

MEJA

lounge-bistrot

*„Tradition bleibt nur dann wahrhaftig, wenn sie konstant
infrage gestellt wird“*

*Unser Projekt entsteht aus folgender Überzeugung:
Die Wurzeln der gastronomischen Kultur der Region
erhalten,
ohne sie je als selbstverständlich zu erachten.*

*Erforschung, Mut und Leidenschaft sind die Grundsteine des
Meja.*

7-Gänge-Verkostungsmenü

Ein Weg, Sie zur Entdeckung unserer Küche zu begleiten

REISPAPIER-RÖLLCHEN MIT TOPFEN UND BRENNNESSEL (3,7)

-

SPARGEL MIT EI (3,12)

-

MEERÄSCHE SERVIERT MIT CLEMENTINE
UND ORANGE (4,12)

-

BANDNUDELN „PAPPARDELLE“
MIT BLUMENKOHL UND TAMARINDE (1,3,7,10)

-

ENTE SERVIERT MIT MÖNCHSBART-GEMÜSE UND PILZEN AUS DEM REGIONALEN HOF
„FUNGICULTURA DAL FORNO LICIA“ (7,9)

-

AUFGESCHÄUMTER JOGHURT UND HIBISKUS-BLÜTEN-PULVER (7)

-

EISSPEZIALITÄT AUS MILCH UND BROT MIT RHABARBER-SAUCE (1)

60€

WEINBEGLEITUNG

30€

Das Menü ist gedacht für den ganzen Tisch
Service-Gebühr und Getränke nicht im Preis inbegriffen

Wenden Sie sich bei Intoleranzen und Allergien gerne für eine bestmögliche Beratung an unser Personal.

Antipasti

Schattenfisch ⁽⁴⁾

Roh serviert mit Bärlauchbrühe und Mandelblütenöl 14€

Tartar aus regionalem Rindfleisch „Pezzata Rossa“ ⁽¹²⁾

In rotem Tee mariniert, serviert mit Apfelkren und knusprigen Polenta-Chips 16€

Spargelteller ^(3,12)

Weißer und grüner Spargel und wilder Hopfenspargel mit Ei aus dem regionalen Hof „Sant'Eliseo“ 16€

Primi

„Spaghettoni“ und Krebs „Canocchia“ ^(1,3,4,7)

Serviert mit „Bisque“-Sauce, „Taralli“-Gebäck und Fenchel 16€

Hausgemachte Ravioli ^(1,3,7,9,12)

Gefüllt mit Reh, serviert in Kartoffelbrühe 18€

Klöße aus geröstetem Getreide ^(1,3,7)

Mit Stängelkohl, Pfirsichen und „Pecorino“-Käse 16€

Secondi

Fisch Zahnbrasse ^(4,12)

Auf „Confit“-Art gekocht, mit Paprika-Sauce, Süßkartoffeln und Ceviche „leche de tigre“ 26€

Rinderschulter ^(1,9)

Von dem regionalen Metzger „Bonelli“ mit Erdbeersauce und Löwenzahn 24€

Fenchel ⁽⁹⁾

Glasiert mit regionalem Honig aus Borgnano, aufgeschäumtem Apfelmus und Topinambur-Sauce 18€

Dolci

Erdbeer-Tartelette ^(1,3,7)

Mit Zitronencreme und flambiertem Baiser 8€

Weißer „Mousse au Chocolat“ mit Lavendel ^(3,7)

Serviert mit Lakritz-Baiser und kandierten Zwergorangen 8€

Käseplatte ⁽⁷⁾

12€

Coperto – Servicegebühr pro Person 3€

LISTE DER ALLERGENE:

1. Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben
13. Lupine sowie Erzeugnisse daraus
14. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir möchten Sie darauf hinweisen, dass einige Produkte im Rahmen des Eigenkontrollverfahren gemäß der EG-Verordnung 852/04 im Ursprung oder vor Ort (durch Schnellkühlung) eingefroren werden können.

Wenden Sie sich gerne bei Fragen über unser Angebot an unser Personal.