

CLAUDIO DEL PRINCIPE

PURA PASSIONE

ITALIENISCHE
GEHEIMREZEPTE

VON
MAMMA LUISA & MAMMA LINA

Mutter-
söhnchen 1

Mutter-
söhnchen 2

atVERLAG

Die Rezepte sind für vier Personen berechnet,
wo nicht anders vermerkt.
Es wird empfohlen, nach Möglichkeit Zutaten
in Bioqualität zu verwenden.

7	VERBLÜFFENDE PUREZZA
9	EIN BLICK IN UNSERE SEELEN
10	ZWEI STARKE FRAUEN
15	FRÜHSTÜCK
19	ANTIPASTI
41	PRIMI
57	PASTA
121	SAUCEN & SONSTIGES
135	SECONDI
183	CONTORNI
201	PANINI
209	DOLCI
215	REZEPTE FÜR KINDER
227	REZEPTE FÜR KATZEN
233	PPURA: BIO. NACHHALTIG. MIT AMORE!
237	GRAZIE MILLE
238	REZEPTVERZEICHNIS



VERBLÜFFENDE PUREZZA

»Du und Cemal, ihr müsst euch unbedingt einmal kennenlernen«, meinte Cemals Frau Tina vor Jahren, als sie mir Pasta- und Pestomuster von PPURA zum Testen schickte. »Das ist dein *brother from another mother!*« Und sie hatte natürlich vollkommen recht: Ich weiß noch, wie Cemal Cattaneo und ich uns in Frankfurt trafen und uns stundenlang enthusiastisch über italienische Mütter, italienische Esskultur und unsere Gemeinsamkeiten als Einwandererkinder in der Schweiz austauschten. Schon bald wurde uns klar, dass wir ein gemeinsames Kochbuch mit den Rezepten unserer Mütter machen müssen. Diesen Geheimrezepten italienischer Mamas, die nie niedergeschrieben, sondern nur mündlich in der Familie weitergegeben werden. Die aber ein echtes Kulturgut sind, das es zu bewahren gilt. Mit der Zeit wurde mir dann immer klarer, dass ich lieber die einzigartige Geschichte von Cemal und seinem Cousin Maurizio Floccari erzählen wollte. Wie die Küche ihrer starken Mütter sie geprägt hatte und schließlich auch den Ausschlag gab, ihr erfolgreiches Biounternehmen zu gründen.

Und hier ist es nun! Ich bin vor allem von den unzähligen authentischen Mammarezepten begeistert. Rezepte, die mich mit ihrer Purezza immer wieder verblüfft haben. Wer mich kennt, weiß, dass ich es liebe, mit möglichst wenigen Zutaten den besten Geschmack herauszuholen. Aber diese beiden achtzigjährigen Frauen mit ihrem altüberlieferten Kochwissen lassen noch einmal radikal alles Unnötige weg! Die unkomplizierten Gerichte mit wenigen, simplen Zutaten sind schlicht und einfach pures Italien. Voller Geschmack und reich beseelt. Sie sind so wohltuend wohligh wie eine dicke Umarmung einer lieben Mamma. Soulfood all'italiana, sozusagen! Meine Lieblinge sind etwa geschmorter Fenchel. Allein schon, dass Mamma Luisa einen Löffel Butter zum Olivenöl gibt, hebt das Gemüse in höhere Sphären. Und die raffinierte Semmelbrösel-Parmesan-Kruste ist schlicht genial. Oder die Polpetta di verdure - Gemüseburger, die wirklich klasse schmecken und ohne Ersatzfirlefnz auskommen!

Das ist nun schon das zweite Kochbuch, das ich während der verflixten Corona-Pandemie schreiben muss. Leider konnte ich darum nicht wie geplant gemeinsam mit den Mamas kochen und vor Ort fotografieren, sondern musste alles allein zu Hause nachkochen. Immer wieder stutzte ich kurz und griff zum Telefon: »Signora Luisa, da ist, glaube ich, ein Fehler bei den Zutaten. Kommt da echt keine Zwiebel zum Ossobuco?« »Auf gar keinen Fall! Das verfälscht den Geschmack.« Und es wurde das beste Ossobuco, das ich jemals zubereitet habe. Ich sage euch: Ich habe die italienische Küche nochmals von Grund auf neu gelernt. Und es ist mir eine große Freude und Ehre, dass ich die geheimen Rezepte von Mamma Luisa und Mamma Lina weitergeben darf.

