

LAZIO

“LA TERRA IN TAVOLA”

ENTRÉ

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

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Tartare di manzo alla “gricia” con crema di guanciale croccante, Pecorino Romano e pepe nero
Porchetta di Ariccia con mostarda di arance e riduzione di Cesanese del Piglio
Carciofo alla romana ripieno di ricotta di pecora e menta su crema di fave

Rindertatar nach „Gricia“-Art mit knusprigem Guanciale, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer
Porchetta aus Ariccia mit Orangen-Senfsauce und Reduktion aus Cesanese del Piglio
Römische Artischocke gefüllt mit Schaf-Ricotta und Minze auf Saubohnencreme

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

Brodo di gallina, uova, pecorino e noce moscata

Hühnerbrühe mit Ei, Pecorino und Muskatnuss

CARBONARA CONTEMPORANEA

Tonnarelli artigianali, guanciale croccante, spuma di Pecorino Romano DOP e tuorlo marinato
Hausgemachte Tonnarelli, knuspriger Guanciale, Pecorino Romano DOP-Schaum und mariniertes Eigelb

ABBACCHIO ALLA ROMANA

Cosciotto di agnello da latte brasata e servita con sedano rapa grigliato e
Puntarelle con alici del Lazio e citronette agli agrumi

Geschmorte Milchlammkeule serviert mit gegrilltem Knollensellerie und
Puntarelle mit Sardellen aus Latium und Zitrus-Vinaigrette

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

€ 49,90

SUPLÌ 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 MANZO ALLA “GRICIA”, PORCHETTA DI ARICCIA, CARCIOFO ALLA ROMANA –

Latium ist eine Region mit authentischen Aromen, in der bäuerliche Tradition auf die Eleganz der römischen Küche trifft. Die Gricia, die als Vorläuferin der Carbonara gilt, hat ihre Wurzeln in der Hirtenkultur: Die Kombination aus Guanciale, Pecorino und schwarzem Pfeffer verleiht ihr einen intensiven und kräftigen Geschmack. Die berühmte Porchetta aus Ariccia, die bereits in der Römerzeit bekannt war, ist ein Symbol der regionalen Fleischverarbeitung, während die römische Artischocke, die mit Minze und Pecorino zubereitet wird, die Essenz der einfachen, aber raffinierten Küche dieser Region verkörpert.

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

Diese alte römische Suppe hat bäuerliche Wurzeln und wurde erfunden, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Stracciatella ist eine schlichte, aber nahrhafte Suppe, die aus Hühnerbrühe, verquirlten Eiern und Pecorino besteht. Ihr zarter Geschmack erinnert an Familientraditionen und festliche Mahlzeiten. Bis heute gilt sie als perfektes Comfort Food, das Körper und Seele wärmt.

CARBONARA CONTEMPORANEA

Die Carbonara ist vielleicht das berühmteste Gericht der römischen Küche, doch ihre Ursprünge sind umstritten. Manche führen sie auf die Köhler in den Apenninen zurück, andere auf die amerikanischen Soldaten des Zweiten Weltkriegs. Sicher ist, dass die Kombination aus knusprigem Guanciale, Pecorino, Ei und Pfeffer die Welt erobert hat. In dieser modernen Interpretation verstärken das marinierte Eigelb und der Pecorino-Schaum die Cremigkeit und den intensiven Geschmack dieses Klassikers.

ABBACCHIO ALLA ROMANA

Das Abbacchio, also das Milchlamm, ist eines der ältesten Gerichte der Küche Latiums und ein Symbol der Festtags- und Hirtenküche der Region. Schon im alten Rom geschätzt, wird es in zahlreichen historischen Quellen als Hauptbestandteil der Ernährung in der Hauptstadt erwähnt. Bis heute wird es nach überlieferten Rezepten mit aromatischen Kräutern und einer langsamen Garzeit zubereitet, die sein zartes Fleisch und seinen feinen Geschmack perfekt zur Geltung bringen. Dazu werden Puntarelle mit Sardellen, ein typisches Gemüsegericht der römischen Küche, serviert. Diese knackigen Chicorée-Sprossen, die traditionell mit einer kräftigen Sardellen-Zitronen-Sauce mariniert werden, verleihen dem Gericht eine perfekte Balance aus Bitterkeit und Frische.

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.