



ABENDKARTE

Unsere Vorspeisen

dazu servieren wir einen Korb Italienisches Brot

Antipasto vegetarisch - Erbazzone all'Emiliana (Mangold & Spinat in Blätterteig) mit Parmesancreme, gegrilltem und gratiniertem Gemüse ^{a), d)}	8,90 €
Rindercarpaccio mit Rucola, mariniertem Gemüse in einer Schalotten-Citronette ^{d)}	11,50 €
Brodetto dell'Adriatico - typische Fischsuppe der Romagnaküste (verschiedene Fischfilets, Garnelen, Gambas und Muscheln in Fischfonds) ^{b), d), i)}	
Kleine Portion serviert mit Knoblauch-Bruschetta	12,90 €
Große Portion serviert mit Knoblauch-Bruschetta und kleinem Salat	17,90 €

Minestre in Brodo - Suppen

Tortellini bolognesi, gefüllte Tortellini mit gemischtem Hackfleisch und Parmesan in Kappahnbrühe ^{a), d), c)}	10,90 €
---	---------

Pasta

dazu reichen wir 24 Monate gereiften Parmesan

Tagliatelle alla Bolognese - klassische Art ^{a), c), g), i)}	10,20 €
Ravioli gefüllt mit Mangold und Ricotta in "Burro di vacche rosse", in Salbeibutter und mit Parmesan Käse ^{a), c)}	11,90 €
Strozzapreti "Romagna & Sangiovese" mit Salsiccia, Lorbeer, roten Zwiebeln in Sangiovese Rotweinsauce ^{a), i), j), 2), 3)}	12,50 €
Kartoffelgnocchi mit Fossakäsesoße, Rucola und Nüssen ^{h), e), a)}	13,00 €

Strozzapret

incantina

ist eine kurze geschwungene Pasta, die ursprünglich aus der Emilia-Romagna stammt. Wörtlich bedeutet der Name Priesterwürger; Um die Herkunft der Bezeichnung gibt es mehrere Mythen. Ein Versuch, den Namen zu deuten, hängt mit den Pachtzahlungen in der Emilia zusammen.

VIA EMILIA

Seit 187 v. Chr. EINE REISE IN DIE WELT HÖCHSTER GENÜSSE.

ENOTECA
REGIONALE
EMILIA
ROMAGNA



ABENDKARTE

Hauptgerichte *dazu Beilage des Tages*

"La nuova" parmigiana di melanzane - Auberginen Auflauf mit Mozzarella und Kirschtomaten ^{a), g), l)}	14,20 €
Faraona Vecchia Romagna - Perlhuhn mit "Vecchia Romagna" Brandy, Scha und Salbeisoße*	16,00 €
Gratinierter Seeteufel (250gr.) aromatisiert mit Kräutern, an Bohnen, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und edlem Balsamico Tradizionale ^{a), d)}	19,90 €
Tagliata di manzo (ca. 300 gr.) Rindersteakscheiben serviert mit Olivenöl, S. und Kräutern, dazu Rucola, Parmigiano und Kirschtomaten* ^{g), l)}	24,00 €
Rosa di Parma - Kalbsfiletrollbraten, gefüllt mit Parmaschinken, Parmesan und Mangold, in einer Soße aus Malvasia und Walnüssen* ^{e), g), h), l)}	24,90 €

Dessert *weitere Desserts auf Nachfrage*

Lambrusco-Sorbet mit Waldfrüchten ^{g), g)}	4,00 €
Pannacotta mit verschiedenen Toppings (Schokolade, Karamell, Waldfrucht)	4,50 €
Semifreddo della Casa ^{c), g)}	5,50 €
Zuppa Inglese, Ciambella mit zwei Cremefüllungen aus Kakao und Likör	6,00 €
Tiramisú Romagnolo, nach Art des Hauses ^{a), c), f), h), g), l)}	6,00 €

Zuppa Inglese

incantina

Rosa di Parma

incantina

gilt als Spezialität der italienischen Region Emilia-Romagna. Es handelt sich um ein Biskuitdessert mit einer Basis aus Likör. Das Wort *zuppa* bezeichnet die darin eingeweichten Brotstücke. Kulturhistoriker halten es für möglich, dass der Name Zuppa Inglese dank der kommerziellen Verhältnisse zwischen D'Este Hofstaat

ist eine regionale Spezialität aus Parma. In diesem Gericht können Sie alle kulinarischen Spezialitäten dieser Stadt erschmecken: den Parmaschinken, den Parmesankäse und den Lambrusco. Die Kalbsfiletscheibe wird mit Parmaschinken und

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Laktose, h) Schalenfrüchte / Nüsse, l) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel Saccharin, 5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7) mit Süßungsmittel Acesulfam, 8) mit Phosphat, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) coffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst, 15) gentechnisch verändert, 16) Formvorderschinken, 17) Säuerungsmittel, 18) mit Aromastoffen