

# ITALIENISCHE REGIONALKÜCHE

## November 2018 "KALABRESISCHE SPEZIALITÄTEN"



Sie wünschen eine kleine Portion? Wir berechnen dann die normale Portion preis minus € 1,50

### Vorspeisen

<b>Frisa cunzata</b> Brot scheiben mit Olivenöl, Basilikum, Oregano, Oliven und Salsiccia	€ 9,90
<b>Chiculliata</b> Frischem Thunfisch Salat mit Oliven, Kapern, Anchovis, Knoblauch und Peperoncino	€ 9,90

### Typische Kalabrische frische Nudel

<b>Strangujji di Limbadi alla vibonese</b> Nudel (Deutsch: "Priesterwürger") mit Anchovis, Olive, Kapern und Brotkrümel	€ 9,90
<b>Fileja i Tropea</b> Nudel (Deutsch: Nudel wird mit einer Stricknadel, geformt) mit Schinken, Knoblauch, Steinpilze, Tomaten, Basilikum, Peperoncino und Pecorino - Käse	€ 9,90
<b>Maccarruna alla chitarra a ra tamarra</b> Nudeln (Deutsch: Hier wird Nudelteig durch einen mit Drahtseiten bespannten Rahmen (die Gitarre) gedrückt) mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Steinpilze, Peperoncino, hart - Ricotta und Capocollo (Deutsch: Kalabrische Kopfnackewurst)	€ 9,90

### Fleisch

<b>Carni i puarku murati</b> Schwein Medaillons mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Basilikum	€ 15,90
<b>Costati di ciavuriaju alla cusentina</b> Lamm mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Oliven	€ 17,90

### Fisch

<b>Baccalà di lu zappaturi</b> Stockfisch mit Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Oliven und geröstet Brot	€ 16,90
<b>Filetta i Trigghia alla krutunisi</b> Meerbarbe Filet mit Zitrone, Oregano und Knoblauch	€ 16,90

