

Frühling

- 13 *Formaggini Ziegenfrischkäse*
- 14 *Caramelle ripiene di carciofini e formaggini*
Teigbonbons mit Artischocken und Formaggini gefüllt
- 17 *Fava Dicke Bohne*
- 18 *Fave e salame fresco con parmigiano*
Fave mit frischer Salami und Parmesan
- 21 *Granchi di fiume Flusskrebse*
- 22 *Granchi di fiume e verdura di primavera in brodo allo zafferano*
Flusskrebse und Frühlingsgemüse im Safranfond
- 25 *Carciofini Artischockchen*
- 26 *Tatar di vitello con insalata di carciofi*
Kalbstatar mit Artischockensalat
- 28 *Raviolo aperto con capesante*
Offener Raviolo mit Jakobsmuscheln
- 30 *Insalata d'asparagi crudi con filetto d'agnello affumicato*
Roher Spargelsalat mit geräuchertem Lammfilet
- 33 *Trota di lago Seeforelle*
- 34 *Trota di lago con asparagi grigliati*
Seeforellenfilet mit gegrilltem weißem Spargel
- 36 *Essenza d'asparagi con verdura di primavera e spugnole*
Spargelessenz mit Frühlingsgemüse und Morcheln
- 39 *Aglio fresco Erntefrischer Knoblauch*
- 41 *Cipollotti Frühlingszwiebeln*
- 42 *Cosciotto di capretto e cipollotti caramellizzati*
Gitzigot und karamellisierte Frühlingszwiebeln

- 45 *Piselli Erbsen*
- 46 *Merluzzo su purea di piselli e fave*
Kabeljau auf Erbsen-Fave-Püree
- 48 *Coscia di coniglio glassata con carciofini*
Glasierter Kaninchenkeule mit Artischockchen
- 50 *Barba di frate Mönchsbar*
- 51 *Cime di rapa Stängelkohl*
- 52 *Luccioperca su cime di rapa e barba di frate*
Zander auf Cime di rapa und Mönchsbar
- 54 *Schiuma di mandorle in minestrone al moscato*
Mandelköpfchen in fruchtiger Moscato-Minestrone
- 56 *Torta al rabarbaro*
Rhabarber-Schaumtorte
- 58 *Tortino di cioccolato con panna alla vaniglia*
Schokoladenküchlein mit Vanillerahm
- 60 *Fragole Erdbeeren*
- 61 *Asperula Waldmeister*
- 62 *Fagottino ripieno di cioccolata e di noce con fragole*
Brikbeutel mit Schokoladen-Nuss-Füllung und Erdbeeren

Sommer

- 66 *Burrata o Burratina*
Burrata oder Burratina
- 66 *Burrata con pomodori cuore di bue*
Burrata auf Ochsenherztomaten
- 69 *Astice Hummer*
- 70 *Astice con couscous e pesche*
Bretonischer Hummer mit Couscous und Pfirsich
- 73 *Vincotto Vincotto*
- 73 *«Gelso»-Balsamico*
Maulbeer-Balsamico

