

Ristorante Corti

1986 – 2021

Antipasti

Tonnato affumicato

Mariniert mit biologischem Olivenöl aus den Sorten Roggianella, Covatina, Frantoio und Biancolilla. Goldgelbes Olivenöl mit grünen Reflexen, fruchtig duftendes Bouquet, fruchtig im Geschmack. Saft auf Amalfizitronen, Meersalz, frischer Pfeffer aus der Mühle, feinem Schnitt von Stangensellerie und gerösteten Pinienkernen aus dem Mittelmeerraum.

Sardine in Saor

Sardinen vom „Laternenfang“, mariniert in einem Ragout von weißem Zwiebel, Zucker, Pfeffer, Weißweinessig (hausgemacht), Rosinen, gerösteten Pinienkernen, Weißwein. Mit Zwiebel marinierte Fisch haben in Venedig lange Tradition.

Vitello Tonnato

Gekochtes heimisches Kalbfleisch, zartrosa, mit einer Sauce aus nachhaltigem Tintenfischfang (Angelfang auf den Malediven), Kapern und Sardellen runden dieses außergewöhnliche Gericht ab.

Octopussalat

Dazu wird der Octopus im Eigensaft 3,5 Stunden bei 85° gegart. Lauwarm wird er in einer Marinade aus dem Saft von Limetten und Amalfizitronen, Olivenöl aus Apulien, Peperoncino, Stangensellerie, Datterini, Basilikum und Petersilie serviert.

Culatello aus Zibello

Nur in den Wintermonaten wird dieser Schinken in acht Gemeinden um Zibello am südlichen Ufer des Po hergestellt. Er reift mindestens 14 bis 16 Monate, bevor er in den Handel kommt. Die Schweine für diesen Schinken werden im Freien gehalten und sorgfältig ausgewählt (Nero di Parma bzw. Nero Parmigiana). Wir servieren diesen köstlichen Schinken mit einer hausgemachten Clementinenkonfitüre.

Alici marinate

Die Sardellen werden von uns ausgesucht und per Hand verarbeitet. In einer Marinade aus Weißwein, Weißweinessig und Meersalz werden diese köstlich frischen Fische einige Tage verbringen. Anschließend werden die Alici mit einem Olivenöl vom Gardasee, dem Saft von Amalfizitronen, Peperoncino und Petersilie abgeschmeckt.

Bresaola Cavallo

Luftgetrocknete Pferdefleisch aus der Region Weststeiermark wird auf Ruccola angerichtet und mit würzigem gehobelten Parmesan (Parmigiano Reggiano), Zitronensaft und Olivenöl aus Sizilien angerichtet. (Sardinien und Sizilien sind die Pferdefleisch-Hochburg).

Zuppa

Pappa pomodoro

Ein Klassiker der toskanischen Suppenküche. Gemüfefond mit geschälten Tomaten aus Italien, Stangensellerie, Karotten, Zwiebel und Knoblauch brodelt einige Stunden vor sich hin, bevor unser altbackenes Brot, viel Olivenöl aus der Toskana und frisches Basilikum zugegeben werden. Toskanische Schlichtheit und Gaumenfreude!
Die Lieblingssuppe von **Konstantin Filippou** (2 Michelin-Sterne)

Zuppa di castagne

Kastaniensuppe

Kastaniensuppe mit Sellerie und Fenchel – ein delikates, nicht alltägliches Gericht.

Primi

Crostini di Polenta imbotti al Forno

Von Hand gerührte Polenta auf Bechamelsauce, mit Taleggio gefüllt und mit Parmesan überbacken. (Taleggio ist ein Tal in der Lombardei, der Käse wird in Grotten gereift und zählt zu den Rotschmierkäsen). Dazu empfehlen wir Salat mit unserem köstlichen Dressing.

Polenta Gorgonzola

Dieses würzige Polentagericht mit frischem Blattspinat und einer feinen Gorgonzolasauce überbacken bringt nicht nur Vegetarier zum Schwärmen.

Polenta Calamari

Die ausgekühlte, zuvor von Hand gerührte Polenta (45 min) wird in Scheiben geschnitten und in einer Cocotte geschichtet. Für das Tintenfischragout werden Zwiebel fein geschnitten, in Olivenöl glasig angedünstet und mit Weißwein abgelöscht. Tomaten, Tintenfische werden zugefügt und mit Peperoncini, Salz, Petersilie und Minze abgeschmeckt. Das Ragout wird auf der Polenta verteilt und mit Parmesan bestreut und bei 280° im Ofen überbacken.

Risotto nero alle seppie

Sicherlich für viele ein Highlight in ihrem Venetien-Urlaub ist dieses Reisgericht mit einer Sauce aus schwarzer Tintenfischtinte und Tintenfisch. Lassen Sie sich nicht durch die ungewöhnliche Farbe dieses Gerichtes einschüchtern!

ab 2 Personen/Person

Spaghetti alla vongole

Frische Vongole, Kirschtomaten, Kräuter – nach einem Rezept von Freunden aus Praiano.

Trofie

Mit Gemüse, Kartoffeln, Pesto Genovese

Die über eine Stricknadel gedrehten Trofie sind typisch für Ligurien. Saisongemüse, Kartoffeln aus der Oststeiermark und ein hausgemachtes Pesto sind die Grundlagen für dieses ligurische Gericht.

Penne Salmone

Kurze Röhrennudel in einer feinen Sauce aus frischem und geräuchertem Wildlachs. Dieses Gericht wurde dem „Traumpaar“ bei den Filmaufnahmen 2007 in unserem Lokal serviert und ist ein unverzichtbarer Klassiker unserer Küche.

Secondi

Filet Mignon Gorgonzola

Steirerfilet vom Bioschwein, kurz gebraten, auf Spinat-Tagliatelle mit einer feinwürzigen Gorgonzolasauce, im Ofen überbacken.

Coniglio Umbriaca

Betrunkenes Kaninchen, von der Manufaktur „Langohr“ (Riegersburg), mit gebratenen Polentascheiben. Angebraten und in jeder Menge Weißwein im Ofen gegart.

Picantina Balsamico

Dieses herzhaftes Kalbfleischgericht war das Lieblingsessen von Luciano Pavarotti. Heimisches Kalbfleisch (vom Filetstück) in einer herrlichen süß-sauren Sauce aus Balsamicoessig. Serviert mit Polenta.

Il pescato del giorno a peso

Fangfrischer Tagesfisch von Sofisch oder MF

Dolci

Panna cotta

Typisches Sahnedessert aus der Toskana und dem Piemont. Wörtlich übersetzt heißt Panna cotta „gekochte Sahne“. Wir verwenden ein Originalrezept von Lorenza di Medici.

Tiramisu „Zieh mich hoch“

Ein herrliches Mascarpone-Dessert nach einem alten Familienrezept. „Das beste Tiramisu nördlich von Rom!“ (Zitat Thomas Gottschalk)

Hausgemachte Tarte

Schoko, Zitrone oder Ricotta – unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne!

Allergene: A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R

Buon Appetito!