ZAUBERHAFTE EMILIA-ROMAGNA

Ein Gebiet, reich an Geschichte, Kultur und kulinarischen Genüssen, mit zwei Seelen in perfekter Harmonie: der Emilia und der Romagna

Die Region Emilia-Romagna im Herzen Italiens grenzt an Toskana, Lombardei, Piemont, Ligurien, Venetien und die Marken. Die Umgebung ist vielfältig und bietet von den Stränden der adriatischen Küste über sanfte Hügel hinunter bis zur Poebene eine abwechslungsreiche Landschaft. Diese wechselt ihr Gesicht an jeder Ecke und mit ihr auch die Menschen, Rezepte und Traditionen. Emilia-Romagna ist die Wiege Italiens und Schmelztiegel der gastronomischen Kultur der Nation. Das Mahl an sich bedeutet hier vor allem: teilen, Gesellschaft und gemeinsames Vergnügen. Ein Wert, der besonders in der Familie verwurzelt ist und die gemeinsamen Mahlzeiten zu einem wichtigen Ritual werden lässt, bei dem jeder Einzelne die Bedeutung guten Essens zum Ausdruck bringt.
Der perfekte Ort, um die ganze kulinarische Bandbreite dieser Weinregion kennenzulernen, ist die Enoteca Regionale. Sie befindet sich in der Festung der Stadt Dozza. Hier können Gäste eine große Auswahl an Weinen aus den unterschiedlichen Anbaugebieten in professioneller Atmosphäre verkosten. An dieser Stelle kann man auch eine zweite Spezialität der Region probieren: Traditionellen Balsamico-Essig aus Modena und Reggio Emilia. Dank InCantina ist es nun endlich auch in Deutschland möglich, den Duft und Geschmack der Partnerregion Hessens kennenzulernen.

Zusatzstoffe

(1) Mit Konservierungsstoff
(2) Koffeinhaltig
(3) Mit Farbstoff
(4) Mit Antioxidationsmittel
(5) Mit Süßstoff Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
(6) Chininhaltig

EMILIA-ROMAGNA GENUSS ERLEBEN

KAFFEE, SCHOKOLADE & TEE

ESPRESSO (1)	€	1,60
ESPRESSO DOPPIO (1)	€	2,40
ESPRESSO MACCHIATO (1)	€	1,80
ESPRESSO DECAFFEINATO (1)	€	1,60
CAPPUCCINO (1)	€	2,40
LATTE MACCHIATO (1)	€	2,60
KAFFEE	€	2,20
SCHOKOLADE	€	2,60
TEE	€	2,20

GRAPPA, LIKÖRE & SCHNÄPSE

NOCINO	4 cl	€	4,00
LUIGINO	4 cl	€	4,00
PRUGNOLO	4 cl	€	4,00
FEUILLES DE CERISES	4 cl	€	4,00
LIQUIRIZIA	4 cl	€	4,00
CAFFE'	4 cl	€	4,00
GRAPPA "OOC"	4 cl	€	4,00
GRAPPA LAMBRUSCO	4 cl	€	5,00
GRAPPA SANGIOVESE BARRIQUE	4 cl	€	6,00
GRAPPA PIGNOLETTO	4 cl	€	5,00
ACQUAVITE CHARDONNAY	4 cl	€	6,00
BRANDY VILLA ZARRI 10	4 cl	€	6,00
BRANDY VILLA ZARRI 18	4 cl	€	8,00

WASSER & SOFTDRINKS

SAN PELLEGRINO	0,25 l	€	1,90
SAN PELLEGRINO	0,75 l	€	4,50
ACQUA PANNA (STILLES WASSER)	0,25 l	€	1,90
ACQUA PANNA (STILLES WASSER)	0,75 l	€	4,50
COCA-COLA (2, 3, 4)	0,20 l	€	2,30
COCA-COLA LIGHT (2, 3, 4, 5)	0,20 l	€	2,30
SPRITE (3)	0,20 l	€	2,30
ORANGINA ORANGE	0,25 l	€	2,50
ICED TEA (1)	0,33 l	€	3,50
APFELSAFTSCHORLE KLAR	0,20 l	€	2,30
KIRSCH-NEKTAR	0,20 l	€	2,30
TONIC WATER (6)	0,20 l	€	2,30
BITTER LEMON (6)	0,20 l	€	2,30

BIER

PILS	0,33 l	€	2,50
PILS ALKOHOLFREI	0,33 l	€	2,50
WEIZENBIER	0,50 l	€	3,60

WEINCOCKTAIL

SPRITZ APEROL: Aperol (6), Sekt, Soda	€	5,50
BELLINI: Pfirsichsaft, Sekt	€	5,50

Incantina
EMILIA-ROMAGNA GENUSS ERLEBEN

Taunusstrasse 6, c/o Skyper
60329 Frankfurt am Main DE

Tel. +49 (0) 6924008790
Fax +49 (0) 6924008791
Email: info@incantina.org

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag von 11.00 bis 23.00 Uhr
Samstag von 18.00 bis 24.00 Uhr

www.incantina.org

IN DER INCANTINA ERWARTEN SIE

Weine
Delikatessen
Weinproben
Veranstaltungen

Incantina
EMILIA-ROMAGNA GENUSS ERLEBEN

Jeden Monat bekommen wir neue Weine, die wir nach hohen Qualitätsstandards bei mehr als 240 Winzern aussuchen. Alle Winzer sind Teil der Enoteca Regionale Emilia Romagna und produzieren zusammen mehr als 1000 Weine.