- 74 **Fegato d'anatra con meloni tre colori**
Melonen «tre colori» mit gebratener
Entenleber
- 77 *Pomodori Tomaten*
- 78 **Terrina di verdure con formaggini**
Mediterrane Gemüseterrine mit Formaggini
- 80 **Fiori di zucca ripieni su caponata**
Gefüllte Zucchini Blüten auf Caponata
- 83 *Pomodori Tomaten*
- 84 **Zuppa di pomodori crudi con tonno**
Rohe Tomatensuppe mit Thunfisch
- 86 **Scampi con albicocca e schiuma di peperoni**
Scampi auf Aprikose mit Peperonischaum
- 86 *Piper cubeba Kubebenpfeffer*
- 89 *Culatello di Zibello Culatello-Schinken*
- 90 **Calamari ripieni con caviale di melanzane**
Tintenfische mit Auberginenkaviar-Füllung
- 93 *Basilico Basilikum*
- 94 **Gaspaccio con spiedino di pomodorini e mozzarelline**
Gazpacho mit Tomaten-Mozzarella-Spießchen
- 97 *Gallinella Knurrhahn*
- 98 **Gallinella e finocchio al cartoccio**
Knurrhahnfilet mit Fenchel in Pergament
- 100 *Verbena Zitronenverbena*
- 101 *Limoni in salamoia Eingelegte Zitronen*
- 103 *Triglia Rotbarbe*
- 104 *Gnocchetti sardi Malloreddus*
- 104 **Triglia su malloreddus tiepidi**
Rotbarbe auf lauwarmen Malloreddus
- 106 *Riso Loto Lotusreis*
- 106 **Risotto con limone, rucola e verbena**
Risotto mit Zitronen, Rucola und Verbena
- 108 *Piccoli asparagi verdi Mini-Grünspargel*
- 109 *Mousserons Pilze*
- 110 **Capriolo con asparagi verdi e funghi misti**
Sommerreh mit Grünspargel und Pilzen
- 112 **Cioccolata amara con lamponi e balsamico**
Bitterschokoladen-Ganache mit Himbeeren
und Balsamico
- 114 **Frutti di bosco con granita alla melissa**
Beeren mit Melisse-Granita
- 117 *Fragoline di bosco Walderdbeeren*
- 117 *Pistacchi Pistazien*
- 118 **Schiuma di pistacchi e caffè con fragoline di bosco**
Pistazien-Espresso-Schaum mit
Walderdbeeren
- 120 *Pesca «Saturnia» Saturnia-Pfirsich*
- 121 *Lavanda Lavendel*
- 122 **Pesca bianca con gelato alla lavanda**
Weißer Pfirsich mit Lavendeleis

Herbst

- 127 *Capperi Kapern*
- 128 *Casarecce Casarecce*
- 128 **Casarecce con capperi, feta e prezzemolo**
Casarecce mit Kapern, Feta und Petersilie
- 131 *Tropaeolaceae Kapuzinerkresse*
- 132 **Insalata d'arancia con cipolline e vincotto di lamponi**
Orangensalat mit Frühlingszwiebeln und
Himbeer-Vincotto
- 134 **Carpaccio di funghi porcini**
Steinpilzcarpaccio
- 137 *Lardo di Colonnata*
Speck aus der Marmorwanne
- 138 *Corbezzolo Früchte des Erdbeerbaums*
- 138 **Cervo affumicato, lardo e fichi**
Geräuchertes Hirschfleisch, Speck und
Feigen
- 141 *Mirtilli rossi Preiselbeeren*
- 143 *Pera «Coscia» «Coscia»-Birne*
- 144 **Cinghiale con pere e salsa di mirtilli rossi**
Frischlingsrücken mit Birne und
Preiselbeersauce
- 147 *Ippoglosso nero Schwarzer Heilbutt*
- 148 **Ippoglosso con porcini e zabaione al rosmarino**
Heilbutt mit Steinpilzen und Rosmarin-
Zabaione