Gutes Gelingen und *buon appetito!*
Claudio



EIN BLICK IN UNSERE SEELEN

Die Idee, die Rezepte unserer Mütter aufzuschreiben, hatten wir schon vor zwanzig Jahren. Wir wollten unbedingt die teilweise über mehrere Generationen überlieferten und von der ganzen Familie geliebten Familienrezepte festhalten, die nur in den Köpfen unserer Mütter gespeichert sind. Aber wie so oft scheiterte es an der knappen Zeit - und an der mangelnden Begeisterung unserer Mütter, die wenig Lust hatten, ihr geheimes Wissen aus der Hand zu geben und sich so vielleicht entbehrlich zu machen (was selbstverständlich nie der Fall sein würde!).

Als unsere Mamas dann auf die Achtzig zuzogen, starteten wir einen neuen Versuch, dieses kulinarische Kulturgut zu bewahren. Cemal fragte seinen Freund Claudio Del Principe - ein Gleichgesinnter, was die Liebe zur italienischen Küche angeht -, ob er nicht Mamma Luisas und Mamma Linas Rezepte festhalten könnte. Wenige Wochen später kam Claudio dann auf uns zu: Er hätte mit dem AT Verlag gesprochen, dem diese Idee für ein neues Buch gut gefalle. Nun sollte es also mehr werden als ein privates Familienprojekt.

Das war vor ein paar Jahren, und doch passierte erstmal lange nichts. »Mamma - die Rezepte bitte.« »Mache ich nächste Woche«, hörten wir immer wieder. Doch dann kam Corona, und das hatte - zumindest mit Blick auf das Buch - auch seine guten Seiten: Die Langeweile in der Isolation unserer Mütter führte dazu, dass das Schreiben der Rezepte zu einer Art Therapie wurde und das Buchprojekt so richtig Fahrt aufnahm. Aus den ursprünglich geplanten 60 Familienrezepten wurden über 100. Inklusive der über Generationen weitergegebenen Kinderrezepte von Mamma Luisa bis hin zu den Lieblingsrezepten von Mamma Linas heiß geliebter Katze Peline. Und das Beste: Durch die zahlreichen Gespräche mit Claudio über die Hintergründe und die »Seele« der Rezepte ist uns erst so richtig bewusst geworden, wie stark wir und unser Unternehmen von der Geschichte und den Werten unserer Mamas geprägt wurden.

Unsere Mütter hatten ein Leben voller Entbehrungen, um uns Kindern bessere Möglichkeiten bieten zu können. Sie mussten die Schule früh verlassen, um zu arbeiten. Als junge Frauen wanderten sie, ohne Kenntnis der Sprache und Kultur, in die Schweiz aus, wo sie uns und unsere Geschwister großzogen. Trotz dieses harten Lebens waren sie immer positiv und hatten stets viel Liebe und ein Lächeln für uns. Und sie unterstützten auch jederzeit andere *immigranti*, wenn Not am Mann war. Oft wurden die Sorgen anderer mit einem liebevoll zubereiteten Essen gelindert.

Das Buch beinhaltet viele unserer geliebten puristischen Familienrezepte, die am Tisch immer für Furore sorgen. Es ist aber sehr viel mehr als das: Es ist ein Blick in unsere Seele und die unseres Unternehmens. Und vor allem soll es die unendliche Dankbarkeit ausdrücken, die wir unseren Mamas gegenüber empfinden.

Danke Mamma Luisa und Mamma Lina - ohne euch wären wir nicht das, was wir heute sind.