Genießen Sie unsere Weine im Rahmen einer Weinverkostung!
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den nächsten Terminen.

Reservierung erwünscht. Die Preise variieren zwischen 33,00 - 38,00 €. Je nach Food- oder Weinbegleitung.

Erleben Sie in der InCantina die Geschmäcker und Düfte der Emilia-Romagna

Die Enoteca Regionale Emilia Romagna errichtete in Frankfurt einen Ort, um die Aromen der Emilia Romagna in die Welt zu bringen. In der InCantina können Sie mehr über die Weine und Produkte aus der Region erfahren, zum Beispiel im Rahmen unserer Weinproben. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, die Spezialitäten aus der Emilia Romagna zu genießen und die Rezepte der Region zu entdecken. InCantina ist nicht nur ein Ort voller Aromen sondern repräsentiert auch den Lebensstil der Emilia Romagna: hier werden Wein und Köstlichkeiten Teil eines Universums von Veranstaltungen: Ausstellungen, kulturelle Events wie z.B. Lesungen, Weinproben o.ä. Wir legen besonderen Wert darauf, nicht ausschließlich als Restaurant gesehen zu werden sondern als eine Trilogie aus Weinbar, Weinladen und traditionellen regionalen Produkten.

TAGLIERI

PARMASCHINKEN MIT PINZIMONIO (Dip aus Öl, Salz & Pfeffer)	€ 7,00
"CULATELLO DI ZIBELLO"	€ 15,00
KLEINE KOSTPROBE VERSCHIEDENER KÄSE MIT HONIG & MARMLADE	€ 9,50
GROSSE KOSTPROBE VERSCHIEDENER KÄSE MIT HONIG & MARMELADE	€ 14,50
KL. GEMISCHTE PARMA & AUFSCHNITTPLATTE (mit Bruschetta)	€ 9,50
GR. GEMISCHTE PARMA & AUFSCHNITTPLATTE (mit Bruschetta)	€ 14,50
KLEINE KOSTPROBE VERSCHIEDENER SCHINKEN & KÄSE	€ 9,50
GROSSE KOSTPROBE VERSCHIEDENER SCHINKEN & KÄSE	€ 14,50

PIADINE

PIADINA	€ 1,20
PIADINA MIT PARMASCHINKEN	€ 5,00
PIADINA MIT SCHINKEN, SQUAQUERONE & RUCOLA	€ 5,00
PIADINA MIT SCHINKEN UND SCHAFKÄSE	€ 5,00
PIADINA MIT SALAMI (1) UND KÄSECREME AUS FOSSA	€ 5,00
PIADINA MIT SQUAQUERONE UND RUCOLA	€ 5,00
PIADINA MIT PANCETTA DOP	€ 5,00
PIADINA MIT MORTADELLA AUS BOLOGNA IGP (1)	€ 5,00
PIADINA MIT SQUAQUERONE UND FEIGEN	€ 5,00

ROTOLI

SCHINKEN, SQUAQUERONE, RUCOLA	€ 5,50
SQUAQUERONE, RUCOLA UND TOMATEN	€ 5,50
SALAMI, KÄSECREME AUS FOSSA, TOMATEN, GRÜNER SALAT	€ 5,50
SQUAQUERONE, MORTADELLA (1) & GRÜNER SALAT	€ 5,50

SALAT

KLEINER GEMISCHTER SALAT	€ 4,00
GROSSER GEMISCHTER SALAT	€ 5,50
RADICCHIO MIT BRUCIATINI (Radicchio mit Speck, Pininenkernen & Parmigiano)	€ 7,50
GEMISCHTER SALAT, RUCOLA, CHAMPIGONS, PARMIGIANO REGGIANO	€ 7,50
GEMISCHTER SALAT, RICOTTA, TOMATEN, OLIVEN	€ 7,50
GEMISCHTER SALAT, SCHINKEN, TOMATEN UND PARMIGIANO	€ 7,50

