

# Radicchiozeit · Tempo di radicchio · Radicchio Time

## Kalte Vorspeisen - Antipasti - Cold starters

- P** Jakobsmuscheln | mariniertes Radicchio Euro 20,00  
Capesante | radicchio marinato  
Scallops | marinated radicchio
- Gegrillter Radicchio | Gorgonzolasauce Euro 15,00
- L** Radicchio alla griglia | salsa di gorgonzola  
Grilled radicchio | gorgonzola sauce

## Warme Vorspeisen - Primi piatti – Hot appetizers

- L|G|U** Radicchiomaultaschen | geräucherter Topfen Euro 16,00  
„Maultaschen“al radicchio | ricotta affumicata  
Radicchio “Maultaschen” | smoked ricotta
- L** Radicchiorisotto | Bergkäseschaum (20 min) Euro 16,00  
Risotto al radicchio | spuma di formaggio di montagna (20 min)  
Radicchio risotto | mountain cheese foam (20 min)
- L|G|U** Kartoffelpralinen | Radicchio | brauner Butter | Euro 16,00  
Parmesan  
Praline di patate | radicchio | burro fuso | parmigiano  
Potato pralines | radicchio | browned butter | parmesan

- Salatteller | Radicchio Castelfranco | Wachtelei | Euro 16,00  
Ziegenkäse | Chips
- U|L** Insalata | radicchio di Castelfranco | uovo di quaglia |  
formaggio caprino | chips
- Salad | Castelfranco radicchio | quail egg | goat's cheese | chips
- Roh marinierte Rindsfilettasche | Radicchio | Euro 16,00  
Parmesan
- L** Fagottino di manzo ripieno di radicchio | crudo | marinato |  
parmigiano  
Raw marinated beef bag | radicchio | parmesan

## Hauptspeisen - Secondi piatti - Main courses

- Entrecôte vom einheimischen Ochsen | Euro 30,00  
Radicchio und Weinkäse gratiniert | Kartoffel
- L** Entrecôte di bue nostrano |  
radicchio e formaggio gratinato | patate  
Local ox entrecote | radicchio and cheese gratin | potatoes
- Lammlende in Radicchiokruste | Euro 30,00  
Knollenzest
- L** Lonza di agnello in crosta di radicchio |  
tuberine  
Lamb loin in radicchio crust |  
crosnes



stube

*inspired by tradition*

**Angeführte Allergene**  
**Mappa allergeni indicati**  
**Quoted allergens**

<b>G</b>	Getreide – Gluten Cereali Glutine Cereals with gluten	<b>SE</b>	Sellerei Sedano Cellery
<b>C</b>	Krustentiere Crostatei Shellfish	<b>SN</b>	Senf Senape Mustard
<b>U</b>	Eier und deren Produkte Uova e prodotti derivanti Eggs and egg products	<b>SM</b>	Sesamsamen Semi di sesamo Sesam seeds
<b>P</b>	Fische und deren Produkte Pesce e prodotti derivati Fish and fish products	<b>AN</b>	Anhydrid sulfidisch Anidride solforosa Sulfur dioxide
<b>A</b>	Cashewnuss Anacardi Cashew nuts	<b>F</b>	Nussfrüchte Frutta a guscio Nut fruits
<b>S</b>	Soja und Produkte Soja e derivati Soy and soy products	<b>LU</b>	Lupinen Lupini Lupine
<b>L</b>	Milch und Milchprodukte Latte e prodotti a base di latte Milk and milk products	<b>M</b>	Muschel-Weichtiere Molluschi Clams

Ich habe für diese Zeit den „Radicchio rosso“ (Trevisaner) als Mittelpunkt in meiner Küche gewählt. Dieser verdient besonders in der feinen italienischen Küche einen Ehrenplatz. Ich erlaube mir daher, Ihnen einige Gerichte, die sich mit diesem herrlichen Frischgemüse zubereiten lassen, vorzustellen.

Ho scelto il „Radicchio rosso di Treviso“ che merita un posto d'onore nella cucina italiana, come protagonista di questo periodo gastronomico.

Vorrei quindi presentavi alcuni piatti basati su questo squisito ortaggio.

I have chosen the red “Radicchio” of Treviso, which deserves a place of honour in the Italian cuisine, as the star of this gastronomic period.

I would therefore like to present to you some dishes based on this exquisite vegetable.

Helene Markart

Se lo guardi, egli è un sorriso.  
Se lo mangi, è un paradiso.  
... il radicchio di Treviso.

Poeta Giovanni Rizzi (inizio 800)

