

Inhalt klassisch

<i>Brodo di Verdure</i>	14
GEMÜSEBRÜHE	
<i>Zuppa di Verza e Patate</i>	16
WIRSING-SUPPE MIT KARTOFFELN	
<i>Grissini</i>	18
SELBST GEMACHTE ITALIENISCHE GRISSENI	
<i>Crema con Caprino e Pomodori Secchi</i>	22
CAPRINO-CREME MIT GETROCKNETEN TOMATEN	
<i>Crema di Basilico e Nocciole croccanti</i>	23
BASILIKUM-CREME UND HASELNUSSKROKANT	
<i>Gnocchi di Farina Cotta</i>	24
GNOCCHI-GRUNDEIG AUS GEKOCHTEM MEHL	
<i>Gnocchi alla Sorrentina</i>	26
SORRENTINA-GNOCCHI	
<i>Panini all'Olio</i>	30
ITALIENISCHE PANINI	
<i>Paccheri del Mediterraneo</i>	32
PACCHERI MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND OLIVEN	
<i>Pasta fresca per Ravioli</i>	34
KLASSISCHER RAVIOLITEIG	
<i>Ravioli con Ricotta e Menta</i>	36
SELBST GEMACHTE RAVIOLI MIT RICOTTA-MINZ-FÜLLUNG	
<i>Risotto alla Pescatoria con Buccia di Limone di Sorrento</i>	38
MEERESFRÜCHTE-RISOTTO MIT ZITRONEN AUS SORRENT	
<i>Crocchè di Patate</i>	40
NEAPOLITANISCHE KROKETTEN	
<i>Focaccia al Rosmarino</i>	44
ROSMARIN-FOCACCI	

Inhalt neapolitanisch

<i>Pizza Margherita Napoletana</i>	48
PIZZA MARGHERITA NACH NEAPOLITANISCHER ART	
<i>Broccoli Scoppiettati</i>	52
EXPLODIERTER BROKKOLI MIT KNOBLAUCH UND CHILI	
<i>Parmigiana di Melanzane</i>	54
AUBERGINEN-AUFLAUF MIT TOMATEN, SCAMORZA UND FRISCHEM BASILIKUM	
<i>Riso e Verza</i>	56
NEAPOLITANISCHER REIS MIT WIRSING	
<i>Polpette Napoletane</i>	58
NEAPOLITANISCHE FRIKADELLEN MIT ROSINEN, PINIENKERNE UND TOMATENSauce	
<i>Impepata di Cozze</i>	62
MIESMUSCHELN NACH NEAPOLITANISCHER ART	
<i>Vermicelli alle Vongole</i>	64
VERMICELLI MIT VENUSMUSCHELN	
<i>Gattò di Patate</i>	68
KARTOFFELAUFLAUF MIT PECORINO UND NEAPOLITANISCHER SALAMI	
<i>Sartù di Riso</i>	70
REISAUFLAUF NACH NEAPOLITANISCHER ART MIT ERBSEN UND SALSICCIA	
<i>Scarola Napoletana</i>	74
ENDIVIENSALAT MIT SCHWARZEN OLIVEN UND PINIENKERNE	
<i>Mozzarella in Carrozza</i>	76
MOZZARELLA IN DER KUTSCHE	
<i>Pizza Montanara</i>	78
FRITTIERTE PIZZA AUS NEAPEL	
<i>Linguine allo Scammaro</i>	82
LINGUINE DER NEAPOLITANISCHEN FASTENZEIT	
<i>Chiacchiere e Sanguinaccia</i>	86
CHIACCHIERE-KEKSE MIT SCHOKOLADEN-SAUCE	
<i>Struffoli</i>	88
HONIG-BÄLLCHEN MIT STREUSELN UND ZITRONENRASPELN	
<i>Brioche Intrecciata</i>	90
BRCIOCHE-ZOPF	