In Liebe,
Cemal und Maurizio

ZWEI STARKE FRAUEN

MAMMA LUISA ist glücklich, wenn alle anderen es sind. Bei ihr geht Liebe sprichwörtlich durch den Magen. »Ohne Liebe kann man unmöglich gut kochen«, sagt sie bestimmt. Amore ist aber nicht nur die wichtigste Zutat in ihren Geheimrezepten. Es ist auch ihr ganz persönlicher Ausdruck von Liebe, mit der sie ihre Familie und enge Freunde spüren lässt: Ich bin immer für euch da. »Sie isst praktisch nie mit, sondern wuselt immer zwischen Küche und Esstisch hin und her, um alle zu versorgen und zu verwöhnen«, erzählt Cemal. »Nein, wirklich. Ihre größte Sorge ist, dass jemand hungrig oder unglücklich von ihrem Tisch aufstehen könnte. Noch nie hat es jemand geschafft, alles aufzuessen, was sie aufgetischt hat.«

Die Mutter von Cemal und seinen beiden Schwestern Pinuccia und Ornella ist im norditalienischen Monestaro del Castello geboren. Nach vier kurzen Jahren Grundschule begann für sie bereits der Ernst des Lebens. Die Eltern schickten sie in die zwei Stunden entfernte Stadt Bergamo, wo sie - ganz auf sich selbst gestellt - zum Lebensunterhalt der Familie beitragen musste. »Ich arbeitete bei einer wohlhabenden Familie als Kindermädchen und Haushaltshilfe. Ich passte auf zwei kleine Jungs auf, die nicht viel jünger waren als ich selbst und kochte auch für die beiden.« Ihre eigenen drei Kinder zog sie als alleinerziehende Mutter in der Schweiz groß. Als Cemal vier Jahre alt war, fing sie an, von zu Hause aus zu arbeiten. »Ich wollte partout nicht gehütet werden«, erinnert sich Cemal. »Ich hatte jedes Mal den Koller und versteckte mich immer, wenn meine Mamma mich zur Tagesmutter bringen wollte. Also vereinbarte sie mit ihrem Chef, dass sie ihre Arbeit fortan zu Hause machen konnte. Sie war damals Vorarbeiterin und nähte für eine Schuhfabrik. Nach und nach hütete sie nebenbei selbst viele Kinder. »Bei uns zu Hause war immer Remmidemmi und alle liebten Mamma Luisas Essen. Eines der Kinder, die damals bei uns daheim am Mittagstisch saßen, arbeitet heute sogar bei uns in der Firma und ist für uns wie eine Schwester - und stell dir vor: Sie wiederum kochte für ihre Kinder die genau gleichen Mamma-Luisa-Gerichte!«, freut sich Cemal.

MAMMA LINA hingegen, die Mutter von Maurizio und seiner Schwester Maria Teresa, kommt aus Kalabrien. Für sie bedeutet Kochen Liebe, Familie und Wärme. Als sie drei Jahre alt war, verstarb ihre Mutter, und sie wurde von ihren Geschwistern getrennt. Maurizio sagt: »Diese Leere hat sie kompensiert mit einer unermesslichen Liebe für ihre Familie, ihre Freunde und fürs Kochen. Sie ist enorm großzügig und gastfreundlich.« Auch Mamma Lina ist rastlos und immer bestrebt, alle mit ihren Kochkünsten zu verwöhnen. Traditionen sind ihr ebenso lieb wie das Experimentieren mit neuen Zutaten und das Tüfteln an neuen Rezepten. Wie Luisa ist auch Lina jung in die Schweiz emigriert. »Luisa war die erste Person, die ich dort kennengelernt habe. Aus uns wurden junge Mütter und unzertrennliche beste Freundinnen. Mehr noch: Wir wurden Schwestern und eine Familie. Unsere Söhne wuchsen wie Brüder auf. Auch sie sind unzertrennlich und wachsen noch immer gemeinsam über sich hinaus. Das ist eine große Freude und Genugtuung für uns Mütter.« Für Mamma Lina könnte der Tisch immer gedeckt bleiben. Bereit, jeden Moment unerwartete Gäste, Freunde oder die Familie zu bewirten - egal, ob diese auf zwei oder auf vier Beinen zu ihr kommen. Sie ist immer frohen Mutes und nie verlegen, Dinge anzupacken und die Werte hochzuhalten. »Meine Mutter braucht nie im Voraus zu wissen, ob jemand zum Essen bleibt. Ich staune immer wieder, wie sie quasi aus dem Nichts grandiose Gerichte zaubert. Und wenn es etwas zu feiern gibt, ist es für sie am schönsten, möglichst viele Leute bei sich zu Hause zu bekochen. Man kann sagen, sie ist eine typische italienische Mamma - nichts bereitet ihr so viel Freude, wie andere mit einem fantastischen Essen zu beglücken. Ihre Augen leuchten dann!« Mamma Lina sagt: »Für mich ist man in keinem Restaurant der Welt so gut wie zu Hause.«



