

Menu von a-cena # 46 am 13. und 14. Dezember 2024:

vegetarisch:

mit Fleisch oder Fisch:

aperitivo:

la vera pazza

die echte Orange aus Argolida – mit Ingwer in den Wahnsinn getrieben und mit Honig wieder geheilt

frittata alle erbe

Gebackenes aus Ei, frischem Salbei, Basilikum und Petersilie

la vera pazza

die echte Orange aus Argolida – mit Ingwer in den Wahnsinn getrieben und mit Honig wieder geheilt

frittata calabrese

Gebackenes aus Ei, Schafskäse, scharfer Wurst und Minze

antipasti:

insalatina di pere e cicoria al gorgonzola

Salätchen aus Birnen, Chicorée und Endivien an einer Gorgonzolasauce

trota salmonata in carpione

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

zuppa di carote ed arance

Karottensüppchen mit Orangen und Zwiebel sprossen

zuppa di carote ed arancie

Karottensüppchen mit Orangen und Zwiebel sprossen

piatto forte:

lasagne ai finocchi e all`arancia

glutenfreie Gemüselasagne, in welcher Fenchel und Orange ein gewichtiges Wörtchen mitreden

lasagne al ragù di agnello

Lasagne mit einem dichten und intensiven Ragout aus Lammfleisch vom Uetental bei Liestal

dolce:

semifreddo all`arancia

Halbgefrorenes aus GEBANA-Orangen

i cosiddetti biscotti fiorentini

Florentinerli (nur gerüchtehalber aus Florenz)

semifreddo all`arancia

Halbgefrorenes aus GEBANA-Orangen

i cosiddetti biscotti fiorentini

Florentinerli (nur gerüchtehalber aus Florenz)

Preis: **Fr. 90.–** inklusive Wein à discrétion, Grappa und Espresso

Beginn: **19.30 h** Amerbachstrasse 18, 4057 Basel