



## Speisekarte

Das Geheimnis eines guten Restaurants sind dessen Produkte.

Im Idealfall stammen sie direkt von einem kleinen, traditionsbehafteten Erzeuger.

Handwerkliches Geschick und Tradition prägen dabei sowohl die Produktion, als auch das angestrebte Geschmacksprofil. Für die wichtigsten Produkte, wie Büffelmozzarella, Gorgonzola, Rohschinken oder Speck fahren wir daher regelmäßig in die jeweiligen Gebiete und verkosten und vergleichen die Qualitäten. Die anderen Produkte beziehen wir bei Lieferanten, die ebenfalls eine qualitätsorientierte Strategie verfolgen. Wir finden, dass man diesen Aufwand einfach schmecken kann!

Wir wünschen Ihnen angenehme und sensorisch überzeugende Stunden bei uns!  
Ihr / Euer Restaurant Schubert

*Amabile*

## MOZZARELLA DI BUFALA und "FIOR DI LATTE"

Caseificio Abbasciano – Trento



Seit der Gründung 1958, geht es bei Abbasciano um die Erhaltung alter, apulischer Käsereitraditionen. Die Produktpalette ist über die Jahre sukzessive ausgeweitet worden und umfasst heute alle Klassiker der Region.

Durch die neusten Verpackungstechniken kommen diese Produkte heute so frisch auf den Tisch, wie man es noch vor ein paar Jahren nur in Apulien hätte erleben können.

## PROSCIUTTO COTTO (Kochschinken)

Branchi Felino – Parma



Die Firma "Branchi" wurde 1948 gegründet, hat jedoch sehr alte Wurzeln. Noch heute erfolgt die Produktion und Qualitätskontrolle von Hand. Den Produkten gewährt man noch immer die benötigte Zeit um vollends auszureifen. Das Siegel von Branchi steht daher seit Generationen für garantierte Produktheit und dafür, dass seine "Schinken" ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe reifen. Alles was er braucht ist Zeit und Salz - das Salz des Lebens.

## PROSCIUTTO CRUDO (Rohschinken)

Il Camarin San Daniele – Friuli



Il Camarin ist ein kleines Handwerksunternehmen, das nur ein paar tausend, sorgfältig ausgewählte Hammen im Jahr produziert. Das Unternehmen produziert ausschließlich den original Prosciutto Crudo San Daniele DOP.

## PARMIGGIANO REGGIANO

Fornaciari – Traversetolo/Parma



Seine Wurzeln hat der kleine Familienbetrieb in der Emilia Romagna zwischen Po und dem Apennin. Der Gründer Paolo Fornaciari arbeitet sich vom einfachen Hilfsarbeiter zum Käsemeister hoch und gründete in den 20er Jahren seine eigene Molkerei. Durch den Handelszweig kann man heute auf ein Reifelager von bis zu 25.000 Käseleibern zurückgreifen. Damit ist sichergestellt, dass jeder Käse auch wirklich ausgereift auf den Tisch kommt und sein volles Aromenpotenzial ausschöpfen kann.

## GORGONZOLA

Caseificio Tosi – Gattico/Novara



Der Familienbetrieb in der Nähe des Lago Maggiore produziert seit drei Generationen Gorgonzola DOP. Der gesamte Produktionszyklus wird mit traditionellen Methoden durchgeführt. Erfahrung, Sorgfalt und Handarbeit sind Ausdruck der Firmenphilosophie.

## OLIVENÖL

Tormaresca – Castel del Monte



1998 wurde das Weingut Tormaresca am Stiefelabsatz Italiens (Apulien) gegründet. Zum Weingut selbst gehören auch große Olivenhaine, Getreidefelder und Wälder. Es wird ausschließlich ein einziges Olivenöl aus den Sorten Cellina und Coratina erzeugt, welches selbstverständlich die höchste Qualitätsstufe extra vergine besitzt.

## PELATI / TOMATEN

Agrigenus – Napoli



Agrigenus ist eine Kooperative, die 2005 gegründet wurde. Das einzige Grundprodukt dieses Bauern sind die berühmten San Marzano Tomaten. Der Name Pomodoro San Marzano, leitet sich vom italienischen pomo d'oro ab, was so viel wie Goldapfel bedeutet. Anfang des 18. Jahrhunderts wurden diese „Goldäpfel“ erstmals vor den Stadttoren von San Marzano kultiviert.