

## Gütezeichen

Lieber Gast, wir heißen Sie herzlich willkommen und schenken Ihnen die Aufmerksamkeit, die man normalerweise keinem einfachen Kunden, sondern einem Freund zukommen lässt, der uns besucht und unsere Gerichte kosten und genießen möchte. Sie werden einfach und ohne irgendwelche tiefgefrorenen Zutaten und ganz nach der alten Tradition unseres Landes zubereitet. Deswegen bieten wir Ihnen keine Karte mit großer Auswahl, da wir unser Menu jeden morgen, je nach den Zutaten, die wir frisch bekommen, neu kreieren.

Daher raten wir Ihnen, bevor sie etwas aussuchen, sich zuerst mit unserem Bedienungspersonal zu beraten, um sich zu vergewissern, dass das Gericht, das Sie sich wünschen, auch vorhanden ist.

Verzeihen Sie uns also und haben Sie Geduld, wenn manche Gerichte fehlen oder andere Ihnen von uns mündlich mitgeteilt werden.

Da unser Speiseraum, wie sie sehen, sehr klein ist, bitten wir Sie höflichst den Gebrauch des Handys einzuschränken, den Ton leiser zu stellen und für Ihre Telefongespräche den Eingangsraum zu benützen.

Die Familie Allega wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Unser Restaurant wird in folgenden Führern aufgeführt:



## Herkunft der Zutaten unserer Gerichte

Das Öl: Mosto de L'Antico Frantoio Villamagna (CH)

Teigwaren aus Hartweizengrieß von der Nudelfabrik Cav. Cocco in Fara San Martino (CH)

Hülsenfrüchte: Gerste und Dinkel von "Casino di Caprafico" aus Guardiagrele (CH)

Linsen aus Santo Stefano di Sessanio aus dem landwirtschaftlichen Betrieb  
"Ciarrocca"

Bohnen direkt vom Bauer aus Sulmona

Safran von der Cooperativa Altopiano di Navelli

Käsespezialitäten: "Caprini" (Ziegenkäse) aus Cansano (AQ), "Pecorini" (Schafskäse) aus Castel Del Monte, Scanno (AQ) und Farindola (PE).  
"Caciocavalli" (birnenförmiger Hartkäse) aus Agnone. "Scamorze" (getrocknete Mozzarella) aus Sulmona

Knoblauch: die weltberühmte "Rote Sorte" aus Sulmona

Wurstwaren: Fleisch- und Leberwürstchen und Schwartenmagen aus L'Aquila, Hodensäcke des Maulesels aus Campotosto; Bauchfleisch aus Pollutri (CH)

Die oben genannten Produkte und andere Spezialitäten können Sie in unserem Feinkostgeschäft erhalten

Wurstwaren und Käsespezialitäten – verschiedene Sorten und Spezialitäten

## ANTIPASTI

### Vorspeisefantasie

(Kleine Kostproben aus Gänsebrust, Rindfleisch- und Truthahn-Carpaccio, typische Wurstwaren und Käsespezialitäten, eingelegte Knoblauchsprösslinge und Bruschetta)

### Bauernteller

(typische Wurstwaren und Käsespezialitäten, Bruschetta, eingelegte Knoblauchsprösslinge)

Dreier- Carpaccio (dünn geschnittenes mariniertes Fleisch) Rindfleisch, Truthahn, Gans  
Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesankäse  
(mit Gewürzen mariniertes Rindfleisch)

Truthahn-Carpaccio in Honig gekocht im Salatbett mit „Mostocotto“ und Balsamessig  
Gänsebrust- Carpaccio geräuchert

Bresaola aus dem Veltlin mit Rucola und Parmesankäse

Käseteller mit italienischen Käsespezialitäten

Erwärmte Käsespezialitäten  
(„Pecorino“, „Caciocavallo“, „Tomino“, usw.)

Geröstete Weisbrotscheibchen mit durchwachsenem Speck aus den Abruzzen

„Bruschetta“ mit Tomaten

In Öl eingelegte Knoblauchsprösslinge

Innereien vom Lamm, frittiert mit Zwiebeln

## VORSPEISEN (Nudelgerichte)

Wir stellen ihnen trotzdem einige Beispiele von Vorspeisen vor:

„Carrati“ mit Zucchini Blüten und Safran aus Navelli (L'Aquila)

„Chitarrine abruzzesi“ (hausgemachte Nudeln auf abruzzesischer Art)

„Gnocchi“ aus Kartoffelteig

TYPISCHES MENUEBEISPIEL (Antipasti, 2 Vorspeisen, Hauptgericht, Nachtisch)

Vorspeise aus Bruschetta mit durchwachsenem Schweinespeck aus den Abruzzen und in Öl eingelegten Knoblauchsprösslingen („Roter Knoblauch aus Sulmona“)

„Carrati“ mit Zucchini Blüten und Safran aus Navelli (L'Aquila)

„Chitarrine abruzzesi“  
Lamm gebraten mit Beilage

HAUPTGERICHTE

Lamm vom Grill

Lamm gebraten

Norwegisches Dorschfilet „alla pizzaiola“ (in Tomatensauce)

Norwegisches Dorschfilet mit Pinienkernen

„Scamorza“ (getrocknete Mozzarella) vom Grill mit rohem Schinken

Rindschlende vom Grill

In dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch vom Grill mit Rucola, Parmesankäse, geräuchertem Salz und Balsamessig aus Modena

„Saccottino“ vom Kalb mit Wiesenchampignons (Kalbfleischröllchen gefüllt mit Mozzarella und gekochtem Schinken)

Kleine Hühnchenrouladen mit Rucola (gefüllt mit gekochtem Schinken und Weichkäse)

Lachsforelle vom Grill (schon entgrätet, mit Brotkrumen und Salz)

Für weitere Hauptgerichte, die gerade zubereitet werden, fragen sie bitte unser Bedienungspersonal

BEILAGEN

Sonstige Beilagen

Verschiedene im Ofen überbackene Beilagen

Gemischte Salate

NACHTISCH

„Crema cotta“ mit Mandeln

„Sfogliatina“ (Blätterteig) mit Obst

„Sbriciolona“ Torte aus Walnüssen mit Schokolade

KÄSESPEZIALITÄTEN AUS UNSERER GEGEND

Ziegenkäse aus Cansano, „Caciocavallo“ (birnenförmiger Hartkäse aus Agnone, „Scamorza“ (getrocknete Mozzarella) vom Grill, Käse aus Castel del Monte, Pecorino (Schafskäse) aus Farindola, „Pecorino erborinato“ (Schafskäse gewürzt)

Bitte beachten Sie: Einige unserer Käsespezialitäten müssen den richtigen Reifegrad erreichen und sind deshalb nicht immer vorrätig; wir raten Ihnen also unser Bedienungspersonal vor Ihrer Wahl danach zu fragen