

SÜßSPEISEN

- GASTHAUSKUCHEN** ...5,00 Gulden
- PASTICCIO MEDIEVALE** ...9,00 Gulden
gefüllter Pizzateig mit Äpfeln, Rosinen, Zimt
- TRIS MEDIEVALE** ...6,00 Gulden
Kekschen serviert zusammen mit gewürztem Rotwein vom Kelch
- TAILLIS** ...6,50 Gulden
Löffeldessert mit Mandelmilch, Kekschen, altbackenem Brot
- SEMIFREDDO** ...5,00 Gulden
Halbgefrorene mit Überzug

- FAGOTTO GHIOTTO**
Klein...5,00 Fiorini - Groß...8,00 Gulden
gefüllter Pizzateig mit Nutella
- CREMA MASCARPONE** ...5,00 Gulden
Mascarpone Creme mit Erdbeeren und Nutella
- TARTUFO** ...4,00 Gulden
Trüffelais (weiß/schwarz/Pistazien)

GETRÄNKE

BIER VOM FASS

Italienisches Bier handwerklich gemacht

- Poretto 4 Luppoli (Hell)
- 0,20 Lt ...2,50 Gulden
- 0,40 Lt ...3,50 Gulden
- 0,50 Lt ...4,50 Gulden

- Poretto 7 Luppoli
(Bersteinfarben)
- 0,30 Lt...4,00 Gulden

BESONDERE BIERE AUS DER FLASCHE

- 0,75 Lt. 13,00 Gulden

BEVANDE MEDIEVALI - Mittelalterliche Getränke

(Aus der Honiggärung hergestellte Weine)

Vom Kelch ... 3,50 Gulden

- Idromele - (Honigwein)
- Ippocrasso (gewürzter Rotwein)
- Sambykè (Holunderblüten aromatisiert)

Belgisches Klosterbier

- Grimbergen (Blanche)
- 0,25 Lt...3,00 Gulden
- 0,50 Lt...5,00 Gulden

- Grimbergen (Double)
- 0,25 Lt...3,00 Gulden
- 0,50 Lt...5,00 Gulden

WEIN IN KARAFFE (Weiß/Rot)

- “Cantina di Castignano” - Castignanos Weinkeller
- 0,25 Lt...2,00 Gulden
- 0,50 Lt ...3,50 Gulden
- 1 Lt ...5,00 Gulden

BIBITE TRADIZIONALI ITALIANE - Traditionelle Italienische Getränke

- “Paoletti bibite” - Paoletti Getränke
- Spuma 0,25 Lt ...2,50 Gulden
- Gassosa 0,25 Lt ...2,50 Gulden

SOFT DRINK (Dose) ... 2,50 Gulden

- Coca Cola
Sprite
Fanta

WASSER (ohne/mit Kohlensäure)

- 0,75 Lt. 2,00 Gulden

GROSSE WEINAUSWAHL À LA CARTE

ALSO ASK FOR THE MENU IN



by **GIOCAMONDO**

Seguici su www.locandadelmedioevo.it

DEUTSCH

DIE KÖSTLICHKEITEN DES GASTHAUSES DES MITTELALTERS



WILLKOMMEN DAMEN UND HERREN,
UND PILGER IN DER STADT VON ASCOLI,
SIE SIND GERN GESEHENE GÄSTE
UNSERE GASTHAUS...

VOR SPEISEN

- GASTHAUSTELLER** ...19,00 Gulden (für 2 Personen)
Leckere Appetithäppchen aus der Kredenz und der Küche
- JÄGERTELLER** ... 8,50 Gulden
Mittelalterlicher Aufschnittsteller
- RITTERTELLER**...8,00 Gulden
Traditioneller Käse- und Aufschnittsteller
- BRUSCHETTA VON DEM HERR** ...5,00 Gulden
verschiedene Bruschetta (Brotstücken) nach mittelalterlicher Art (4 Stücke)
- BRUSCHETTA VON DER POLISIA**... 3,50 Gulden
Tomatenbruschetta (4 Stücke)
- OLIVE FRITTE all'ASCOLANA** ... 6,00 Gulden
Frittierte Oliven mit Fleischfüllung (10 Stücke)
- MISTO ASCOLANO** ... 6,50 Gulden
Frittierte Oliven, Pudding und Artischocken
- FRITTO PICENO**...9,00 Gulden
Frittierte Lammkotolett, Oliven, Pudding und Artischocken
- MOZZARELLA-STICKS**... 5,00 Gulden
(6 Stücke)
- SANCTO MIGNO geröstete brotschnitte**...4,00 Gulden
verschiedene Brotschnitte (4 Stücke)
- KLAUSNERTELLER** ... 8,00 Gulden
Käseteller
- SELIGER CORRADO TELLER**...7,50 Gulden
Vegetarisch

