

Italianità & Passione

17.7. bis 16.8.2014

„Ja, ich bin endlich in dieser Hauptstadt der Welt angelangt!“

Mit Faszination und Begeisterung preist Johann Wolfgang von Goethe die Wiege der klassischen Kultur, die atemberaubenden Landschaften Italiens, das Essen, die Kunst, das Öl, den Wein. Seit seiner Zeit hat sich nicht viel verändert: Italien ist immer noch das Königreich des „Dolce Vita“. Der Geruch von reifen Tomaten, frischem Basilikum und gelegentlich auch die Abgase knatternder Vespas liegen in der Luft. Auf dem Markt schwatzen Frauen neben den Gemüseständen und aus den Cafés drängt gedämpfte Musik und Espressoduft. Ob man sich auf Piazza di Spagna im Zentrum Roms befindet oder in einem kalabrischen Dorf: die Italianità – Italien als Gesamtkunstwerk - ist überall zu spüren. An Italien zu denken ist ein Fest für alle Sinne. Ars vivendi, die Kunst das Leben zu genießen, fängt für die Italiener beim Essen an. Nichts erfreut ihr Herz mehr als ein reich gedeckter Tisch mit einer Vielzahl von Köstlichkeiten aus ihrer phantasievollen Küche - genossen mit Freunden, die gerne lachen, essen, trinken – eben leben.

Kalte Vorspeisen

„Vitello tonnato“

Zarte Scheiben vom Milchkalbs-Tafelspitz an feiner Thunfisch-Creme
mit wilden Kapern von Linos und Kaviar vom Lachs

14,50

Bunte Blattsalate vom Wochenmarkt mit Jahrgangs-Sardinen (2011)
an einer Vinaigrette von Orangenöl und Limonenessig

12,80

Suppe

Sterzinger Radieschensuppe mit Ricotta und Kresse

6,90

Warme Vorspeisen

Millefeuille von Jakobsmuschel und Gamberetti
an hausgemachter Hummer-Nage mit Tomaten-Kräuter-Concassé

16,50

Frische handgerollte Strozzapreti mit gebratenem Pulpo,
geschmolzenen Kirschtomaten und Basilikum-Pesto
12,80

Hauptspeisen

Filet vom Weidekalb rosa gebraten mit Pfifferlingen
auf Tomaten-Basilikum-Rahm und Mozzarella-gefüllten Gnocchi
29,90

Pikantes Ragout - aus der Schulter - vom jungen Rothirsch
mit sizilianischen Bitterorangen und Ingwer auf Pappardelle
22,70

Stufato vom Ultener Berglamm in Lagrein geschmort
mit frischer marokkanischer Minze und gebratener Rosmarin-Grießschnitte
19,50

Zarter Felsenoktopus mit braisierten Tomaten, zweierlei Taggiasca-Oliven
und frischem Oregano auf Maltagliati
18,90

„Trippa di Voghera“

Zarte Kutteln in Senfsaat mit Rauchaal und Mostarda di frutta
Halbe Portion: 14,50
Ganze Portion: 19,60

Dessert und Käse

Mailänder Milchreis mit beschwipsten Himbeeren
und Pistazien-Schoko-Crumble
8,20

Potpourri von Rohmilchkäse
14,50

***Kalb und Lamm stammen aus artgerechter Weidehaltung;
Fisch und Krustentiere aus Wildfang!***