CARCIOFINI SOTT'OLIO

EINGELEGTE ARTISCHOCKEN

Ergibt 1 Einmachglas à 500 ml

1 Zitrone, Saft
1 kg kleine Artischocken
100 ml Weißweinessig
Salz
Olivenöl extra vergine

Den Zitronensaft in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Die äußeren Blätter der Artischocken entfernen, bis der hellere Ansatz sichtbar wird. Die dunklen Blattspitzen bis zum hellen Bereich abschneiden. Den Stiel schälen und auf etwa 2 cm zurückschneiden. Die vorbereiteten Artischocken sofort in das Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht dunkel verfärben.

Die Artischocken dann mit dem Essig in kochendem Salzwasser 15 Minuten weich kochen, abtropfen und auf einem Küchentuch 1 bis 2 Stunden trocknen lassen.

Etwas Olivenöl in ein sterilisiertes Einmachglas geben und die Artischocken nach und nach einschichten. Zum Schluss mit Olivenöl aufgießen, bis sie gut bedeckt sind. Das Einmachglas verschließen, 15 Minuten in siedendem Wasser sterilisieren und anschließend kopfüber auskühlen lassen.

MAMMA LINAS TIPP

Die beste Zeit, um Artischocken einzulegen, ist von Dezember bis April. Dann sind sie besonders geschmackvoll und zart.



SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE

MUSCHELTOPF MIT VENUSMUSCHELN UND MIESMUSCHELN

1 kg Vongole (Venusmuscheln)

1 kg Miesmuscheln

5 EL Olivenöl extra vergine

1 Knoblauchzehe, halbiert

1 Peperoncinoschote, fein geschnitten

10 Kirschtomaten, halbiert

100 ml trockener Weißwein

1 Bund glatte Petersilie, fein geschnitten

Salz

Die Vongole in einem Sieb abbrausen und anschließend 1 Stunde in kaltes Wasser einlegen, damit die Muscheln Sand auswerfen.

Die Miesmuscheln ebenfalls in einem Sieb abbrausen. Mit einem Messer den herausragenden Bart entfernen, mit dem Messerrücken grobe Verkrustungen abkratzen und die Muscheln anschließend 1 Stunde in kaltes Wasser einlegen, damit sie Sand auswerfen.

Die Vongole in ein Sieb geben und erneut abbrausen. Offene Muscheln aussortieren.

Die Miesmuscheln ebenfalls in ein Sieb geben und erneut abbrausen. Offene Muscheln aussortieren.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Peperoncino, Tomaten, Vongole, Miesmuscheln und den Wein dazugeben. Die Muscheln 5 bis 10 Minuten bei mittlerer Hitze dämpfen, bis alle Muscheln sich geöffnet haben.

Den Muscheltopf mit Petersilie bestreuen, mit Salz abschmecken und servieren.

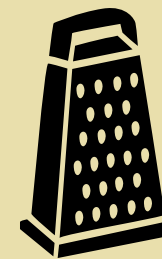
MAMMA LINAS TIPP

Dazu passen geröstete Brotscheiben.



DIE HEILENDEN KRÄFTE DES PARMI GIANO

Für Mamma Luisa ist Parmesan, was Natriumglutamat für die Chinesen ist. Es gibt beinahe kein Gericht, das sie nicht mit diesem natürlichen Geschmacksverstärker in höhere Sphären hebt. Im Hause Cattaneo wurden immer schon Berge von Parmesan vertilgt. Mamma Luisa kauft ihn nur am Stück. Und das muss groß sein. Alles unter zwei Kilo ist ein Witz. Sie geht gern mit der Reibe um den Tisch und reibt jedem noch eine extra Portion Parmesan über den Teller - ob man will oder nicht, da gibt es keine Widerrede! Denn Parmigiano, so hat sie mal von einem Arzt gehört, ist aufgrund des hohen Kalziumgehalts auch noch gut für die Knochen. Nur mit Mühe konnte Cemal sie davon abhalten, zu viel Parmesan in den Brei seines kleinen Sohns zu mischen. Dass nach einer heute verbreiteten Meinung Milchprodukte ungeeignet für Babys sind, hält sie für Fake News.



