

Menu von a-cena # 31 am 23. und 24. Oktober 2020

vegetarisch:

aperitivo:

frittata alle erbe

Gebackenes aus Ei, frischem Salbei, Basilikum und Petersilie

mosto d`uva

weisser und roter Sauser aus Haltingen

antipasti:

carciofi con uovo alla vinaigrette

geschmorte Artischocken an einer Vinaigrette aus weissem Balsamico und vielen Geheimnissen

passato di zucca con amaretti

die Kürbissuppe aus dem Cibrèo in Florenz

piatto forte:

insalata tiepida di farro, accompagnato di datteri, pistacchi, feta e finocchio caramelizato

karamelisierter Fenchel, Feta und Datteln begleiten den mit Olivenöl, Harissa und Zitronenzesten abgeschmeckten Dinkel

dolce:

sorbetto all`uva americana del nostro giardino

die Americanotrauben aus unserem Garten – als Sorbet!

castagnaccio

der Kastanienkuchen aus der Toskana
aus frischem Mehl der Mühle Graf in Maisprach

mit Fleisch oder Fisch:

frittata calabrese

Gebackenes aus Ei, Schafskäse, scharfer Wurst und Minze

mosto d`uva

weisser und roter Sauser aus Haltingen

trota in carpione

gebackene Lachsforelle, mariniert in einem Sud aus Weissweinessig, Gemüsejuliennes, Pinienkernen und Sultaninen

passato di zucca con amaretti

die Kürbissuppe aus dem Cibrèo in Florenz

luganiga della casa alla riduzione di merlot, con polenta corvina dei terreni alla maggia

der Hammer von einer Luganiga in reduziertem Merlot, zusammen mit der schwarzen Polenta aus dem Maggiadelta

sorbetto all`uva americana del nostro giardino

die Americanotrauben aus unserem Garten – als Sorbet!

castagnaccio

der Kastanienkuchen aus der Toskana
aus frischem Mehl der Mühle Graf in Maisprach

Preis: Fr. 85.– (inklusive vini, caffè e grappa)

Beginn: 19.30 h Amerbachstrasse 18, 4057 Basel