

Inhalt

CICCHETTI

Parmesanflan **22**

Hühnerleberpaté **24**

Bruschetta mit Auberginen **26**

Bruschetta al midollo **26**

Bruschetta mit Butter und Sardellen **28**

Bruschetta mit Tomaten und Kräutern **28**

Sarde in saor **31**

Blinis **32**

Guacamole **34**

MOZZARELLA, ANTIPASTI UND SALATE

Mozzarella di bufala mit Rohschinken und Feigen **38**

Burrata mit Auberginen, Zucchini und Paprikaschoten **40**

Mozzarella di bufala mit Catalogna und Sardellen **44**

Burrata mit Datteltomaten, roten Zwiebeln und Oliven **46**

Mozzarella di bufala, Salattomaten und Basilikum **46**

Panzanella **49**

Pulposalat **50**

Blumenkohlsalat **53**

Gemüsesalat **208**

Einfacher Fenchelsalat **54**

Weisser Spargel mit weichen Eiern **55**

Frischer Sommersalat **56**

Gemischter Wintersalat **57**

Tomaten mit Wassermelone und Zwiebeln **58**

RISOTTI

Spargelrisotto 62

Risotto mit Fenchel und Wodka 64

Risotto mit Orangen und Garnelen 67

Risotto mit Steinpilzen und Salsiccia 70

Risotto mit weissem Spargel, Morcheln und Erbsen 72

Risotto al vino rosso mit karamellisierten Zwiebeln 74

Risotto alla tinca 76

RAVIOLI UND PASTA

Teig für Tagliatelle und Ravioli 80

Tagliatelle al sugo ricco 82

Tagliatelle con l'anatra 84

Lasagne ai frutti di mare 89

Sellerieravioli 91

Wildschweinravioli 92

Orangeravioli 94

KürbISRavioli Mantovani 95

Ziegenkäseravioli 97

Spaghetti mit Zucchetti 98

Spghettini con bottarga 102

Orechiette con cime di rapa e vongole 105

Pasta pomodoro e basilico 106

Pasta con pomodoro, basilico e burrata 108

GNOCCHI, POLENTA, BOHNEN UND PÜREES

Gnocchi Veronesi **112**

Gnocchi ripieni **116**

Gnocchi verdi malfatti **118**

Kürbisgnocchi mit weissem Trüffel **120**

Gnocchi alla Romana **124**

La Polenta **126**

Borlotti-Bohnen **127**

Cannellini-Bohnen-Püree **128**

Selleriepüree **130**

Erbsenpüree **131**

SUPPEN

Reichhaltige Hühnersuppe **134**

Pappa di vitello e verdure **137**

Minestrone mit Kastanien **138**

Fleischsuppe **140**

Pasta e fagioli mit Miesmuscheln **144**

Risi e Bisi **147**

FISCH

Brodetto di pesce **152**

Zuppa di pesce **154**

Lachs aus dem Ofen **157**

Miesmuscheln im eigenen Saft **159**

Ganzer Fisch aus dem Ofen **162**

Ganzer Fisch in der Salzkruste **166**

Pochierter Fisch mit Salzkartoffeln **169**

Filets vom Red Snapper auf Gemüse **170**

Panierte Fischfilets mit Tartarsauce **172**

Eglifilets und Garnelen im Bierteig **175**

Jakobsmuscheln und Linsen **176**

Thunfisch in Orangensaft, Ingwer und Sojasauce **178**

FLEISCH

- Huhn aus dem Ofen **182**
- Gefülltes Huhn oder Huhn im Sud **185**
- Kaninchen sardische Art **187**
- Kaninchen klassisch **188**
- Kaninchen mit Oliven **191**
- Wildente aus dem Ofen **192**
- Gans in Rotwein **194**
- Perlhuhn, dazu Borlotti-Bohnen und Wirsing **196**
- Gitzi (Zicklein) aus dem Ofen **199**
- Lammragout an Zitronensauce **200**
- Lamm in Vin Santo mit Wacholderbeeren **203**
- Vitello mit Vinaigrette **204**
- Il Bollito **208**
- Mein Hackbraten **210**
- Schweinebraten mit Fenchelsamen **215**

GEMÜSE

- Gratinierter Knollensellerie **218**
- Sedano alla Milanese **221**
- Fenchel mit Parmesan **222**
- Krautstiel oder Mangold **225**
- Zwiebeln süß-sauer **226**
- Geschmorte Artischocken **229**
- Erbsen mit Zwiebeln und Minze **230**
- Catalogna oder Puntarelle **231**
- Wirsinggemüse **233**
- Rahmsauerkraut **234**
- Zucca al forno **236**
- Kürbis und andere Gemüse aus dem Ofen **236**
- Cicorino Trevisano und Chicorée **238**

SAUCEN

Salsa pearà **242**

Salsa peverada **244**

Salsa verde für Huhn **245**

Salsa verde **246**

Rouille **247**

Vinaigrette **248**

Mayonnaise **248**

Tartarsauce für Fisch **250**

Salsa aioli **250**

SÜSSES

Lo Zabaione **254**

Budino di ricotta **256**

Dolce Bonet **258**

Dolce Basyma **262**

Marronikuchen **265**

Fruchtsalat alla Boris **266**

Makronen **268**

Schokoladenkuchen **270**