

LAZIO

“IL MARE IN TAVOLA”

ENTRÉ

Suppli croccante al cacio e pepe servito con spuma di Pecorino Romano DOP e pepe nero
Knuspriges Cacio-e-Pepe-Supplì, serviert mit Pecorino Romano DOP-Schaum und schwarzem Pfeffer

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Tartare di ricciola con emulsione di olio della Sabina e agrumi
Baccalà in tempura con maionese al mosto d'uva di Marino
Carciofo alla romana ripieno di crema di patate e alici marinate del Lazio

Gelbschwanzmakrelen-Tatar mit Emulsion aus Sabina-Olivenöl und Zitrusfrüchten
Kabeljau in Tempura mit Mayonnaise aus Most von Marino
Römische Artischocke gefüllt mit Kartoffelcreme und marinierten Sardellen aus Latium

NA SCUDELLA DI FARICELLO

Minestra di orzo decorticato con fagioli del Purgatorio di Gradoli, cicoria e olio extravergine della Sabina
Suppe mit Gerste geschält und Purgatorio-Bohnen aus Gradoli, Zichorie und nativem Olivenöl extra aus Sabina

TONNARELLI DEL LITORALE

Tonnarelli con ragù bianco di spigola, finocchietto selvatico e crema di broccolo romanesco
Tonnarelli mit weißem Wolfsbarsch-Ragout, wildem Fenchel und Romanesco-Brokkolicreme

SAN PIETRO CROCCANTE

Filetto di San Pietro in crosta di pane profumato alle erbe con crema di cavolfiore
St. Petersfisch-Filet in einer aromatischen Brotkruste mit Blumenkohlcreme

TOZZETTI LAZIALI E RATAFIÀ

Tozzetti alle nocciole dei Monti Cimini con zabaione al Passito di Terracina
Accompagnato da Ratafià di amarene della Ciociaria
Haselnuss-Tozzetti aus den Monti Cimini mit Passito-Zabaione aus Terracina
Dazu Ratafià aus Amarenakirschen aus der Ciociaria

€ 54,90

Was ist die/das

SUPPLÌ CROCCANTE

Der Supplì ist eines der beliebtesten Street-Food-Gerichte der römischen Küche. Ursprünglich ein Arme-Leute-Essen, verdankt er seinen Namen dem französischen Wort surprise, das auf die Überraschung des geschmolzenen Käses im Inneren hinweist. In dieser Variante mit Cacio e Pepe ehrt der Supplì eine der ikonischsten Saucen der römischen Tradition und hebt den kräftigen Geschmack von Pecorino Romano DOP und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer hervor.

TARTARE DI RICCIOLA, BACCALA' IN TEMPURA, CARCIOFO ALLA ROMANA

Der Gelbschwanz ist ein edler Fisch, der schon in der Antike entlang der Küste Latiums gefangen wurde. Das Sabina-Olivenöl, eines der ersten DOP-Produkte Italiens, wurde bereits von Plinius dem Älteren erwähnt. Die Kombination mit Zitrusfrüchten spiegelt den mediterranen Einfluss in der Küche Latiums wider.

Der Kabeljau kam im 15. Jahrhundert durch venezianische Händler nach Italien und wurde ein Grundnahrungsmittel der einfachen Küche Latiums. Die Zubereitung in Tempura – einer ursprünglich japanischen Technik, die durch die Portugiesen nach Europa kam – macht den Fisch besonders leicht und knusprig. Der Most aus Marino, einer Region mit jahrhundertealter Weinbautradition, verleiht der Mayonnaise eine fruchtige Note.

Die Artischocke ist eng mit der landwirtschaftlichen Tradition Latiums verbunden und wurde bereits von den Etruskern kultiviert. Das Rezept der Carciofi alla Romana stammt aus dem 16. Jahrhundert und zeichnet sich durch die Verwendung von aromatischen Kräutern und Olivenöl aus. Die marinierten Sardellen aus dem Tyrrhenischen Meer verleihen dem Gericht eine salzige Meeresnote.

NA SCUDELLA DI FARICELLO

Diese Suppe hat ihre Wurzeln in der bäuerlichen Küche Latiums, in der Getreide und Hülsenfrüchte eine zentrale Rolle spielten. Die Purgatorio-Bohnen aus Gradoli, die seit dem 17. Jahrhundert im Norden Latiums angebaut werden, verdanken ihren Namen einem lokalen Brauch: Sie wurden beim Pranzo del Purgatorio serviert, einer Gedenkmahlzeit für die Verstorbenen. Das hochwertige Olivenöl aus Sabina rundet das Gericht mit seinem fruchtigen Aroma ab.

TONNARELLI DEL LITORALE

Tonnarelli sind eine traditionelle Eierpasta aus Rom, ähnlich den Spaghetti alla Chitarra aus den Abruzzen, jedoch dicker und mit einer rauerer Oberfläche. Das weiße Ragout aus Wolfsbarsch, einem Fisch aus den Gewässern Latiums, ist eine raffinierte Alternative zur klassischen Fleischsauce. Der Brokkolo Romanesco, bekannt für seine fraktale Struktur, ist eine autochthone Sorte, die bereits in der Renaissance geschätzt wurde.

SAN PIETRO CROCCANTE

Der St. Petersfisch ist für sein festes, zartes Fleisch bekannt. Seinen Namen verdankt er einer Legende, nach der der Apostel Petrus seinen Daumenabdruck auf den Seiten des Fisches hinterlassen haben soll, als er eine Münze aus dessen Maul nahm, um die Tempelsteuer zu bezahlen. Die Kräuterkruste erinnert an die mediterranen Aromen der Küche Latiums, während der Blumenkohl, der seit der Römerzeit in der Region angebaut wird, eine cremige Textur beisteuert.

TOZZETTI LAZIALI E RATAFIÀ

Die Tozzetti sind der perfekte Abschluss eines römischen Mahls. Ähnlich den berühmten toskanischen Cantucci, aber mit einer eigenen Identität, werden sie mit den hochwertigen Haselnüssen aus den Monti Cimini zubereitet. Seit jeher werden sie von Süßweinen begleitet – hier kommen sie besonders gut zur Geltung mit dem Passito di Terracina und dem Ratafià aus Amarenakirschen der Ciociaria, einem traditionellen Likör mit intensivem Aroma, der tief in der bäuerlichen Kultur der Region verwurzelt ist.