



## Heute empfehlen wir...



**Aperitivo Botanico** € 5,90

Unser neuer Aperitiv, Prosecco oder Tonic Water mit Nonino Botanical Drink.

**Risotto Pere e Cremasco** € 11,50

Italienischer Reis mit Williams-Birnenstückchen in einer **sahnigen Cremascokäse-Sauce**

**Polpette di Melanzane (v)** € 15,50

Auberginen-Frikadellen mit Tomaten-Concassée und Feta mit Nudeln serviert.

**Pizza Venere con Cremasco** € 13,50

Schwarze Reismehlpizza mit **Mascarpone** und **Cremascokäse**, Williams-Birnenstückchen und **Walnüssen**

**Formaggi misti con Mostarda di Cremona** € 8,50

**Gorgonzola, Taleggio und Cremasco**, Handwerklich hergestellt, mit geröstetem Ciabattabrot auf Senfrüchte aus Cremona

**Brownie alla Zucca (v)** € 5,50

Brownie mit Kürbissfüllung

(Salva) **Cremasco** ist ein Weichkäse aus Rohmilch aus der Lombardei im Norden von Italien. Seinen Namen hat der Salva Cremasco vom italienischen Verb "**salvare**" (retten) und der Stadt Crema in der Lombardei. Salva Cremasco ist also der "gerettete Käse aus Crema" was sich darauf bezieht, dass aus der überschüssigen Milch, die sonst weggeschüttet worden wäre, im Sommer Käse für den Winter gemacht wurde. Salva Cremasco ist seit 2007 EU-Weit als DOP-Käse (Denominazione d'Origine Protetta; geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.) geschützt

**Senfrüchte** (ital. **mostarda di frutta**) sind eine italienische Spezialität, bei der verschiedene Früchte in einem **Mostardasirup** (eine Mischung aus Läuterzucker und Senföl) eingelegt werden. Die originale italienische Bezeichnung ist **Mostarda**. Verwendet werden Orangen, Trauben, Birnen, Pfirsiche, Renekloden, Kirschen, Mandarinen, Kumquats, Quitten und Aprikosen. Der Geschmack ist süß-scharf.