



Carta stagionale - Saisonkarte

Aperitif

„ANÈR“ ausgefallener Weinaperitif,

Beschreibung siehe Weinkarte, Kartenpreis Gl. 5 cl 6,50 €,

heute nur4,00 €

Amuse-Gueule

BRUSCHETTA AL POMODORO SU PANE CASERECCIO CALABRESE

2 Bruschetta mit Tomatenconcassé, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

auf kalabischem Brot, nach traditioneller Art im Holzofen gebacken6,00 €

BRUSCHETTA CON CAPONATA SU PANE CASERECCIO CALABRESE

2 Bruschetta mit Auberginenconcassé, Tomaten, Sellerie, Zwiebeln, Kapern und

grünem Pfeffer auf kalabischem Brot, nach traditioneller Art im Holzofen gebacken7,00 €

BRUSCHETTA CON SARDELLA SU PANE CASERECCIO CALABRESE

2 Bruschetta mit Sardella aus Neonata-Fisch, Topepo Paprika, Wildfenchelsamen

und Olivenöl auf kalabischem Brot, nach traditioneller Art im Holzofen gebacken8,00 €

Zuppa e Antipasti - Suppe und Vorspeisen

CREMA DI FINOCCHI CON CARCIOFI

Fenchelcremesuppe mit Einlage aus frischen Artischocken

trifolati geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie7,50 €

ANTIPASTO TIPICO CALABRESE (typische kalabrische Vorspeise)

Provola und Fresco Latte-Käse, mild und angenehm, ganze Sardinen mit Topepo

Paprika und Wildfenchelsamen, schwarze Oliven aus dem Backofen mit Meersalz11,00 €

VITELLO CON SALSA VERDE E CARPACCIO DI CAVOLO RAPA

Kalbfleisch-Scheiben mit schmackhafter Petersiliensauce, umrandet von Kohlrabi-

Carpaccio mit rosa Pfeffer, Zitronen-Olivenöl-Dressing und Parmesanraspeln12,50 €

CARCIOFI TRIFOLATI E PARMIGANO

Frische Artischocken, geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Parmesan14,00 €

CARCIOFI SALTATI CON FAVE E PANCETTA

Frische Artischocken, geschwenkt mit dicken Bohnen, Olivenöl und Bauchspeck14,50 €

CARCIOFI STUFATI CON CARNE AL BUONGUSTAIO

Frische Artischocken geschmort in Tomatensauce mit Rindfleisch,

Olivenöl extra vergine, Knoblauchscheiben, Petersilie und Peperoni15,00 €

Pasta - Nudeln

FUSILLI O PENNE SENZA GLUTINE CON PEPERONI VERDI

Fusilli oder Penne, glutenfrei mit spitzer grüner Paprika, Olivenöl,

Knoblauch, Petersilie, Peperoncini und frischen Tomatenstücken15,00 €

PENNE ALLA COSENTINA

Penne mit schwarzen Oliven (mit Kernen) aus dem Backofen mit Meersalz,

ganzen Sardinen (mit Gräten), Topepo Paprika und Wildfenchelsamen,

bestreut mit Brotstreuseln, geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie13,50 €

PASTA CORTA AL PARMIGIANO CON FUNGHI E NOCI

kurze Nudeln mit frischen Champignons und Walnüssen in

Sahnesauce, am Tisch serviert aus gereiftem Parmesankäse15,00 €

ORECCHIETTE AI CARCIOFI

Orecchiette mit frischen Artischocken,

Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini15,00 €

SPAGHETTI ALLA SARDELLA

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Sardella - (kalabischem Kaviar aus

Neonata-Fisch, Topepo Paprika, Wildfenchelsamen und Olivenöl), garniert mit

Brotstreuseln und kalabischem Brot, nach traditioneller Art im Holzofen gebacken15,00 €

BAVETTE CON QUATTRO GAMBERI E CARCIOFI

schmale, dicke Bandnudeln mit vier gebratenen Garnelen,

frischen Artischocken, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoni18,00 €



