

Herkunft italienischer Pasta

Lange wurde geglaubt, dass Marco Polo auf einer seiner Reisen im 13. Jahrhundert die Nudel von China nach Italien gebracht hat. Das stimmt so aber nicht. Bereits im 4. Jahrhundert wurden in Italien Aufzeichnungen von Geräten zur Herstellung von Nudeln gefunden. Die Produktion der Pasta hat sich vor allem im süditalienischen Neapel weiterentwickelt. Heute ist Pasta eines der bekanntesten Gerichte der italienischen Küche und wird weltweit genossen. "Pasta" bedeutet übrigens "Teigware" und meint die italienische Version der Nudeln. Asiatische Nudelsorten werden demnach nicht Pasta genannt.

Lagana Pasta

Eine der ältesten bekannten Nudelformen ist außerdem "lagana". Lagana bedeutet so viel wie "ein in Streifen geschnittenes Stück Teig" und ist auch heute noch eine italienische Pastasorte. Laut einigen Historikern stammt die Nudelsorte aus der antiken römischen Küche und wurde möglicherweise von den Etruskern oder den Griechen beeinflusst, die zu dieser Zeit in Italien lebten. Es gibt auch eine Theorie, die besagt, dass Lagana-Nudeln im Mittelalter von arabischen Händlern nach Italien gebracht wurden und sich dann in verschiedenen Regionen Italiens entwickelten.

Komplexe Geschichte der Nudel

Wer die Nudeln tatsächlich erfunden hat, lässt sich vermutlich nie zu 100 % klären. Da die Zutaten und die Zubereitung von Nudeln und Pasta recht simpel sind, gibt es historisch gesehen mehrere Ursprünge und damit keinen konkreten "Herkunftsort" von Nudeln. (Ess)kulturen beeinflussen sich zwar stark, entwickeln aber auch ihre eigenen Spezialitäten und Untertöne. Vor allem in Zeiten einer wenig vernetzten Welt macht es definitiv Sinn, die Geschichte der Nudel etwas offener zu betrachten.

"Pasta Degustationen"

Authentische Selbstgemachte Pasta wie bei Mamma.

Entdecken Sie die Vielfalt der Kulinarische Pasta aus verschiedenen Regionen Italiens.

6-Gänge-Menü

- Pasta Degustationen -

*Menüpreis pro Person 59€**

**Getränke sind im Preis nicht inbegriffen.*

6-Gänge-Menü „Pasta“

Alle Pasta Gerichte sind selbstgemacht.

Primo piatto

***Lasagne al pesto di basilico con
ricotta e pomodorini***

Lasagne | Pesto Basilikum | Ricotta | Kirschtomaten

Secondo piatto

***Cavatelli alla n'duja piccante con pecorino
specialità calabrese***

Pasta Cavatelli (leine muschelförmige Nudeln)

N'duja (pikant) | Pecorino DOP

Terzo piatto

Reginette al ragù di filetto di manzo

Pasta Reginette | Rinderfilet-Ragout

*Reginette ist bekannt für ihre wellenförmigen Ränder
und ihre breite, bandartige Form.*

6-Gänge-Menü „Pasta“

Alle Pasta Gerichte sind selbstgemacht

Quarto piatto

***Gnocchi di patate bianchi e verdi,
gamberi, pancetta & porcini***

Grüne & Weiße Kartoffelgnocchi

Gamberi | Speck | Steinpilze

Quinto piatto

***Duetto: Ravioli ripieni di zucca,
Fiorelli al burro, parmigiano
e crema di tartufo***

Pasta Duett | Ravioli gefüllt mit Cremiger Kürbis-Füllung

Fiorelli in Buttersauce | Parmesan DOP | Trüffelcreme

Sesto piatto

Zabaione al cioccolato piemontese

Weinschaumcreme | Piemontesische Schokolade