

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 GRISSINI | |
| <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-GRUNDTEIG 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 Pescatora 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-FOCACCIA | |

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>Dolpette Napoletane</i> | 58 |
| NEAPOLITANISCHE FRIKADELLEN MIT ROSINEN, PINIENKERNEN 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 PINIENKERNEN | |
| <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 |
| BRIOCHE-ZOPF | |

Inhalt *zeitgemäß*

| | |
|---|-----|
| <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 FRITTIERTER PETERSILIE | |
| <i>Caponatina con Uva Passa e Pinoli</i> | 102 |
| GEBRATENE ZUCCHINI UND AUBERGINE MIT ROSINEN UND PINIENKERNEN | |
| <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 *gesellig*

| | |
|---|-----|
| <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 |
| REISBÄLLCHEN MIT SAFRAN UND GETROCKNETEN TOMATEN | |
| <i>Carrè 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 | |