Carta stagionale - Saisonkarte

Pasta con Oca e Selvaggina - Nudeln mit Gänsen und Wild

FOGLIE D'ULIVO AL RAGOUT D'OCA frische Olivenblattnudeln mit Gänsefleischragout in Bratensauce.....	15,00 €
TAGLIATELLE BIANCHE ALLA FINANZIERA D'OCA Eierbandnudeln in Sahnesauce mit Gänseinnereien, getrockneten Steinpilzen und frischen Champignons.....	15,00 €
PAPPARDELLE AL RAGOUT DI CINGHIALE breite Bandnudeln mit Wildschwein Ragout in Bratensauce	15,00 €
PACCHERI RIPIENI AL CINGHIALE E RICOTTA Riesen Maccheroni, mit Wildschwein- und Ricottafüllung, auf Tomaten- Sauce, mit Béchamelmantel, mit Gorgonzola überbacken.....	15,00 €
PACCHERI RIPIENI AL CERVO E RICOTTA Riesen Maccheroni, mit Reh- und Ricotta Füllung, auf Tomatensauce mit Béchamelmantel, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken	15,00 €

Pesce - Fisch

LUCIOPERCA SU LENTICCHIE CON BALSAMICO Zanderfilet auf geschmorten Linsen mit Balsamico.....	22,00 €
MERLUZZO CON CARCIOFI E FAVE Seehechtfilet auf geschmorten frischen Artischocken, dicken Bohnen, Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und Tomatenstücken	23,50 €
PESCE SPADA CON CARCIOFI E POMODORINI Schwertfischtranche mit frischen Artischocken, Knoblauch und Kirschtomaten.....	26,00 €
GAMBERONI ROSSI „GRAN GALIBALDI“ 5 rote Hummerkrabben (aus der Tiefsee) ohne Schale mit Kopf mit Knoblauch, Sahnesauce, Petersilie und Vecchia-Romagna-Brandy	26,00 €

Carne - Fleisch

BOCCONCINI DI CERVO CON TAGLIATELLE BIANCHE geschmortes Rehglasch, serviert mit weißen Bandnudeln und Parmesan	21,00 €
COSCIA DI LEPRE IN SALMI Wildhasenkeule lange geschmort, in kräftiger Rotwein-Sauce mit Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Wacholder, Nelken, Lorbeer, Rosmarin	21,00 €
PETTO D'ANATRA SU CARCIOFI TRIFOLATI E BALSAMICO Entenbrust auf frischen Artischocken, geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, beträufelt mit Balsamico	24,00 €
COTOLETTE DI CINGHIALE CON CARCIOFI ALLA BARBARESCA Wildschweinkotelett mit frischen Artischocken in kräftiger Rotwein- sauce mit Thymian und grob gemahlenem, schwarzen Pfeffer	24,00 €
ESCALOPPE DI CAREÉ DI VITELLO CON CARCIOFI Kalbsrückenschnitzel mit frischen Artischocken, Pinienkernen, Knoblauch, Petersilie, Peperoni in Weißwein-Tomatensauce	24,50 €
NODINO DI VITELLO ITALIANO CON CARCIOFI AL BURRO E SALVIA Ital. Kalbsrücken-Kotelett mit frischen Artischocken, Butter und Salbei.....	25,00 €

Dolce - Dessert

SORBETTO DI CASSIS CON MANGO E PROSECCO Cassis-Sorbet mit Mangoconcassé und Prosecco, serviert im Weinglas.....	7,50 €
TARTUFO BIANCO CON OLIO E SEMI DI ZUCCA weißer Trüffel aus Vanille-Zabaione Eis, mit Kaffee-Creme- Füllung, Kokos-Baiser Streusel, Kürbiskernöl und -kernen	7,50 €
TARTUFO AL LIMONCELLO SU SPECCHIO DI RIBES weiß-gelber Trüffel aus Zitroneneis, mit einem Herz aus Zitronencreme, bestreut mit Baiser Streusel auf Preiselbeer- Spiegel	7,50 €
CASSATA GELATO AL PISTACCHIO SU CIOCCOLATO Cassata aus Vanille- und Pistazieneis, mit Schokoladentropfen, kandierte Kirschen und Orangenschalen, auf Schokoladensauce	8,50 €