

Menu von a-cena # 49 am 9. und 10. Mai 2025

vegetarisch:

mit Fleisch oder Fisch:

aperitivo:

sangiovese fresco alle fragole

eiskalter Sangiovese mit Erdbeerbalsam

carta di musica al rosmarino

knusprige Musik mit Rosmarin aus dem Ofen

sangiovese fresco alle fragole

eiskalter Sangiovese mit Erdbeerbalsam

carta di musica al rosmarino

con prosciutto crudo di assisi

knusprige Musik mit Rosmarin aus dem Ofen

zusammen mit Rohschinken aus Assisi

antipasti:

ceci alla fiorentina

geschmorte Kichererbsen mit Spinat und Schafskäse

insalata tiepida di asparagi

lauwarmer Salat aus badischem Spargel

trippa alla fiorentina

köstliche Kutteln nach einem alten Rezept aus Florenz!

insalata tiepida di asparagi

lauwarmer Salat aus badischem Spargel

piatto forte:

torre di polenta corvina al forno e ai formaggi

– su laghetto di cima di rapa

die schwarze Polenta aus dem Maggiadelta, mehrfach mit verschiedenen Käse verschichtet und im Ofen überbacken

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

dolce:

fragole marinate con passione

in Leidenschaft marinierte Erdbeeren

torta al cioccolato

Kuchen aus tiefschwarzer Schoggi

fragole marinate con passione

in Leidenschaft marinierte Erdbeeren

torta al cioccolato

Kuchen aus tiefschwarzer Schoggi

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

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