

Menu von a-cena # 40 am 17. und 18. Juni 2022

vegetarisch:

mit Fleisch und Fisch:

aperitivo:

l' italia chiamò – si!

patriotisch Gestreiftes aus Pumpernickel und Frischkäse

bellini

Prosecco mit püriertem Pfirsich

l' italia chiamò – si!

patriotisch Gestreiftes aus Pumpernickel und Frischkäse

bellini

Prosecco mit püriertem Pfirsich

antipasti:

carciofi con uovo alla vinaigrette

geschmorte Artischocken an einer Vinaigrette aus weissem Balsamico und vielen Geheimnissen

melanzane alla parmigiana

Auberginenauflauf – wie in Parma!

trota salmone in carpione

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

melanzane alla parmigiana

Auberginenauflauf – wie in Parma!

piatto forte:

agnolotti alle verdure

con pomodoro crudo e basilico

mit Gemüsebrunoises und Ricotta gefüllte Pasta bestreut mit rohem Tomatenconcassé und Basilikumstreifen

agnolotti alla luganiga della casa

con riduzione di merlot

die hausgemachte luganiga schlüpft in den Pastamantel und suhlt sich äusserst zufrieden in reduziertem Merlot

dolce:

pavlova

die legendäre russischen Ballerina hat ihren Auftritt als Meringue mit Sommerbeeren und Schlagrahm

pavlova

die legendäre russischen Ballerina hat ihren Auftritt als Meringue mit Sommerbeeren und Schlagrahm

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

Beginn: 19.30 h Amerbachstrasse 18, 4057 Basel