NUDELGERICHTE

- VON GASTHAUS** ...9,00 Gulden
Kleine, unregelmäßig geschnittene Nudeln mit Schafkäse, Zimt, Walnüsse, Honig und Gewürze
- TACCÙ**...8,50 Gulden
Selbstgemachte Nudeln à la Grícia Art (mit Speck)
- INCACIATI (Fleischravioli)**...8,00 Gulden
mit Schafkäse und Zimt
- De lu MACCHENÀ** ...8,00 Gulden
Frische Nudeln mit der typischen Soße von Ascoli
- DINKELGNOCCHI** ...8,00 Gulden
mit Brennessel und Provola Soße/Gorgonzola, Radicchio und Walnüsse Soße
- BREITE BANDNUDELN**...8,00 Gulden
mit Wildschwein Soße
- BANDNUDELN** ...9,00 Gulden
mit weißer Soße von Reh mit Pilzen
- DINKELMEHL POLENTA** ...6,50 Gulden
mit Wurst und Schafkäse

Unsere Pasta Teig und gefüllte Nudeln sind nur mit frischen Zutaten von unseren Chefköchen selbstgemacht.

SUPPEN

- VON GASTHAUS** ...6,50 Gulden
jahreszeitliche Suppe
- FAGIOLI** Bohnen mit Schweineschwarte...6,00 Gulden
- FARRO** Dinkel mit Steinpilzen und Trüffel...6,50 Gulden
- RUSTICA** Getreide und Hülsenfrüchte...5,00 Gulden
- TRIPPA e CACIO** Kutteln mit Käse...6,50 Gulden

FLEISCH- UND FISCHGERICHTE

- Della LOCANDA** ...13,00 Gulden
Zickleifrikassee mit gegrillter Polenta
- PORCUS TROIANUS** ...9,50 Gulden
Schweinfleisch mit Soße nach mittelalterlicher Art
- POLLO ARSO alla MANFREDI**...8,00 Gulden
Putenbrustfilet mit Marsalasoße
- FILETTO de lo MASTRO FABIO** ...11,00 Gulden
Schweinfleisch mit Rotweinsoße
- FILETTO CECCO d'ASCOLI** ...8,50 Gulden
Gegrilltes Schweinfleisch
- TAGLIATA de lo TRINCIANTE** ...4,50 Gulden
(pro hundert Gramm)
-Radicchio, Pinienkernen, Balsamico Essig, Parmesan
-Rosmarin
-drei Salzarten
-Balsamico Essig
-Steinpilzen
-Rucola, getrockneten Tomaten, Mandelscheiben
- LAMM**...7,50 Gulden
frittierte Lammkotolett
- ARROSTO PER CARLO MAGNO**...11,50 Gulden
Schweinhaxe mit Gemüsebeilage
- DAL BANCHETTO DI MATILDE**...10,00 Gulden
Entenkeule mit Orangensoße
- STOCKFISCH NACH ASCOLIS ART**...7,50 Gulden
(nur freitags)

BEILAGEN

- CICORIA RIPASSATA** ...3,50 Gulden Zichorie
- INSALATA MISTA**...2,50 Gulden gemischter Salat
- MISTICANZA de lo CONTE**...4,00 Gulden
Salat mit aromatisiertem Hessesogöbe
- POMMES**...3,00 Gulden
- GEGRILLTE GEMÜSE**...4,00 Gulden
- POMODORI IN PORCHETTA**...3,00 Gulden
Tomatenpfanne mit Olivenöl
- GEKOCHTE JAHRESZEITLICHE GEMÜSE**...3,50 Gulden
- CAPONATINA Agrodolce** ...4,00 Gulden
süß/sauer gekochte Gemüse

