

INHALT

Buon appetito!.....	1
Frühstück	3
<i>Focaccia Sandwiches – Belegte Fladenbrote</i>	4
<i>Brioche col Tupper – Hefebrötchen</i>	5
<i>Sfogliatelle – Frühstücksgebäck</i>	6
<i>Frittata – Italienisches Omelette</i>	7
<i>Cornetti – Italienische Croissants</i>	8
Salate, Suppen & Eintöpfe.....	9
<i>A la Giorgio – Pflücksalat mit Tomaten und Pinienkernen</i>	10
<i>Insalata Verde – Grüner Salat</i>	11
<i>Salat a la Caprese – Rucola mit Mozzarella und Tomaten</i>	12
<i>Minestrone – Italienische Gemüsesuppe</i>	13
<i>Crema di pomodori – Italienische Tomatensuppe</i>	14
<i>Gazpacho – Kalte Gemüsesuppe</i>	15
<i>Ribollita – Toskanische Gemüsesuppe</i>	16
<i>Stracciatella alla romana – Eierflockensuppe</i>	17
<i>Insalata mista – Gemischter Salat mit Karotten und Tomaten</i>	18
Brote	19
<i>Focaccia – Italienisches Fladenbrot</i>	20
<i>Bruschetta – Belegtes Baguette</i>	21
<i>Ligurische Focaccia – Italienisches Fladenbrot</i>	22
<i>Mafalde Siciliane – Hartweizenbrot</i>	23
<i>Focaccia integrale – Vollkorn-Fladenbrot</i>	24
<i>Ciabatta con olive – Ciabatta-Brot mit Oliven</i>	25

Rezepte mit Fleisch.....	26
<i>Pastaquiche – Nudelauflauf mit Schinken und Käse.....</i>	<i>27</i>
<i>Bolognese – Nudeln mit Hackfleischsoße.....</i>	<i>28</i>
<i>Risotto Milanese – Reis mit Kräutern und Weißweinsoße</i>	<i>29</i>
<i>Arrancini – Italienische Krokette mit Reis.....</i>	<i>30</i>
<i>Saltimbocca – Kalbsschnitzel mit Salbei</i>	<i>31</i>
<i>Ossobuco – Schmortopf mit Kalb und Gemüse.....</i>	<i>32</i>
<i>Stufato – Italienisches geschmortes Rindfleisch</i>	<i>33</i>
<i>Piccata Milanese – Schweinefleisch in Käse-Öl-Mantel.....</i>	<i>34</i>
<i>Rigatoni al forno – Nudelauflauf mit Sahneseife</i>	<i>35</i>
Rezepte mit Fisch	36
<i>Pasta alla Puttanesca – Spaghetti mit Sardellen und Tomaten.....</i>	<i>37</i>
<i>Calamari fritti – Panierte Tintenfischringe</i>	<i>38</i>
<i>Pesce all’Acqua Pazza – Pochierter Fisch</i>	<i>39</i>
<i>Brodetto – Italienische Fischsuppe mit Muscheln.....</i>	<i>40</i>
<i>Rigatoni Sugo – Seelachsfilet mit Nudeln</i>	<i>41</i>
<i>Pesce spada salmoriglio – Schwertfisch in Öl und Zitrone.....</i>	<i>42</i>
<i>Tagliatella al Salmone – Tagliatelle mit Lachs.....</i>	<i>43</i>
<i>Lachs-Piccata – Lachs-Zucchini-Pfanne</i>	<i>44</i>
Vegetarische Gerichte.....	45
<i>Bavette con salsa di pomodoro – Pasta mit Tomatensoße.....</i>	<i>46</i>
<i>Pizza Margherita.....</i>	<i>47</i>
<i>Ciambotta – Italienischer Schmortopf.....</i>	<i>48</i>
<i>Parmiggiana - Gemüseauflauf.....</i>	<i>49</i>
<i>Pasta al Limone – Italienische Zitronenpasta.....</i>	<i>50</i>
<i>Spaghetti Napoli – Spaghetti mit Tomatensoße.....</i>	<i>51</i>
<i>Spaghetti aglio e olio – Italienische Knoblauchpasta</i>	<i>52</i>
<i>Spaghetti cacio e pepe – Spaghetti mit Käse-Pfeffer-Soße</i>	<i>53</i>
<i>Pasta alla Vesuviana – Vesuvische Pasta</i>	<i>54</i>

Vegane Gerichte	55
<i>Soffritto – Suppengrün</i>	56
<i>Antipasti misti – Mariniertes Gemüse</i>	57
<i>Carpaccio di barbabietola – Rote Bete-Salat</i>	58
<i>Zucchini involtini – Zucchini in veganer Käsesoße</i>	59
<i>Tortellacci – Pasta mit Nudeln und Steinchampignons</i>	60
Fingerfood & Snacks	61
<i>Grissini al rosmarino e parmigiano – Knabbersticks</i>	62
<i>Zeppole – Frittierte Kartoffeln</i>	63
<i>Biscotti al Limone – Zitronenkekse</i>	64
<i>Cantuccini – Zimt-Mandel-Plätzchen</i>	65
Desserts	66
<i>Tiramisu</i>	67
<i>Profiteroles – Windbeutel</i>	68
<i>Panna Cotta – Pudding mit Erdbeeren</i>	69
<i>Cannoli – Cremerollen sizilianischer Art</i>	70
<i>Pannetone – Osterküchlein</i>	71
<i>Di Mandorla – Mandelkekse zum Kaffee</i>	72
Soßen, Dips und Aufstriche	73
<i>Pesto Genovese – Basilikum-Pesto</i>	74
<i>Puttanesca-Sauce – Tomatensoße mit Oliven</i>	75
<i>Sugo alla Marinara – Pastasoße</i>	76
<i>Pesto di asparagi – Pesto mit Spargel</i>	77
<i>Pesto di aglio selvatico con mandorle – Pesto mit Bärlauch</i>	78
<i>Crema di formaggio al basilico – Basilikum-Käse-Aufstrich</i>	79
<i>Crema spalmabile al cioccolato – Schokoladenaufstrich</i>	80
<i>Amuse geule – Brotaufstrich mit Ricotta</i>	81

Italienische Drinks	82
<i>Negroni – Gin mit Campari und Wermut</i>	83
<i>Limoncello – Zitronenlikör</i>	84
<i>Ramazotti Rosato Mio – Ramazotti</i>	85
<i>Aperol Spritz – Aperol Spritz</i>	86
<i>Sanpellegrino Garibaldi – Bitterlikör</i>	87
<i>Scroppino – Italienischer Eiscocktail</i>	88
<i>Bellini – Pfirsichsekt</i>	89
 Kaffee & Co.	 90
<i>Caffé Shakerato – Italienischer Eiskaffee</i>	91
<i>Mokka – Schokokaffee</i>	92
<i>Café Borgio – Schokokaffee mit Sahne und Orange</i>	93
<i>Affogato al Café – Espresso Vanille</i>	94
<i>Café Granita – Süßer Kaffee</i>	95
<i>Teequiri – Limonentee</i>	96
<i>Ciocolata – Italienische heiße Schokolade</i>	97