

# Kulinarischer Kalender



*Venezianische Wochen*  
**JANUAR-MÄRZ**  
 VENETO//LOMBARDEI//  
 EMILIA-ROMAGNA



*Toskanische Wochen*  
**APRIL-MAI**  
 LIGURIEN//TOSKANA//  
 UMBRIEN//MÄRKEN



*Römische Wochen*  
**JUNI-JULI**  
 LATIUM//  
 SÄRDIENEN



*Südtaliesische Wochen*  
**AUGUST-SEPTEMBER**  
 KAMPANIEN//BASILICATA//  
 KALABRIEN UND SIZILIEN



*Südtiroler Wochen*  
*die Alpengebiete*  
**OKTOBER-DEZEMBER**  
 SÜDTIROL//TRENTINO//  
 FRIAUL//AOSTATAL//PIEMONT



*Weihnachten*  
*im*  
**Brunetti**

PESCE ALLA CONTATINA  
 Fischtopf mit Tomate, Ingwer und Kapern

POLLO FARCITO CON SALSICCIA  
 E POLENTA AL FORMAGGI  
 Maishännchenbrust  
 mit Salsicce-Mozarella  
 Füllung an Käsepolenta und Cassisjus

CREMA DI MASCARPONE  
 CON AMARETTINI  
 Mascarponecreme  
 mit Amarettini Crunch  
 und eingelegten Kirschen

PANZANELLA CON FAGIOLI BIANCHI  
 Toskanischer Brotsalat mit weißen Bohnen

INVOLTINI DI POMODORI  
 Mediterrane Roulade vom Landschwein  
 in Tomaten-Pinienkern Soße und Spaghetti

CAPRESE AL LIMONCELLO  
 Capresekuchen  
 mit hausgemachtem Limoncello  
 und Pistazieneis

RANA PESCATRICE  
 SU CAVOLFIOR E GNOC  
 Seeteufelfilet  
 auf Blumenkohlgnocchi  
 und Sauerampferschaum

PIZZA CON FUNGHI E PANNA ACID  
 Pizza mit Kräuterseitlingen,  
 Rucola, Kirschtomaten  
 und Sauerrahm

RICOTTA PAR  
 Ricottaparfait  
 mit Erdbeer-Rhababer Kompott

BURRATA CON POMODORINI E BASILICO FUSI  
 Südtaliesischer Burrata  
 mit geschmolzenen Kirschtomaten  
 und frischem Basilikum

POLPETTONE  
 Sardinischer Hackbraten  
 gefüllt mit Mozzarella  
 und Mortadella dazu Tomatenspaghetti

CANNOLI  
 Duett von gefüllten sizilianischen Cannoli

SUD ZUCCA TIROLERE CAPRESE  
 Südtiroler Kürbis-Caprese  
 im Hausgebackenem Pizzatürmchen

FILETTO DI SALMERINO  
 SUL RISOTTO ZUCCA  
 Trentiner Saiblingsfilet  
 Im Speckmantel auf Kürbisrisotto

SPAETZLE CON FORMAGGIO  
 Hausgemachte Käsespätzle  
 mit Röstzwiebeln

**WEIHNACHTSBRUNCH**

25.12. & 26.12.  
 10.00 - 14.00 Uhr  
 italienisch weihnachtliches Bufett  
 inklusive Getränkepauschale

39,90 € p.P.