WEISSE PIZZAS

- della LOCANDA**...9,50 Gulden
Mit Mozzarella, Cocktailtomaten, Parmesan, Büffelmozzarella, Basilikum und Knoblauch
- FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO**...6,00 Gulden
Mit Mozzarella, Pilzen und gekochtem Schinken
- VEGETARISCH** ...6,50 Gulden
Mit Mozzarella, Aubergine, Paprikaschote, schwarzen Oliven
- VIER KÄSE**...7,00 Gulden
Mit Mozzarella, Gorgonzola, geräuchertem Scamorza - Käse, Parmesan
- FLADEN**...4,00 Gulden
Mit Olivenöl und Rosmarin
- COSIMO LA FÀ COSÌ**...9,50 Gulden
Gefüllter Rand mit Ricotta, Mozzarella, Rucola, Cocktailtomaten und Büffelmozzarella nach dem Ofen
- CAPRESE**...6,50 Gulden
Mit frischen Tomatenscheiben, Mozzarella Scheiben und Basilikum
- PORTA MAGGIORE**...8,00 Gulden
Mit Mozzarella, Steinpilzen und Trüffelsoße
- BOSCAIOLA**...7,00 Gulden
Mit Mozzarella, Champignons und rohem Schinken
- CONTADINA**...7,00 Gulden
Mit Mozzarella, geräuchtem Speck, Cocktailtomaten und schwarzem Pfeffer
- PORTA TUFILLA** ...8,00 Gulden
Mit Spinaten, Scamorza – Käse und Wurst
- RE ARTÙ** ...7,50 Gulden
Mit Mozzarella, Steinpilzen und Schinkenspeck
- EXCALIBUR**...9,00 Gulden
Mit Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola und Walnüssen
- PORTA SOLESTÀ**...9,50 Gulden
Mit Mozzarella, Rucola, Lachsfiletstreifen, geriebene Zitronenschale
- PIAZZAROLA**...8,50 Gulden
Mit Mozzarella, Rucola, Bresaola
- S. EMIDIO gefüllte Ciabatta (Brotart)**...7,50 Gulden
• Mit Stracchino, rohem Schinken, Rucola
• Oder mit Mozzarella, Bresaola, Parmesan, Rucola
- PORTA ROMANA**...9,50 Gulden
Mit Mozzarella, Scamorza-Käse, Schinkenspeck, Radicchio
- BIANCANEVE**...6,50 Gulden
Mit Mozzarella und rohem Schinken
- SAN FRANCESCO**...9,50 Gulden
Mit Mozzarella, Zucchini, Lachsfiletstreifen, Ricotta

GEDECK 1,50 GULDEN

Geldwechsel des Gasthauses: 1 GULDEN = 1 EURO

ROTE PIZZAS

- MARGHERITA**...5,00 Gulden
Mit Mozzarella, Tomatensoße und Basilikum
- CAPRICCIOSA** ...6,50 Gulden
Mit Mozzarella, Tomatensoße, Champignons, gekochtem Schinken, Artischocken, schwarzen Oliven
- MARINARA**...4,00 Gulden
Mit Tomatensoße, Knoblauch, Olivenöl, Oregano und Basilikum
- 4 STAGIONI**...6,50 Gulden
Mit Mozzarella, Tomatensoße, Champignons, gekochtem Schinken, Artischocken
- DIAVOLA**...6,50 Gulden
Mit Mozzarella, Tomatensoße, scharfer Salami
- BUFALA**...6,50 Gulden
Mit Büffelmozzarella, Tomatensoße und Basilikum
- SALSICCIA**...6,50 Gulden
Mit Mozzarella, Tomatensoße und Wurst
- VIENNESE**...6,00 Gulden
Mit Mozzarella, Tomatensoße und Würsteln
- NAPOLETANA**...6,00 Gulden
Mit Mozzarella, Tomatensoße, Kapern, Sardellen, schwarzen Oliven
- TONNO E CIPOLLA**...6,50 Gulden
Mit Mozzarella, Tomatensoße, Thunfisch und Zwiebeln
- MAIS**...6,00 Gulden
Mit Mozzarella, Tomatensoße, Mais
- ASCOLANA**...7,50 Gulden
Mit Mozzarella, Tomatensoße, Thunfisch, Sardellen, grünen Oliven
- QUINTANA**...7,00 Gulden
Mit Mozzarella, Tomatensoße, Basilikum, Knoblauch, Parmesan
- PECORARA**...8,00 Gulden
Mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Ricotta, Cocktailtomaten und Basilikum
- CALZONE**...6,00 Gulden
gefüllter Pizzateig mit Mozzarella, Champignons, gekochtem Schinken

Pizza- und Brotteig sind mit „Lievito Madre“ (Art von Hefe) nach der Bauertradition gemacht und werden nach einem langen Aufgehen gebackt.

- MITTELALTERLICHES REZEPT**
Die vorgeschlagenen mittelalterlichen Gerichte sind das Ergebnis einer sorgfältigen historische Suche
- TYPISCHE GERICHTE VON ASCOLI**
Wir bereiten Gerichte nach traditionellen Rezepten von Ascoli vor.