

## **ORIGINAL ITALIENISCH KOCHEN 6**

# **ANTIPASTI & CONTORNI**

**Finocchio arrostito con Arancia  
rossa e Peperoncino**  
Gerösteter Fenchel mit Blutorange  
und Peperoncino **12**

**Insalata di Finocchio con  
Aringa, Arance siciliane e Olive  
nere al forno**  
Fenchelsalat mit Hering, sizilianischen  
Orangen und gebackenen schwarzen  
Oliven **14**

**Vitello Tonnato con Foglie  
di capperi**  
Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
und Kapernblättern **16**

**Brandacujun**  
Ligurische Stockfischcreme **18**

**Sformato di Porri**  
Porreeflan **20**

- Peperonata in Bagna cauda**  
Gegrillte Paprika  
in Sardellensauce **24**
- Caponata di verdure**  
Süßsaures Gemüse **26**
- Carciofi bolliti**  
Artischocken mit Essig und Öl **28**

## **VERDURE DI PRIMAVERA FRÜHLINGSGEMÜSE 30**

## **VERDURE D'ESTATE SOMMERGEMÜSE 32**

**Insalata di Tonno, Fagioli e Patate**  
Thunfisch-Kartoffelsalat  
mit Bohnen **34**

**Insalata Russa**  
Russischer Salat **36**

**Carpaccio di Cedro**  
Carpaccio von der Zedratzitrone **38**

## **AGRUMI ZITRUSFRÜCHTE 40**

**Polenta abbrustolita**  
Gegrillte Polenta **46**

**Panzanella**  
Toskanischer Brot-  
Tomaten-Salat **48**

**Panissa**  
Gebackene Kichererbsen-  
stäbchen **50**

**Tagliere con la Giardiniera**  
Aufschnitt- und Käseplatte  
mit eingekochtem Gemüse **52**

## **PROSCIUTTO E SALUMI SCHINKEN UND WURST 54**

# **PIZZA E PANINI**

**Panino con Porchetta**  
Brötchen mit Schweinerollbraten **60**

**Tramezzino con Prosciutto cotto**  
Tramezzino mit gekochtem  
Schinken **62**

**Focaccia alla Genovese**  
Focaccia Genueser Art **64**

**Sardenaira**  
Focaccia mit Tomatensugo,  
Oliven und Sardellen **66**

**Pinsa Romana**  
Römischer Brotfladen **68**

**Impasto della  
Pizza alla Napoletana**  
Pizzateig nach  
neapolitanischer Art **70**

**Pizza Margherita**  
Pizza mit Tomatensauce, Büffel-  
mozzarella und Basilikum **72**

**Pizza Emilia Romagna**  
Pizza mit Mortadella  
und Pistazien **74**

<b>Pizza ai cinque Formaggi con Rosmarino</b>	<b>Spaghetti spezzati in brodo</b>	<b>PASTA</b>
Fünf-Käse-Pizza mit Rosmarin <b>76</b>	Kurze Pasta in Brühe <b>94</b>	NUDELN <b>130</b>
<b>FARINA E POLENTA</b>	<b>Bucatini con le Sarde</b>	<b>Pasta e Lenticchie</b>
MEHL UND POLENTA <b>78</b>	Bucatini mit Sardinen <b>96</b>	Pasta mit Linsen <b>134</b>
	<b>Spaghetti alle vongole</b>	<b>Farinata di Ceci al rosmarino</b>
	Spaghetti mit Venusmuscheln <b>98</b>	Kichererbsen-Pfannkuchen mit Rosmarin <b>136</b>
	<b>Tagliatelle con Ragù alla Bolognese</b>	<b>Zuppa tradizionale</b>
	Eierbandnudeln mit Ragout nach Bologneser Art <b>102</b>	Toskanische Bauernsuppe mit Hülsenfrüchten <b>138</b>
	<b>Lasagne al Ragù</b>	<b>Risi e Bisi</b>
	Lasagne mit Fleischragout <b>104</b>	Reis-Erbsen-Suppe <b>140</b>
	<b>Ravioli al Brasato con Ragù</b>	<b>LEGUMI</b>
	Ravioli mit Bratenfüllung und Ragout <b>106</b>	HÜLSENFRÜCHTE <b>142</b>
	<b>Spaghetti all'assassina</b>	<b>Risotto alla Piemontese</b>
	Geschmorte Spaghetti nach Art der Mörderin <b>108</b>	Risotto nach Piemonteser Art <b>144</b>
	<b>POMODORO</b>	
	TOMATE <b>110</b>	
<b>PRIMI</b>	<b>Tortelloni con Lenticchie</b>	
<b>Pasta Fresca</b>	Tortellini mit Linsen und Wildschweinsalami <b>116</b>	
Nudelteig aus Hartweizen <b>82</b>	<b>Penne con Salsiccia</b>	
<b>Pasta all'Uovo</b>	Penne mit Salsiccia <b>118</b>	
Nudelteig mit Eiern <b>84</b>	<b>Minestrone alla Genovese</b>	
<b>Tajarin con Burro e Parmigiano Reggiano</b>	Gemüsesuppe nach Genueser Art <b>120</b>	
Piemontesische Eierbandnudeln mit Butter und Parmesan <b>86</b>	<b>Linguine al limone</b>	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	Pasta mit Zitrone <b>124</b>	
Spaghetti mit Guanciale und Ei <b>88</b>	<b>Ravioli del Plin con Ricotta al forno</b>	
<b>Trofie liguri al Pesto</b>	Kleine Ravioli mit gebackenem Ricotta <b>126</b>	
Pasta mit Pesto nach ligurischer Art <b>90</b>	<b>Tortellini alla panna</b>	
<b>Ravioli alle zucchine con Mandorle tostate</b>	Tortellini in Sahne mit Blauschimmelkäsefüllung <b>128</b>	
Zucchini ravioli mit gerösteten Mandeln <b>92</b>	<b>RISI E GRANO</b>	
	REIS UND GETREIDE <b>152</b>	