PASTA E BROCCOLI

PASTA MIT BROKKOLI

500 g Brokkoli, geputzt
und in Röschen geteilt

Salz

Olivenöl extra vergine

2 Knoblauchzehen, fein geschnitten

12 Kirschtomaten, halbiert

Pfeffer

400 g Pasta (z. B. Orecchiette)

Pecorino zum Reiben, nach Belieben

Den Brokkoli 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen.
Abgießen und kalt abschrecken.

In einer großen Schwenkpfanne Olivenöl erhitzen und mit
dem Knoblauch aromatisieren. Den Brokkoli und die Tomaten
dazugeben, salzen, pfeffern und 10 Minuten offen köcheln.

Die Pasta in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgießen,
dabei 1 Tasse Pastawasser auffangen und zum Brokkoli geben.

Die Pasta mit einer Handvoll Pecorino zum Brokkoli geben.
Beides 1 Minute bei mittlerer Hitze durchschwenken.

Das Gericht auf Teller verteilen und nach Belieben Pecorino
darüberstreuen.



INVOLTINI

GEFÜLLTE FLEISCHRÖLLCHEN

200 g Spinat
(alternativ Mangold, nur die Blätter,
ohne weiße Rippen)

Olivenöl extra vergine

8 dünne Kalbsschnitzel
(alternativ vom Schwein oder Hühnchen)

8 Scheiben Parmaschinken

200 g Provolone,
in kleine Würfel geschnitten

16 Salbeiblätter

2 EL Butter

Salz und Pfeffer

In einer Schwenkpfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und den Spinat darin anschwitzen, bis er zusammenfällt. Salzen, auskühlen lassen.

Die Schnitzel leicht plattieren, mit Schinken, Spinat und Provolone belegen, einrollen. Je mit 2 Salbeiblättern umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

In einer Bratpfanne Olivenöl und Butter erhitzen, die Fleischröllchen 10 Minuten bei mittlerer Hitze rundum braten. Salzen, pfeffern und weitere 3 Minuten zugedeckt bei kleinster Hitze ziehen lassen.

Die Involtini auf Teller verteilen, etwas Bratensaft darüberträufeln und mit luftigem Kartoffelpüree (Seite 187) servieren.



TORTA ALLE MELE

APFELTORTE

Für eine Springform
von 24 cm Durchmesser

6-8 Äpfel

100 g gemahlene Mandeln

1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark

1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale

100 g weiche Butter

100 g Zucker

2 frische Eier

1 TL Backpulver

100 g Mehl

200 ml Rahm (Sahne), geschlagen

Puderzucker zum Bestreuen,
nach Belieben

Butter für die Form

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.

Alle weiteren Zutaten bis auf den Rahm in einer großen Schüssel mit dem Handmixer verrühren. Den Schlagrahm unterheben.

Den Teig in eine ausgebutterte Springform gießen. Die Apfelscheiben hochkant einschichten.

Die Apfeltorte im Ofen 30 bis 40 Minuten backen. Zum Testen mit einem Holzspieß hineinstechen, wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist die Torte fertig.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und am besten lauwarm servieren.



REZEPTVERZEICHNIS

Apfel, gekochter 224
Apfeltorte 212
Artischocken
 eingelegt 32
 gedämpft 36
 Lasagne mit 62
 paniert 34
Auberginen
 eingelegt 30
 gefüllt 168
 Parmigiana 140

Basilikumpesto 128
Béchamelsauce 126
Bohnensuppe mit Maltagliati 100
Bolognese 124
Brasato al Barolo 136
Bratlinge, Gemüse- 178
Brühe
 Gemüse- 130
 Fleisch- 130
Bruschetta 26

Cannelloni 118
Caponata 194
Cappelletti mit Käsefüllung in Fleischbrühe 112
Chicorée, geschmort 188
Crespelle mit Pilzen 54

Eigelb, schaumiges 224

Farfalle mit rosa Sugo 222
Fenchel, geschmort 192
Fenchelgratin 192
Fettuccine mit Trüffel 63
Fleischbällchen in Tomatensauce 152
Fleischbrühe 130
Fleischröllchen, gefüllt 180
Fonduta mit Trüffel 147
Frittata, getrüffelt 146
Frittata mit Gemüse 144

