

THE BEST OF

“LA TERRA IN TAVOLA”

ENTRÉ

Friggione bolognese, gnocco fritto e Lambrusco rosé

Friggione bolognese, Gnocco fritto und Rosé-Lambrusco.

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Pitina IGP su cubo di polenta frita con chutney di cipolla rossa, uvetta e arancia

Crostino nero Toscano

Petto d’oca affumicato con uovo marinato a freddo e grattugiato, crema inglese e chips di pane

Pitina IGP (geschützte geografische Angabe) auf gebratenem Polentawürfel mit Chutney aus roter Zwiebel, Rosinen und Orangenschale

Schwarzer Crostino nach toskanischer Art

Geräucherte Gänsebrust mit kalt mariniertem und geriebenem Ei, Crème anglaise

ANTIPASTO CALDO

Pizzoccheri della Valtellina

Pizzoccheri aus dem Veltlin

PRIMO PIATTO

Paccheri di Gragnano con sugo alla genovese.

Paccheri di Gragnano mit Genovese-Sauce

SECONDO PIATTO

Bombette di maiale alla brace con crema di patate e friarielli ripassati

Gefüllte Schweineröllchen vom Grill mit Kartoffelcreme und gebratener Friarielli

DESSERT

Pasticciotto Salentino accompagnato con il passito di Pantelleria

Pasticciotto salentino, begleitet von Passito di Pantelleria

€ 49.90

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

Die Pitina g.g.A. Friuli Venezia Giulia, traditionell geräuchert, stammt aus dem Val Tramontina und wurde früher zur Konservierung von Wildfleisch hergestellt. In dieser Version wird sie auf einem Würfel aus knuspriger Polenta mit einem süß-säuerlichen Chutney aus Zwiebel, Rosinen und Orangenschale serviert.

Die Crostini neri toscani sind eine typische Spezialität der Toskana und werden fast immer als Vorspeise serviert. Es handelt sich um eine Zubereitung zwischen Ragout und Pastete, meist aus Hühnerleber, Sardellen und Kapern. Ihre Ursprünge sind sehr alt und reichen vermutlich bis ins Mittelalter zurück. Entstanden aus der einfachen bäuerlichen Küche, nutzte man dafür auch altbackenes Brot und weniger edle Fleischteile, um nichts zu verschwenden. Heute gehören sie zu den traditionellsten Antipasti der toskanischen Küche.

Die **geräucherte Gänsebrust** erinnert an die kulinarische Tradition der **Lombardei**, besonders an die **Lomellina** in der Provinz Pavia. Diese Gegend ist historisch eng mit der Verarbeitung von Gänsefleisch verbunden, vor allem die Stadt **Mortara**, bekannt für ihre Spezialitäten aus Gans.

In dieser modernen Interpretation wird die zart geräucherte Gänsebrust mit **kalt mariniertem, fein geriebenem Ei**, einer sanften **Crema inglese** und knusprigen **Brotchips** kombiniert. So entsteht ein elegantes Gericht mit feinen Aromen und spannendem Texturkontrast.

ANTIPASTO CALDO

Die Pizzoccheri stammen ursprünglich aus der Gemeinde Teglio bei Sondrio, im Herzen des Veltlins. Dort befindet sich auch die Accademia del Pizzocchero di Teglio, die nicht nur die ursprüngliche Rezeptur „hinterlegt“ hat, sondern sich auch zum Ziel setzt, „den Pizzocchero di Teglio sowie alle typischen Ausdrucksformen der Ess- und Weinkultur der Provinz Sondrio zu schützen, zu fördern und zu verbreiten“ (Art. 2 der Satzung).

Die Besonderheit dieses Rezepts liegt vor allem in der Verwendung von Buchweizenmehl, das von einer Pflanze stammt, die mit Weizen kaum etwas gemeinsam hat. Ursprünglich kommt sie aus Nordeuropa, wo sie Heidenkorn genannt wurde, also „Korn der Heiden“. Daraus entstand später die Bezeichnung Saraceni, also Sarazenen, im Sinne von Nichtchristen.

PRIMO PIATTO

Die Genovese ist ein klassisches neapolitanisches Ragù, dessen Ursprünge bis ins 16. Jahrhundert reichen. Der Name könnte auf genuesische Köche zurückgehen, die in Neapel arbeiteten, oder auf einen neapolitanischen Wirt mit dem Spitznamen „o Genovese“. Die Sauce entsteht aus langsam geschmorten Zwiebeln und Fleisch, die ihr eine cremige Konsistenz und süßliches Aroma verleihen.

Die Paccheri, eine typische Pasta aus Gragnano, verdanken ihren Namen dem griechischen pas („alles“) und keir („Hand“), was auf ihre große Form anspielt, die an eine „pacca“ (Schlag mit der offenen Hand) erinnert. Dank ihrer breiten Oberfläche nehmen sie die Genovese-Sauce perfekt auf und gehören zu den traditionellen Kombinationen der neapolitanischen Küche.

SECONDO PIATTO

Die **Bombette di Maiale alla brace** stammen aus der **Valle d'Itria** in Apulien, besonders aus der Gegend rund um Martina Franca, Cisternino, Locorotondo und Alberobello. Die kleinen, gefüllten Schweinefleischröllchen werden traditionell über der Glut gegart und zählen heute zu den bekanntesten Spezialitäten der apulischen Grillkultur. Ihr Name verweist auf die kleine, runde Form und die geschmackliche „Explosion“ beim ersten Bissen. Ursprünglich waren sie eng mit den Metzgereien der Valle d'Itria verbunden, wo das Fleisch direkt vorbereitet und im traditionellen *fornello* gegart wurde.

In dieser Variante werden die gegrillten Bombette mit einer feinen **Kartoffelcreme** und **sautierten Friarielli** serviert. Die leicht bittere Gemüse Note verbindet sich harmonisch mit dem saftigen Fleisch und bringt mediterrane Tiefe auf den Teller.

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.