**Mezze maniche con  
Burrata e Funghi porcini**

Mezze Maniche mit Burrata  
und Steinpilzen **154**

**Uova strapazzate con Tartufo**

Rührei mit schwarzer  
Wintertrüffel **156**

**Ravioli del Plin con  
Funghi porcini**

Kleine Ravioli mit Steinpilzen **158**

**Taglierini al tartufo**

Taglierini mit schwarzen  
Wintertrüffeln **160**

**Polenta con Funghi porcini**

Polenta mit Steinpilzen **162**

**TARTUFI E FUNGHI**

TRÜFFEL UND PILZE **164**

**Gnocchi di patate**

Kartoffelklößchen **168**

**CARNE**

FLEISCH **188**

**Spezzatino di Agnello con  
Aceto balsamico**

Lammgulasch mit Balsamico **192**

**Coniglio alla Ligure**

Kaninchen nach  
ligurischer Art **194**

**Polpo alla griglia e Gremolata  
di pomodoro**

Gegrillter Oktopus mit  
Tomaten-Gremolata **198**

**Pesce Spada alla griglia  
con Caponata di verdure**

Gegrillter Schwertfisch  
mit süßsaurem Gemüse **200**

**Peperonata con Polpo**

Paprikagemüse mit Oktopus **202**

## SECONDI

**Saltimbocca alla Romana**

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken  
und Salbei **174**

**Guancia di Manzo brasata  
al Nebbiolo**

Geschmorte Kalbsbacke  
in Nebbiolo **176**

**Tagliata di Manzo con Radicchio**

Entrecôte-Scheiben mit  
geschmortem Radicchio **178**

**Ossobuco alla Milanese**

Beinscheiben nach  
Mailänder Art **180**

**Bistecca di Fassona**

Steak vom Fassona-Rind mit  
Knoblauch-Rosmarin-Kartoffeln **182**

**Brasato al Barolo**

Rinderschmorbraten in Barolo **184**

**Polpette di nonna Lulla**

Hackbällchen nach Art  
der Großmutter Lulla **186**

**PESCE E FRUTTI DI MARE**

FISCH UND MEERESFRÜCHTE **204**

**Frittata della Nonna**

Frittata mit Mangold  
nach Großmutters Art **208**

**Parmigiana di Melanzane**

Auberginenauflauf **210**

**Gnocchi di patate con  
Gorgonzola e Uva**

Gnocchi mit Gorgonzola  
und Trauben **170**

**VERDURE D'AUTUNNO**HERBSTGEMÜSE **212****VERDURE D'INVERNO**WINTERGEMÜSE **214****Ciambellone all'arancia**Kranzkuchen mit Orangen **236****Panna Cotta con Marmellata  
di arancia e Menta**Panna cotta mit Orangenmarmelade  
und Minze **238****Crostata classica**Mürbeteigtarle  
mit Aprikosenkonfitüre **240****FRUTTA**OBST **242****FORMAGGIO**KÄSE **248****OLIVE E OLIO**OLIVEN UND ÖL **252****ACETO**ESSIG **256****ERBE E SPEZIE**KRÄUTER UND GEWÜRZE **258****Soffritto**Aromatische Saucenbasis  
aus Gemüse **266****Brodo di Pollo**Hühnerbrühe **267****Brodo Vegetale**Gemüsebrühe **267****Brodo di Carne**Rinderbrühe **268****Crema Gianduia**Creme aus Schokolade  
und Haselnuss **268****Marmellata di arance**Sizilianische  
Orangenmarmelade **269****DOLCI****Zabaione**Eierschaumcreme mit Marsala **218****Tiramisù**Tiramisu **220****Bunet**Piemonteser Karamellpudding **222****CIOCCOLATO**SCHOKOLADE **224****Torta della Nonna**Kuchen nach Großmutters Art **226****Torta di Noccioola**Haselnusstorte **228****NOCI E SEMI**NÜSSE UND KERNE **230****Strudel di Mele**Apfelstrudel Südtiroler Art **234****BASIS-  
REZEPTE****Pesto alla Genovese**Basilikumpesto **262****Pesto piccante**Paprikapesto **263****Salsa verde**Grüne Sauce **263****Bagnet Russ**Rote Sauce **264****Gremolata**Gremolata **264****Sughetto**Tomatensauce mit Oliven,  
Kapern und Basilikum **265**