Done

RISTORANTE DIFFUSO

“Die wichtigste Zutat der Gourmetküche ist die Einfachheit.

Zusatzstoffe und eine übermäßige Verarbeitung der Zutaten haben in meiner Vorstellung von Küche keinen Platz.

Für mich ist die wirkungsvollste Technik diejenige, die das Beste aus einem Produkt herausholt, indem sie alles Überflüssige weglässt, ohne seinen ursprünglichen Geschmack zu verfälschen.

Meine Küche ist tief in dieser Region verwurzelt. Sie schöpft ihre Inspiration aus meinen salentinischen Wurzeln, dem Meer und der Landschaft, aus Traditionen und herausragenden regionalen und italienischen Produkten, aus Geschichte und Gegenwart, Kunst und Philosophie, aus dem Bewusstsein für wichtige Werte sowie aus all meinen Erfahrungen, meiner Forschung und meinen Erinnerungen.”.

Davide Pezzuto

ERDE

Pizza „Scima“, Kürbis, Brot und Olivenöl (1,8)

Tatar vom Marchigiana-Rind (Culaccia), Maischips und klassische Sauce (10)

ODER

Knusprig gebackenes Siedefleisch, Petersiliensauce und Sardinen-Crumble (1,4)

Später Radicchio, fermentierte Rote Bete und Glühwein

„Simmental“ nach Canzano-Art, Giardiniera-Creme (9)

Orecchiette aus geröstetem Weizen, Stängelkohl, geräucherte Burrata und Taralli-Crumble (1,4,7)

Entenravioli, Pastinake, Dill und Zitrone (1,3,7)

Ei von unserem schwarzen Huhn, grüne Hirse, Parmesan-Fonduta und schwarzer Trüffel (3,7)

Peligno-Spanferkel in Bier geschmort, rote BBQ-Kartoffeln und Schnittlauch

Io bimbo. Pudding mit kandierter Blutorange, Zitronenthymian-Tuile (7)

Glasierte, geeiste Apfel, Schafsmilch-Ricottacreme, Zimtbiskuit und Rosmarinaufguss (1,7)

Petite four



Pizza „Scima“, Kürbis, Brot und Olivenöl (1,8)

Auster aus Giulianova, Gel von geeistem Apfel und Sellerie (9,14)

Kleine Tintenfische nach Pescara-Art (1,9)

Thunfischbauch, Polenta und Senfsauce (4,9)

Gebratene Makrele, Muschelsüppchen, Salbei und Banane (4,14)

Chitarrina-Pasta mit „Paparazze“-Venusmuscheln, Creme vom roten Knoblauch aus Sulmona und Kerbelöl (1,3,14)

Hummerravioli, Topinambur, wilder Fenchel und Limette (1,2,3,7)

Stockfisch mit Kokosnuss, geräucherter Burrata und karamellisierten Kumquats (4,7)

Steinbutt, geschmorte Zwiebel aus Fara Filiorum Petri und marinierte krause Petersilie (4)

Io bimbo. Pudding mit kandierter Blutorange, Zitronenthymian-Tuile (7)

Kastanienmousse, osmotisch marinierte Kakis, Kakao-Crunch und knusprige Schwarzkohlblätter (1,7)

Petite four



Pizza „Scima“, Kürbis, Brot und Olivenöl (1,8)

Couscous mit Gemüse, Pflaumen und Mandeln (1,8)

Später Radicchio, fermentierte Rote Bete und Glühwein

Orecchiette aus geröstetem Weizen, Stängelkohl, geräucherte Burrata und Taralli-Crumble (1,7)

Mandarinenrisotto, Grand Marnier und grünes Curry (7)

Süppchen von kleinen Kichererbsen, Kräuterseitlingen und Estragon

Ei von unserem schwarzen Huhn, grüne Hirse, Parmesan-Fonduta und schwarzer Trüffel (3,7)

Io bimbo. Pudding mit kandierter Blutorange, Zitronenthymian-Tuile (7)

