

CALABRIA

“LA TERRA IN TAVOLA”

ENTRÉ

Bicchierino di crema di patate silane, gelée al bergamotto e crumble salato alla liquirizia di Sibari

Glas mit Silanischen Kartoffelcreme, Bergamotte-Gelée und salzigem Lakritz-Crumble aus Sibari

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Millefoglie fredda di patate e salsiccia calabrese di nostra produzione,
con cipolla rossa di Tropea marinata in aceto e miele

Melanzane marinate con aglio e menta

Crostino con soppressata di Spilinga e miele di castagno

Kalte Kartoffel-Salsiccia-Schicht mit in Essig und Honig mariniertes roter Tropea-Zwiebel

Marinierte Auberginen mit Knoblauch und Minze

Crostino mit Spilinga-Soppressata und Kastanienhonig

A VUCCATÈJA

Zuppetta di fagioli poverelli di Mormanno, crema di 'nduja e polvere di liquirizia di Sibari

Süppchen aus armen Bohnen aus Mormanno, 'Nduja-Creme und Lakritzpulver aus Sibari

I MACCARUNI

Fileja al ragù di capra, cremoso di ricotta affumicata e briciole di peperone dolce

Fileja mit Ziegenragout, geräucherter Ricottacreme und knusprigen Bröseln aus süßem Paprika

U PORCU CHI PIPI E PATATI

Guancia di maiale brasata al bergamotto con cipolla rossa glassata e contorno di peperoni e patate

Geschmorte Schweinebäckchen mit Bergamotte, glasierter roter Zwiebel und Beilage aus Paprika und Kartoffeln

DESSERT

Susumelle calabresi al cioccolato, crema di bergamotto, polvere di liquirizia di Sibari e liquore artigianale di cedro
“De Caprio – Fior di Cedro”

Kalabrische Susumelle mit Schokolade, Bergamottecreme, Lakritzpulver aus Sibari und hausgemachtem Cedro-
Likör „De Caprio – Fior di Cedro“

€ 54,90

Was ist die/das

ENTRÉ

Ein cremiger Gruß aus dem Herzen Kalabriens:

Die Kartoffel aus der Sila-Hochebene wächst auf 1.200 m Höhe in vulkanischem Boden und zählt zu den aromatischsten Italiens. Die Lakritze aus Sibari – seit der Antike geschätzt – und die fast nur in Kalabrien wachsende Bergamotte verleihen Tiefe und Eleganz.

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

MILLEFOGLIE: Die „salsiccia casereccia“ wurde seit jeher in kalabrischen Familien selbst hergestellt – aus frischem Schweinefleisch und etwas Gewürz. Unsere Version ist gekocht, in feine Scheiben geschnitten und als Millefoglie geschichtet. Dazu kommt die rote Zwiebel aus Tropea, die seit der Römerzeit an den Küsten Kalabriens angebaut wird – ihre natürliche Süße wird durch eine Marinade aus Honig und Essig betont, wie es einst zur Konservierung üblich war.

MELANZANE:

Auberginen – „melanzane“ – kamen mit den Arabern nach Süditalien und sind seit dem Mittelalter fester Bestandteil der kalabrischen Küche. In vielen Familien wurden sie gegrillt oder in Öl eingelegt, um Vorräte für den Winter zu haben. Die Kombination mit frischer Minze ist typisch für das ländliche Kalabrien und bringt einen Hauch Frische in die Tiefe des Gemüses.

CROSTINO MIT SPILINGA-SOPPRESSATA:

Die Soppresata ist eine der ältesten Salamisorten Süditaliens, geschützt durch das DOP-Siegel. Spilinga, ein Dorf in den Bergen von Vibo Valentia, ist berühmt für ihre würzige, luftgetrocknete Wurst. In diesem Crostino trifft sie auf Kastanienhonig – ein Produkt der Wälder rund um den Aspromonte. Eine ungewöhnliche, aber traditionelle Kombination aus kräftiger Würze und harziger Süße.

'A VUCCATÈJA

Die „fagioli poverelli“ – arme, weiße Bohnen aus Mormanno am Rande des Pollino-Gebirges – galten einst als Grundnahrungsmittel der ländlichen Bevölkerung. In Zeiten, in denen Fleisch knapp war, boten sie Eiweiß, Wärme und Sättigung. Der Name „vuccatèja“ stammt vom Dialektwort vucca – „Mund“ – und verweist auf das einfache, mundgerechte Essen des Alltags.

Die 'Nduja, ursprünglich ein Restprodukt der Hausschlachtung, wurde in Spilinga zur legendären Streichsalamini veredelt – feurig, weich, haltbar. Die Lakritze von Sibari, bereits in der Antike von Griechen und Römern für ihre heilenden Eigenschaften geschätzt, bringt einen bittersüßen Ausklang in diese Suppe – einst arm, heute aromatisch raffiniert.

MACCARRUNI CA CARNI I CRAPA

Ziegenfleisch war früher vor allem an religiösen Festtagen ein Genuss. Fileja, typisch für Vibo Valentia, wird von Hand auf Eisenstäbchen gerollt – rustikal, herzhaft, echt. In manchen Dörfern war die Ziege das erste geschlachtete Tier nach der Fastenzeit – Symbol für Neubeginn und Fülle.

GUANCIA DI PORCU CU PIPI E PATATI

„Pipi e patati“ – Paprika und Kartoffeln in Olivenöl – war früher ein einfaches Abendessen. Die Kombination mit butterzarter Backe bringt Eleganz und Tiefe, abgerundet durch einen Hauch Bergamotte. Die Guancia galt einst als „Fleisch der Geduld“, langsam gegart und als wahres Sonntagessen geschätzt.

SUSUMELLE & CEDRO

Diese würzigen Weihnachtskekse aus Honig und Kakao werden von der Bergamotte verfeinert. Der Cedro-Likör – aus der seltenen Zitronatzitrone – schließt das Menü mit weichem Zitrusduft. Die Cedro-Zitrone wird seit Jahrhunderten an Rabbinerschulen nach Kalabrien geliefert – ein stilles Zeugnis alter Kulturen.