

## ***La Cucina Calabrese***

### ***Menu ideato da Agazio Riitano***

\*

Una lunga storia fatta di passione,cultura,impresa e tradizione che affonda le sue radici a Guardavalle nella terra di Calabria

### ***Die Küche Kalabrien***

Eine Lange Geschichte von Leidenschaft,Tradition,Kultur und Wirtschaft verwurzelt in Guardavalle Kalabrien

### **Menu Calabrese(Kalabrischer Menü)**

Antipasto(Vorspeise)

Polipo arrostito ,Olive Calabresi, cipolla rossa di Tropea e polvere di capperi di Guardavalle

(Oktopus Kalabrische Art,mit Oliven,Tropea Zwiebel und Kapernpulver aus Guardavalle(Kalabrien)

Secondo(Fleisch)

Maialino nero Calabrese con Ripieno di Nduia Guardavallese e salsa alla liquirizia Amarelli DOP

Kalabrische Schweine Rücken mit Salsiccia-Wurst-Füllung und kalabrischer Scharfe Lakritzensauce

Dolce(Dessert)

Viscottini alla Guardavallese con anice Calabrese e ripieno di crema al Bergamotto

Hefeteig Biskuit mit Bergamott Füllung und Anis aus Guardavalle(Kalabrien)

**€39,50**

## **Das Restaurant “Alte Kanzlei”**

in Frankfurt befindet sich in einem traditionsreichen und geschichtsträchtigen Gebäude in Frankfurt, welches namensgebend in früheren Zeiten tatsächlich eine Kanzlei beherbergte. So findet man noch heute in den Räumlichkeiten der “Alten Kanzlei” eine wertvolle und umfassende Bibliothek mit zahlreichen Büchern und Raritäten aus der Zeit zwischen 1760 und 1800.

Heute liegt die Federführung in der ehemaligen “Amtsstube” selbstverständlich beim Chefkoch des Teams, Agazio Riitano der auch schon seit mittlerweile mehr als 35 Jahren in Deutschland als Gastronomie tätig ist .

Im Hause legt man vor allem viel Wert auf Qualität, Frische und unverwechselbare Aromen – so werden die meisten Zutaten zweimal pro Woche direkt aus “bella italia” geordert und geliefert, ein weiterer Teil wird hier in der Region vor Ort frisch