

- DINERKAART -

Unsere Spezialitäten

PIZZA

Sie haben die Wahl zwischen zwei Arten von Pizzateig.

1- traditioneller Teig: weiße Pizzakruste (12 Stunden Gehzeit)

2- Holzkohlenteig: schwarzer Pizzaboden, der mit dem Zusatz von Zusatz von Aktivkohlepulver hergestellt wird, das die Verdauung fördert, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen (24 Stunden Gehzeit)



PASTA

In unserem Risorante servieren wir frische, hausgemachte Pasta

FrISChe Pasta ist eine Säule der italienischen kulinarischen Tradition, ein Symbol für handwerkliches Können und authentische Aromen. Ihre Ursprünge reichen bis in die Vergangenheit zurück, als die geschickten Hände italienischer Großmütter Mehl in schöne Formen verwandelten, die dann von schmackhaften Soßen begleitet werden konnten.

Von den klassischen Ravioli, gefüllt mit Fleisch, Ricotta und Spinat, über Tagliatelle mit Fleischsauce bis hin zu Kartoffelgnocchi.

FrISChe Pasta zu Hause zuzubereiten ist ein Erlebnis, das Familien und Freunde zusammenbringt. Das Geheimnis unserer perfekten Pasta? Hochwertige Zutaten, die richtige Verarbeitung und natürlich eine Prise Leidenschaft.



SPAGHETTI AL PARMIGGIANO

Pasta al Parmigiano ist ein Gericht, das in Italien seit vielen Jahren zubereitet wird. Das Gericht beginnt mit Brandy, der brennend in einen leicht ausgehöhlten, ganzen Parmigiano-Käse gegossen wird. Sobald der Brandy ausgebrannt ist, werden frisch zubereitete Nudeln mit Soße (auf der Basis von Sahne und geräuchertem Speck) in den geschmolzenen Käse gegeben. Dieses Gericht wird am Tisch zubereitet.



FLEISCH

T-Bone-Steak, Lammkotelett und Ribeye werden am Tisch auf einem heißen Speckstein serviert und während des Essens am Tisch gebraten.



WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE



Das Garen in der Salzkruste ist eine Methode, die auf eine jahrhundertealte Geschichte zurückblicken kann und sehr praktisch ist, vor allem für die Zubereitung von Fisch! Denn der Wolfsbarsch gart langsam im Ofen. Dank des Dampfes bleibt er in der „Salzdecke“, in die er eingewickelt ist, feucht und weich! Der Fisch nimmt kein Salz auf, so dass der Geschmack voll und natürlich bleibt.