Kastanienmousse, osmotisch marinierte Kakis, Kakao-Crunch und knusprige Schwarzkohlblätter (1,7)

Petite four

À-LA-CARTE-MENÜ

Tatar vom Marchigiana-Rind (Culaccia), Maischips und klassische Sauce	28€
Knusprig gebackenes Siedefleisch, Petersiliensauce und Sardinen-Crumble	27€
„Simmental“ nach Canzano-Art, Giardiniera-Creme	28€
Auster aus Giulianova, Gel von geeistem Apfel und Sellerie	28€
Kleine Tintenfische nach Pescara-Art	28€
Thunfischbauch, Polenta und Senfsauce	28€
Gebratene Makrele, Muschelsüppchen, Salbei und Banane	28€
Später Radicchio, fermentierte Rote Bete und Glühwein	25€
Couscous mit Gemüse, Pflaumen und Mandeln	28€
Entenravioli, Pastinake, Dill und Zitrone	35€
Chitarrina-Pasta mit „Paparazze“-Venusmuscheln, Creme vom roten Knoblauch aus Sulmona und Kerbelöl	30€
Hummerravioli, Topinambur, wilder Fenchel und Limette	38€

Orecchiette aus geröstetem Weizen, Stängelkohl, geräucherte Burrata und Taralli-Crumble	30€
Mandarinenrisotto, Grand Marnier und grünes Curry	30€
Süppchen von kleinen Kichererbsen, Kräuterseitlingen und Estragon	25€
Peligno-Spanferkel in Bier geschmort, rote BBQ-Kartoffeln und Schnittlauch	30€
Stockfisch mit Kokosnuss, geräucherter Burrata und karamellisierten Kumquats	30€
Steinbutt, geschmorte Zwiebel aus Fara Filiorum Petri und marinierte krause Petersilie	35€
Ei von unserem schwarzen Huhn, grüne Hirse, Parmesan-Fonduta und schwarzer Trüffel	30€
Io bimbo. Pudding mit kandierter Blutorange, Zitronenthymian-Tuile	15€
Glasierte, geeiste Äpfel, Schafsmilch-Ricottacreme, Zimtbiskuit und Rosmarinaufguss	18€
Kastanienmousse, osmotisch marinierte Kakis, Kakao-Crunch und knusprige Schwarzkohlblätter	18€
Pre Dessert, Dessert, Petite Four	32€

GEDECK 4€

APERITIF 15€

Streetfood und prickelnder Wein

- Mini-Puccia aus dem Salento mit Porchetta vom schwarzen Peligno-Schwein und Lakritz aus Atri (1)
- 1 Glas Schaumwein

DEGUSTATIONSMENÜ

ERDE 100€

MEER

11 gänge 150€

9 gänge 120€

VEG 95€

Unsere Degustationsmenüs sind für den gesamten Tisch konzipiert.

WEINBEGLEITUNG

1 glas 15€

2 gläser 25€

3 gläser 35€

4 gläser 45€

5 gläser 55€

VERBRAUCHERINFORMATION

Einige der servierten Produkte könnten zuvor schockgefrostet worden sein. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über eventuelle Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten.

*Alle Zutaten aus Fisch und Meeresfrüchten werden gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und ihren nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen einer vorbeugenden Gefrierbehandlung zur Abtötung möglicher Parasiten unterzogen.

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011.

Information der Verbraucher über Lebensmittel. Vorschriften zur Kennzeichnung allergener Stoffe in unverpackten Lebensmitteln.

ALLERGENE ZUTATEN, DIE IN DEN SERVIERTEN SPEISEN, GETRÄNKEN UND APERITIFS ENTHALTEN SIND:

1. Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:
- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich der Eier aller eierlegenden Tierarten).

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen:
- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
- b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen:
- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;
- b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen;
- c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
- d) aus Pflanzenölsterinen gewonnenes Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), ausgenommen:
- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b) Lactit.

8. Schalenfrüchte namentlich:
Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.

10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.

11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als SO2 insgesamt, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.

13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.