

KÜCHENCHEFS SERGIO FERRARINI & FRANZ ZODL
SOMMELIER AMBROGIO MANZI

ANTIPASTI - KALTE VORSPEISEN

Insalatina di Prosciutto di Parma su misticanza di insalate
Streifen von Prosciutto di Parma auf gemischtem Salat
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: *Vino Spumante Brut Essé da Uve Pignoletto; PDB Wine*

Culatello di Zibello naturale con confettura di cipolle all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Affinato
Unbehandelter Culatello di Zibello mit Zwiebelmarmelade, beträufelt mit Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Affinato
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: *Vino Spumante Brut Essé da Uve Pignoletto; PDB Wine*

Sülzchen vom Borgotaro Pilz mit Essigschalotten
Galantina di Funghi di Borgotaro con Scalogni all'aceto
(Küchenchef Zodl)

Vino/Wein: *Vino Spumante Brut Essé da Uve Pignoletto; PDB Wine*

Piadina Romagnola con Prosciutto di Parma e Coppa Piacentina
Piadina Romagnola (Fladenbrot) mit Prosciutto di Parma und Coppa Piacentina
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: *Vino Spumante Brut Essé da Uve Pignoletto; PDB Wine*

Gran tagliere di salumi e formaggi tipici regionali
Aufschnitt mit typischen, regionalen Wurst- und Käsesorten
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: *Reggiano DOC Lambrusco, Il Campanone; Lombardini*

Cestino di Parmigiano-Reggiano con Arcobaleno di Verdure all'Olio extravergine di oliva D.O.P. di Brisighella
Parmigiano-Reggiano-Körbchen gefüllt mit Gemüse in verschiedenen Farben, angerichtet mit Olivenöl extravergine D.O.P. di Brisighella
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: *Reggiano DOC Lambrusco, Il Campanone; Lombardini*

Sformatino al Parmigiano-Reggiano con Crema delicata di Cipolle
Parmigiano-Reggiano-Auflauf mit delikater Zwiebelcreme
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: *Reggiano DOC Lambrusco, Il Campanone; Lombardini*

PRIMI PIATTI - WARME VORSPEISEN

Erdäpfelschaumsuppe mit Prosciutto di Parma und Pilzen
Vellutata di Patate con Prosciutto di Parma e Funghi
(Küchenchef Zodl)

Vino/Wein: *Albana di Romagna DOCG Secco; Fattoria Paradiso*

Risotto alla Parmigiana con gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio
Risotto mit Parmigiano-Reggiano, beträufelt mit Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: *Albana di Romagna DOCG Secco; Fattoria Paradiso*

Scampi oder Kaisergranaten im Parmigiano-Reggiano-Mantel
Scampi impanati al Parmigiano-Reggiano
(Küchenchef Zodl)

Vino/Wein: *Albana di Romagna DOCG Secco; Fattoria Paradiso*

Passatelli all'uso di Romagna asciutti
Passatelli nach Romagna-Art (Teigwarengericht)
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: *Albana di Romagna DOCG Secco; Fattoria Paradiso*

Erdäpfelknödel mit Jagdsalami-fülle auf geschmolzenen Paradeisern & Parmigiano-Reggiano-Chips
Canederli di Patate con ripieno di Salamino alla Cacciatore su letto di Pomodori fusi e Crocchette di Parmigiano-Reggiano
(Küchenchef Zodl)

Vino/Wein: *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, L'Acino; Corte Manzini*

Tagliatelle al ragù classico con Parmigiano-Reggiano
Bandnudeln mit klassischem Ragout und Parmigiano-Reggiano
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, L'Acino; Corte Manzini*

SECONDI PIATTI - HAUPTSPEISEN

Lungenbraten vom Jungrind mit Calamari und Pesto
Lombata di Vitellone con Calamari e Pesto
(Küchenchef Zodl)

Vino/Wein: *Sangiovese di Romagna DOC Superiore, Scabi; San Valentino*



Buon Appetito!



Buon Appetito!



**Involtino di carne con Prosciutto di Parma DOP,
Parmigiano-Reggiano in Salsa Balsamica**

Fleischroulade gefüllt mit Prosciutto di Parma D.O.P. und
Parmigiano-Reggiano in Balsamico-Sauce
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: Sangiovese di Romagna DOC Superiore, Scabi; San Valentino

Geschmortes Beinfleisch in Rotweinsauce

Stufato in Salsa al Vino Rosso
(Küchenchef Zodl)

Vino/Wein: Colli Piacentini DOC Gutturnio, Vignamorello; La Tosa

**Filetto di Vitello inciso con Scaglie di Parmigiano-Reggiano
e Salsa al Vino Sangiovese Superiore**

Kalbsfilet mit gehobeltem Parmigiano-Reggiano und
Sangiovese-Wein-Sauce (Superiore)
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: Colli Piacentini DOC Gutturnio, Vignamorello; La Tosa

DESSERT - NACHSPEISEN

**Crema di Mascarpone con Fragole all'Aceto Balsamico
Tradizionale di Reggio Emilia Bollino Oro**

Mascarpone-Creme mit Erdbeeren, beträufelt mit Aceto Balsamico
Tradizionale di Reggio Emilia "bollino Oro"
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: Colli Piacentini DOC Malvasia Passito, Soleste; Castelli del Duca

Zuppa Romagnola con Crema al Cioccolato e Alchermes

Zuppa inglese nach Romagna-Art mit Schokoladencreme und Alchermes
(italienischer Kräuterlikör)
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: Colli Piacentini DOC Malvasia Passito, Soleste; Castelli del Duca

Tenerina al cioccolato con Crema morbida

Schokokuchen „Tenerina“ mit zarter Creme
(Küchenchef Ferrarini)

Vino/Wein: Vino Passito da Uve Stramature Rosso,
Rubacuori da uve Sauvignon; Morini

**Warmer Obstsalat (Orange, Grapefruit, Melone) mit
Olivenöl extravergine D.O.P. di Brisighella**

Macedonia calda a base di Arance, Pompelmi e Meloni, condita con
Olio extravergine di oliva D.O.P. di Brisighella
(Küchenchef Zodl)

Vino/Wein: Brandy; Villa Zarri

EMILIA-ROMAGNA



DELIZIANDO

ITALIA

Tradition & Quality:
the legendary flavours of Emilia-Romagna.

MENÜ



Buon Appetito!



4. DEZEMBER 2008