SÜßES

GEMISCHTE KEKSE AUS UNSERER BÄCKEREI	€ 4,50
SCROCCADENTI	€ 5,00
CIAMBELLA	€ 4,00

PIADINE UND ROTOLI

Piadina ist das stärkste gastronomische Symbol der Region Emilia Romagna.
Es ist ein Bauernbrot (Fladenbrot), das aus Mehl, Wasser, Salz, Schmalz oder Olivenöl und einer Prise Backpulver (Bikarbonat) besteht und entweder in einer Terracotta-Pfanne oder auf einer heißen Platte gebacken wird, die man im Italienischen "testo" nennt.
Bekannt seit Bestehen des Römischen Reichs, ist die *Piadina* durch die Jahrhunderte hindurch beliebt geblieben und ist zu einem zentralen, identitätsstiftenden Element der Emilia Romagna und ihrer verschiedenen Regionen geworden. Jede Region ist stolz auf ihre ganz eigene, spezifische Art und Weise, die Piadina herzustellen: in Imola, im westlichen Teil der Romagna, werden die Brote klein und dick genossen; je weiter man der via Emilia in Richtung Süden folgt desto größer und dünner werden die Brote. In der Provinz Rimini angekommen, haben die *Piadine* eine maximale Größe von 30 cm und eine extreme Dünne erreicht.
Am liebsten werden die *Piadine*, wie besonders aus Rimni bekannt, in **gerollter Form (Rotolo)** genossen, belegt mit frischen Köstlichkeiten aus der Emilia Romagna, wie etwa geschnittenem Schinken, geschnittener Mortadella, Salami oder Käse. Die gerollte *Piadina* nennt man auch *Rotoli*.

TAGLIERI

Die *Tagliere* (von lat. "taliare" =) ist ein Holzbrett, das ursprünglich dazu benutzt wurde, verschiedene Lebensmittel zu schneiden, z.B.: Brot, Aufschnitt, Nudelteig oder Polenta.
Traditionell wurden in der Emilia Romagna verschiedene Aufschnitte, wie Wurst, Schinken oder Käse am Stück auf der *Tagliere* serviert, so dass sich Gäste jeweils nur so viel abschneiden konnten, wie sie auch tatsächlich verzehren wollten. Übermäßige Reste wurden so vermieden.
Heute wird diese Tradition in der Emilia Romagna immer noch wertgeschätzt und gepflegt, aber der Wohlstand der Region hat die Art und Weise des Servierens von Lebensmitteln über die Jahre verändert. Wenn man heute in der Emilia Romagna eine *Tagliere* bestellt, bekommt man keinen Käse am Stück und auch keine ganze Schinkenkeule serviert sondern eine hauchdünn geschnittene Auswahl verschiedener Aufschnitte, die mit frischem Brot genossen werden können. Buon appetito!

Emilia-Romagna Genuss Erleben

WEIßWEIN / ROTWEIN

Für Weineinsteiger
Flasche bis € 12,45 Weinglas € 2,50

Randi	Rambêla aus der Famoso Traube	Terre di Brisighella	Sangiovese di Romagna Doc Superiore Torre
Ferrari&Perini	Colli Piacentini Doc Ortrugo Frizzante (Perlwein)	Cantina di Sorbara	Lambrusco di Sorbara Doc (Perlwein)
Tenuta Pandolfa	Forlí Igt Chardonnay La Pandolfa	Fondo Ca' Vecja	Colli di Imola Doc Sangiovese

Für Weinliebhaber
Flasche ab € 12,50 bis € 16,45 Weinglas € 3,50

Tre Monti	Albana di Romagna Docg Vigna Rocca	Fattoria Monticino Rosso	Sangiovese di Romagna Doc Superiore
Fattoria Monticino Rosso	Colli d'Imola Doc Pignoletto	Cleto Chiarli	Rosé Brut (Rosé Sekt)
Cleto Chiarli	Modén Brut (Sekt)	Cleto Chiarli	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc Vigneto Enrico Cialdini (Perlwein)

Für Weinkenner
Flasche ab € 16,50 bis € 19,95 Weinglas € 4,00

Vallona	Colli Bolognesi Doc Sauvignon	Randi	Ravenna Rosso Igt Búrson Etichetta Nera
Il Poggiarello	Colli Piacentini Doc Malvasia Beatrice	Terre di Brisighella	Sangiovese di Romagna Doc Superiore Riserva Brisiglé

Für Weingourmets
Flasche ab € 20,00 bis € 25,95 Weinglas € 5,00

Leone Conti	Ravenna Bianco Igt Anghingó	Treré	Colli di Faenza Doc Montecorallo (Cab.Sauv, Merlot, Sangiovese)
Gallegati	Colli di Faenza Corallo Bianco (Chardonnay/Pignoletto)	Tre Monti	Sangiovese di Romagna Doc Superiore Riserva Petrignone

Für Weinenthusiasten
Flasche ab € 26,00 bis € 30,95 Weinglas € 6,00

Fattorie Vallona	Colli Bolognesi Doc Pignoletto Classico Ammestesso	Gallegati	Sangiovese di Romagna Doc Superiore Riserva Corallo Nero
Leone Conti	Albana di Romagna Docg Progetto 2	Fattorie Vallona	Emilia Rosso Igt Merlot Affederico

Fragen Sie auch nach unserer ausführlichen Weinkarte, mit einer Auswahl aus 200 Weinen.