Inhalt ~~ZUGEMACHT~~

<i>Crostini con Crema di Carciofi e Porri</i>	96
DINKEL-CROSTINI MIT ARTISCHOCKEN-CREME UND PORREE	
<i>Ravioli con Crema di Zucca, Amaretto e Prezzemolo fritto</i>	98
RAVIOLI MIT MUSKATKÜRBIS-CREME, AMARETTO-KEKSEN UND FRITTLER PETERSILIE	
<i>Caponatina con Uva Passa e Pinoli</i>	102
GEBRATENE ZUCCHINI UND AUBERGINE MIT ROSINEN UND PINIENKERNE	
<i>Bucatini, Asparagi Verdi e Pancetta</i>	104
BUCATINI, GRÜNER SPARGEL UND SPECK	
<i>Linguine con Cavolo, Olive Nere e Prezzemolo</i>	106
LINGUINE MIT WEISSKOHL, SCHWARZEN OLIVEN UND PETERSILIE	
<i>Calamarata con Pomodorini gialli, Ricotta e Limone</i>	108
CALAMARATA-PASTA MIT GELBEN TOMATEN, RICOTTA UND ZITRONEN	
<i>Calamari Fritti</i>	110
FRITTIERTE CALAMARI	
<i>Tortino al Pomodoro con Crema di Peperoni</i>	114
TOMATEN-TÖRTCHEN MIT GELBER PAPRIKA-CREME	
<i>Pollo alla Cacciatora</i>	116
HÄHNCHEN AUF JÄGERART	
<i>Vitello in Foglia con Patate Caramellate</i>	118
IM WIRSINGBLATT GEBACKENE HACKFLEISCHBÄLLCHEN MIT KARAMELLISIERTEN KARTOFFELN	
<i>Tortino ai Friarielli con Scamorza</i>	120
FRIARIELLI-TÖRTCHEN MIT SCAMORZA-KÄSE	
<i>Risotto al Cavolo rosso e Scamorza</i>	124
RISOTTO MIT ROTKOHL UND SCAMORZA	
<i>Riso Venere con Verza Stufata</i>	126
VENERE-REIS MIT GESCHMORTEM WIRSING	

Inhalt gesamt

<i>Pollo Speziato di Mary Lou con Rapa Rossa al Cartoccio</i>	132
HUHN VON FRAU MARY LOU MIT ROTE BETE, ROSMARIN UND ROTEN ZWIEBELN	
<i>Arancini con Zafferano e Pomodori Secchi</i>	134
REISBÄLLEN MIT SAFRAN UND GETROCKNETEN TOMATEN	
<i>Carрe di Agnello Speziato con Patate Caramellate</i>	138
LAMMKARREE MIT KARAMELLISIERTEN KARTOFFELN	
<i>Arrosto all'Italiana</i>	140
SCHWEINERÜCKENBRATEN	
<i>Polpette di Limone al Timo</i>	142
ZITRONENFRIKADELLEN MIT FRISCHEM THYMIAN	
<i>Variazione di Pizzette</i>	144
VARIATIONEN VON KLEINEN PIZZEN	
<i>Polpo all'Insalata</i>	146
TINTENFISCHSALAT	
<i>Conchiglioni con Tonno, Sedano Croccante e Finocchietto</i>	148
CONCHIGLIONI-PASTA GEFÜLLT MIT THUNFISCH, SELLERIE UND FRISCHEM FENCHEL	
<i>Crostini con Cipolle Rosse Caramellate e Pecorino Sardo</i>	152
CROSTINI MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND PECORINO-KÄSE AUS SARDINIEN	
<i>Mousse al Cioccolato all'Olio di Oliva</i>	154
SCHOKOLADEN-MOUSSE MIT OLIVENÖL	
<i>Caprese al Cioccolato</i>	156
KUCHEN AUS CAPRI MIT MANDELN, SCHOKOLADE UND ESPRESSO	
<i>Tartelettes con Crema Chantilly e Fragole</i>	160
TARTELETTES MIT CHANTILLY-CREME UND ERDBEEREN	
<i>Coppe al Mascarpone</i>	164
MASCARPONE MIT ESPRESSO	