

Il Buon Viaggio della Cibaria

Eine kulinarische Reise in der Cibaria

La nostra cucina è piccola, ma cuciniamo in modo fresco e stagionale – per questo il nostro menu e la selezione dei piatti del giorno cambiano regolarmente.

Unsere Küche ist klein, dafür kochen wir frisch und saisonal - deshalb ändert sich unsere Karte und die Auswahl an Tagesgerichten regelmäßig.

Per iniziare - zum Starten

— Crostoni — überbackene Brote

CIBARIA

mozzarella, prosciutto crudo di Parma, olio tartufato
(Käse, Rohschinken, Trüffelöl) (a,e,g,h)

MARIO

mozzarella, salame piccante, olio piccante
(Käse, pikante Salami, Chili-Öl) (a,e,g,h)

ANITA

burrata, pesto, pomodoro fresco
(Käse, Basilikum Pesto, frische Tomaten) (a,e,g,h) V

LUIGI

gorgonzola dolce, mortadella Bologna, crema di aceto balsamico
(Gorgonzolakäse, Mortadella, Balsamico-Creme) (a,e,g,h)

MARINELLA

scamorza affumicata, acciughe, olive, pomodori
(Räucherkäse & Sardellen, Oliven, Tomaten) (a,e,d,g,h)

— Focaccine Di Recco —

warmes ligurisches Brotgebäck gefüllt mit Käse

3 focaccine (a,e,g,h) v

3 focaccine con pesto (a,e,g,h) v
(mit Basilikum-Pesto)

3 focaccine con mortadella Favola (a,e,g,h)
(mit Mortadella-Wurst)

**3 focaccine con prosciutto crudo di Parma o
coppa piacentina** (a,e,g,h)
(mit Rohschinken oder Coppa-Schinken)

— **Antipasti Cibaria** —
Vorspeisen

cundigiun Cibaria

**insalata verde, pomodori, acciughe, basilico, olive
taggiasche, uova e tonno**
(Blattsalat, Tomaten, Sardellen, Basilikum, Oliven, Thunfisch, Ei) (a,c,e,d,g,h)

burrata

da 125 g. servita con pomodoro fresco, olive e pesto
(125 g Burrata-Käse mit frischen Tomaten, Oliven & Basilikum-Pesto) (a,e,g,h) V

affettato misto EMILIA-ROMAGNA:

**mortadella Favola, prosciutto crudo di Parma e coppa di
Piacenza**

(Aufschnittplatte mit Mortadella-Wurst, Rohschinken und Coppa Schinken) (a,e,g,h)

carne salada

con rucola e grana padano
(Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan) (a,e,g,h)

— Primi Piatti —

la nostra pasta (per Hand hausgemachte Pasta)

**domandateci sempre quale è la pasta del giorno
fragen sie uns nach unserer Tages-Pasta**

trofie al pesto

(Trofie-Nudeln mit Basilikum-Pesto) (a,c,e,g,h) V

pansoti in salsa di noci

(Pasta gefüllt mit Gemüse & Walnussauce) (a,c,e,g,h) V

ravioli genovesi a “u tuccu”

(mit Fleisch gefüllte Ravioli in Tomaten-Fleischsauce) (a,c,e,g,h)

Degustazione di pasta

(Verkostungsmenü von 2, 3 oder 4 Sorten)

— **Secondi Piatti** —
Hauptgang

**domandateci sempre quali sono i secondi piatti fuori menu'
fragen sie uns nach unseren Tagesspezialitäten**

melanzane alla parmigiana Napoli-Bologna
(überbackene Melanzani m. Tomatensauce) (a,e,g,h) V

**scamorza affumicata al forno ripiena con olive e
acciughe**
(im Rohr geschmolzener Räucherkäse mit Oliven und Sardellen) (a,e,d,g,h)

— **Dolci (Dessert)** —

torta della nonna
Mürbteigkuchen (a,c,e,g,h)

tiramisù
Mascarpone Creme Dessert (a,c,e,g,h)

panna cotta
Obers- Milchpudding (a,e,g,h)

affogato al caffè
Cremeeis mit Espresso (a,c,e,g,h)

gelato alla crema con aceto balsamico
Cremeeis mit Balsamicoessig-Creme (a,c,e,g,h)

biscottini Marinella con crema
Kekse mit Creme (a,c,e,g,h)

trionfo di dolci
Dessert Trilogie(a,c,e,g,h)

— X —

Pane & coperto
Brot & Gedeck