Gemüse, gegrillt 184
Gemüsebratlinge 178

Gemüsebrühe 130
Gemüsecajonata 194
Gemüsecremesüppchen 218
Gemüseomelett 144
Gemüsesüppchen 218
Getrüffelte Frittata 146
Gratin, Fenchel- 192
Gulasch, Kalbs- 154

Hähnchen
 nach Jägerart 156
 Ofen-, mit Kartoffeln 174
 Zitronen- 167

Kalbsbraten mit Karottensauce 158
Kalbsgulasch 154
Kaninchen in Weißwein 150
Kartoffelpüree 187
Kartoffelsalat mit Petersilie 196

Lasagne 60
 mit Artischocken 62

Marmelade
 Peperoncini- 24
 Tropea-Zwiebel- 24
Minestrone 42
Muscheln, Pasta 82
Muscheltopf mit Venusmuscheln und Miesmuscheln 44

Ofenhähnchen mit Kartoffeln 174
Omelett 144
 Crespelle mit Pilzen 54
 Gemüse- 144
 mit Trüffel 146
Ossobuco vom Kalb 164

Panino
 mit Gemüse-Omelett 204
 Sandwich mit Brokkoli, Tomaten und Mozzarella 202
Paprika, gegrillt 198
Parmesancreme 38

Parmigiana, Auberginen- 140
Pasta
 aglio, olio e peperoncino 84
 alla carbonara 70
 alla carbonara mit Artischocken 70
 all'arrabiata 80
 alle vongole 82
 nach Amatrice-Art 74
 mit Auberginen 78
 mit Brokkoli 116
 cacio e pepe 72
 Cannelloni 118
 mit Fontina-Creme 91
 mit Gorgonzola und Birne 68
 mit Gorgonzola und Nüssen 68
 nach Gricia-Art 90
 mit Radicchio und Ziegenfrischkäse 104
 Ravioli, siehe dort
 mit rosa Sugo 222
 mit Schinken und Mascarpone 92
 mit Schinken, Tomaten und Provolone 102
 Tagliatelle, hausgemacht 58
 mit Thunfisch 98
 mit Tomaten und Mascarpone 94
 mit Tomaten und Ricotta 114
 Tonnarelli mit Gorgonzola und Nüssen 68
 Tortellini in brodo 110
 mit Zwiebel und Speck 88
Pastina in Gemüsebrühe mit Schmelzkäse 216
Peperoncini-Marmelade 24
Pesto, Basilikum- 128
Pizza Margherita 48
Pizza mit Kartoffeln 46
Polenta mit Käse 186

Ragout, Salsiccia- 64
Ravioli mit Crescione 108
Ravioli mit Käsefüllung und Nüssen 108
Ravioli mit Ricotta und Spinat 95
Reissalat 22

Safranrisotto 166
Salsiccia-Ragout 64
Sandwich mit Brokkoli, Tomaten und Mozzarella 202
Sauce
 Béchamelsauce 126
 Bolognese 124
 rosa Sugo 222
 Sugo mit Kirschtomaten 219
 Tomaten-Passata 122
Schnittbohnen mit Tomaten 172
Schnitzel, paniert 142
Schwertfisch nach sizilianischer Art 138
Spaghetti aglio, olio e peperoncino 84

Spaghetti alle vongole 82
Spaghetti mit Thunfisch 98
Stracotto vom Rind 136
Sugo mit Kirschtomaten 219
Suppe
 Bohnensuppe mit Maltagliati 100
 Gemüsecremesüppchen 218
 Gemüsesüppchen 218
 Pastina in Gemüsebrühe mit Schmelzkäse 216
Suppenfleisch mit Salsa verde 176

Tagliatelle, hausgemacht 58
Tomaten-Passata, hausgemacht 122
Tonnarelli mit Gorgonzola und Nüssen 68
Torta rustica 210
Torte
 Apfel- 212
 Torta rustica 210
Tortellini in brodo 110
Tropea-Zwiebel-Marmelade 24
Trüffel
 Fettuccine mit 63
 Fonduta mit 147
 Getrüffelte Frittata 146

Wolfsbarsch im Geschirrtuch 162

Zitronenhähnchen 167
Zucchini Blüten, gefüllt 20
Zwiebel-Marmelade, Tropea- 24
Zwiebelsuppe 52