, Kapern, Tomaten, Essig und Zucker.

DESSERT

Der Pasticciotto ist eines der bekanntesten Gebäcke aus dem Salento, Puglia. Eine goldgelb gebackene, mürbe Teighülle umschließt eine weiche, samtige Creme, innen cremig und duftend.

Begleitet wird vom Passito di Pantelleria, einem edlen süßen Wein aus Sizilien.