

MENÜ – VORSPEISEN

Auswahl an handwerklichen Käsesorten – €20

Verfeinert mit Honig und hausgemachten Konfitüren: eine harmonische Reise zwischen Süße und Intensität, wo Tradition auf Raffinesse trifft.

Gereifter Rohschinken & Scoparolo-Käse – €20

Seidige Textur und eleganter Geschmack, kombiniert mit intensivem und anhaltendem Scoparolo-Pecorino.

Herzhafter Flan – €12

Zart und umhüllend, wöchentlich wechselnd nach Saison. Eine kräftige Blauschimmelkäsecreme hebt die natürliche Süße hervor.

Kabeljau im Backteig – €18

Außen knusprig, innen zart. Die Feinheit des Fisches trifft auf eine leichte, unwiderstehliche Frittur.

Carpaccio vom roten Gambas – €20

Roh, süß und seidig, verfeinert mit rosa Pfeffer und Limette – elegant und frisch.

Artischocken nach römischer Art – €12

Langsam gegart mit Kräutern, Minze und Olivenöl extra vergine.

Kichererbsencreme mit Garnelen – €18

Ein elegantes Gleichgewicht zwischen Meer und Land.

Gedeck – €3

MENÜ – ERSTE GÄNGE

Gramigna-Pasta mit Salsiccia-Ragout – €16

Langsam gegartes, reichhaltiges Ragout für ein herzhaftes Wohlfühlgericht.

Cappelletti in Parmigiano-Reggiano-Creme – €16

Eine raffinierte Interpretation der emilianischen Tradition.

Cappellacci mit Ricotta & Spinat – €16

Verfeinert mit sanftem Schalotten-Soffritto.

Klassisches Carnaroli-Risotto – €25

Mindestens 2 Personen. Cremig mit Steinpilzen und roher roter Garnele.

MENÜ – HAUPTGERICHTE

Schweinebäckchen – €20

Zart geschmort mit Rotweinreduktion, serviert auf cremigem Kartoffelpüree.

Rippchen in Sauce – €18

Langsam gegart, zart und saftig, begleitet von weicher Polenta.

Rinderfilet-Medaillon – €25

Ausgewähltes Fleisch mit grüner Pfeffersauce.

Hähnchen mit Steinpilzen – €22

Saftiges Hähnchen mit aromatischen Steinpilzen.

Gedämpfter Kabeljau – €20

Leicht und elegant auf einem Bett aus Spinat.

Wolfsbarschfilet – €20

Serviert mit sizilianischer Caponata.

MENÜ – DESSERTS

Panna Cotta – €7

Mit Maronencreme, gesalzene Karamell mit Erdnüssen oder dunkler Schokolade.

Apfelkuchen – €7

Mit Pinienkernen, in Rum eingeweichten Rosinen und Vanillecreme.

Zuppa Inglese – €7

Schichten aus Löffelbiskuit, Puddingcreme und Kakao.

Panettone mit Zabaglione – €7

Lauwarm serviert, mit Grand Marnier aromatisiert.

Schokoladen-Soufflé – €7

Zart und intensiv mit flüssigem Kern.

POLENTA MIT DEM LÖFFEL

Mit Blauschimmelkäse-Fondue – €16

Cremige Polenta mit intensiver Käsefondue.

Mit Schweinefleischstücken – €18

Langsam gegartes Schweinefleisch auf weicher Polenta.

Mit Salsiccia- & Pilzragout – €18

Herzhaft, vollmundig und wohltuend.

DEGUSTATIONSMENÜ – EMILIANISCHE TRADITION

Kalte Jahreszeit – für den gesamten Tisch

Preis pro Person – €35

Culaccia aus den Matildischen Hügeln mit süß-saurer Giardiniera

Cappellacci mit Ricotta und Spinat in Schalotten-Soffritto

Schweinebäckchen mit Lambrusco-Reduktion und Kartoffelpüree

Getränke und Gedeck nicht inbegriffen