- 151 *Sambuco nero* Schwarzer Holunder
- 153 *Cicorino Trevisano tardivo* Radicchio rosso di Treviso
- 154 Medaglioni di cervo con triangoli di salsicce e trevisano
Hirschrückenmedaillons mit Salsicce-Trevisano-Triangoli
- 157 *Cernia* Zackenbarsch
- 158 Cernia con fonduta di pomodorini
Zackenbarschfilet mit Tomatengemüse
- 161 *Lenticchie Castelluccio*
Braune Berglinsen
- 162 Agnello con lenticchie e scalogni in agrodolce
Lammkarree mit Berglinsen und Schalotten
- 164 *Tuber aestivum* Sommer- und Herbsttrüffel
- 165 *Mousserons* Pilze
- 166 *Riso «Carnaroli»* «Carnaroli»-Reis
- 166 Risotto di zucca con funghi e tartufo
Kürbisrisotto mit Waldpilzen und Herbsttrüffeln
- 169 *Fico* Feige
- 170 Fico fritto su ribes nero e gelato al rosmarino
Gebackene Feige auf Cassiscoulis mit Rosmarineis
- 172 Schiuma di castagne e prugne al vino rosso
Marronimousse mit Gewürzzwetschgen
- 175 *Uva americana* Americana-Trauben
- 176 Sorbetto d'uva americana con grappa
Sorbet von Americana-Trauben mit Grappa
- 187 *Tuber magnatum* Weiße Trüffel
- 188 Raviolo all' uovo e tartufo bianco
Raviolo mit Ei und weißer Trüffel
- 191 *Zucca* Kürbis
- 192 Cappuccino di zucca Kürbis-Cappuccino
- 195 *Langustine* Scampi
- 196 Scampi con pompelmo rosa
Scampi mit rosa Grapefruit
- 198 Insalata di lattuga romana con cicerchia e prosciutto di cinghiale
Lattichsalat mit Kichererbsen und Wildschweinschinken
- 201 *Capesante* Jakobsmuscheln
- 202 Capesante su tortelli di prezzemolo
Jakobsmuscheln auf Petersilien-Tortelli
- 204 Petto d'anatra con mele e melecotogne
Entenbrüstchen mit Äpfeln und Quitten
- 206 Faraona con limone, aranci e rosmarino
Perlhuhn mit Zitronen-Orangen-Füllung und Rosmarin
- 208 *Stachys*/ Knollenziest
- 208 Filetto di manzo in brodo con cannellini
Pochiertes Rinderfilet auf weißen Böhnchen
- 211 *Parmigiano reggiano «Vacca bianca»*
Parmesan
- 212 Parmigiano reggiano con mostarda di mele
Parmesan mit Apfelsenf
- 214 Tortino di mele con salsa di maracujas
Apfel-Charlotte auf Passionsfruchtsauce
- 217 *Mandarino cinese* Kumquat
- 218 Insalata d'agrumi con mandarini cinesi
Zitrusfruchtsalat mit Kumquats
- 220 Semifreddo al mandarino e stelle d'agrumi croccanti
Mandarinenparfait mit knusprigen Agrumensternen
- 222 Soufflé al limone con spiedino d'ananas caramellizzato
Zitronensoufflé mit karamellisiertem Ananasspieß

Winter

- 180 Gamberoni con insalata di finocchio e salsa d'arancia
Riesenkrevetten auf Fenchelsalat an Orangendressing
- 182 *Calamaretti* Tintenfische
- 183 *Fagioli* Weiße Bohnen
- 184 Insalata di moscardini con fagiolini
Tintenfischsalat mit weißen Böhnchen

Basics

226 Honig-Nuss-Vinaigrette
226 Limonen-Vinaigrette
226 Gemüse-Vinaigrette
227 Zitronensalz
227 Zitronenöl
228 Gemüsefond
228 Fischfond
229 Geflügelfond
229 Brauner Kalbsfond
230 Krustentiersauce
230 Heller Kalbsfond
230 Weißer Trüffelschaum
231 Bärlauchschaum
231 Peperonischaum
231 Tomatenmousse
232 Erdbeerencoulis
232 Pfirsichcoulis
232 Pastateig
233 Schupfnudelteig
233 Ravioliteig
234 Rosmarin-Eiscreme
234 Waldmeistersorbet
234 Schokoladensorbet
235 Ofentomaten
235 Auberginen-Crackers
235 Risotto-Chips
236 Rhabarberspiralen
236 Zuckerdekoration mit Minze
237 Dekorbiskuits
237 Honignüsse

237 Haselnusskrokant
238 Konfierter Knoblauch
238 In Salzlake eingelegte Zitronen
238 Artischockchen in Olivenöl
238 Holunderkompott
239 Pochierte «Coscia»-Birnen
239 Gewürz-Kumquats
239 Aprikosen im Gewürzfond
239 Preiselbeerkompott

Anhang

242 Glossar
245 Register
249 Autor / Fotograf