

La cucina della passione

17.01. bis 14.02.2020

Italien – das Sehnsuchtsland der Deutschen schlechthin! Die Zahl der Italienreisenden wurde in Jahrhunderten Legion. Dürer, Goethe, Mozart, Nietzsche, Wagner: die Liste ließe sich fast unendlich verlängern. Und kaum war der letzte Krieg vorbei, knatterten schon die ersten italophilen Weltenbummler im meist heillos überfüllten „Käfer“ über Südtirol gen Süden. Landschaft und Meer, Kultur und Natur, Lebensart und Liebenswürdigkeit, Wein und Speisen faszinieren uns auch heute zwischen Ortler und Ätna. Die Kleinteiligkeit der italienischen Kulturlandschaft als Ergebnis jahrhundertelanger Stadtstaaterei beschert uns eine kulinarische Vielfalt, wie sie in Europa ihresgleichen sucht. Dabei zeichnen sich alle diese Küchen-traditionen weniger durch komplizierte Raffinesse als durch bodenständiges Vertrauen auf erstklassige Produkte und liebevolle Zubereitung aus. Auf dieser Basis blüht eine Feinschmeckerszene, die mit köstlichen Gerichten und großartigen Weinen aufwartet und das reine Glück für Gaumen und Magen beschert. Allora!

Kalte Vorspeisen

Vitello tonnato classico

Zartrosa Scheiben vom Milchkalb mit feiner Thunfisch-Creme
und sizilianischen Kapernäpfeln

14,80

Fein aufgeschnittener Schinkenspeck
von Metzger Codalunga aus Tramin mit Schüttelbrot

12,40

Suppe

Venezianisches Fischesüppchen

9,50

Warme Vorspeisen

Pasta con le sarde

Spaghetti al dente mit Sardinen, Fenchel und Pinienkernen

16,20

Tagliatelle al ragù di cinghiale

Hausgemachte Pasta mit Bolognese vom Steigerwälder Frischling
mit sautierten Wirsingblättern

14,90

Pasta cacio e pepe

Spaghetti mit Pecorino und dreierlei grobem Pfeffer

11,60

Hauptgerichte

Tagliata di manzo

Rosa Tranchen vom Nebraska Striploin (ca. 280gr.) auf Rucola
mit gehobeltem Pecorino und Bruschette al pomodoro

29,80

Gamberi alio, olio e peperoncino

Sautierte Wildfang-Garnelen auf hausgemachten Spaghettini
mit Knoblauch, sizilianischem Olivenöl und Chili

5 Stück 27,50

3 Stück 19,80

Zartrosa Filet vom Hohenloher Milchkalb mit frischem Salbei gefüllt
auf Trüffelrahm mit Pilzragout und Kartoffelgratin

26,40

Portion von der Hirschkalbs-Haxe mit Wildkräutern geschmort,
Portweinkraut und Passeirer Ronenknödel

23,90

Guancia di manzo brasata al Barolo

Butterzarte Bäckchen vom fränkischen Limousin-Ochsen mit karamellisierten
Schalotten an Barolo-Jus mit getrüffeltem Kartoffelstampf

21.50

Das perfekte Ochsenkotelett bei 800 Grad gegrillt!

Dry-aged Prime-Rib-Steak (Gold Label) aus Nebraska „Florentiner Art“
mit Petersilie-Limonen-Gremolata und Rosmarin-Kartoffeln aus der Pfanne

1000 Gramm Rohgewicht € 125,00 für 2 bis 4 Personen
(2 Tage Vorbestellung)

Dessert und Käse

Espresso Panna Cotta mit Rum-Zwetschgen

8,90

Potpourri von Rohmilchkäse

14,50

Liebe Gäste, seit 12/2014 sind wir durch eine EU-Verordnung verpflichtet, auf 14 bestimmte allergene Zutaten in unseren Speisen hinzuweisen. Wir wollen unsere Speisekarte aber lesenswert und appetitanregend erhalten und verzichten deshalb auf beipackzettelähnliche Fußnoten. Im Falle einer Ihnen bekannten Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte zu Informationszwecken **vor Ihrer Bestellung** an die Restaurantleitung!