

ALTSTADT  
SALZBURG

[www.salzburg-altstadt.at](http://www.salzburg-altstadt.at)



**eat & meet**

DAS KULINARIK-FESTIVAL  
ESSEN, TRINKEN UND PLAUDERN

**märz 2015**

00 05. März 2015 | 19.00 Uhr

**RESTAURANT M32**  
**DARIO CECCHINI & NADIA PASQUALI**  
**A TAVOLA**

Zu Gast: Antica Macelleria Cecchini &  
Ristorante alla Borsa

**DARIO CECCHINI | ANTICA MACELLERIA CECCHINI**  
„Dario Cecchini gilt als einer der berühmtesten Metzger der Welt, wenn nicht sogar als DER BERÜHMTESTE! Seit er 2006 in Bill Bufords Buch „HITZE“ einer der Hauptcharaktere war, pilgern Menschen aus der ganzen Welt nach Panzano um den Metzger live zu erleben. Exzentrisch nennen ihn einige, da er sich weigerte heimische Rinder zu schlachten – die Qualität des Fleisches überzeugte ihn nicht. Er entschloss sich stattdessen seine Rinder in Katalonien und schließlich auch in Panzano selbst aufziehen zu lassen und macht bis heute keinen Hehl daraus. Ganz zum Leidwesen seiner Mitmenschen, sind die Toskaner doch ganz besonders stolz auf ihre regionalen Produkte. Abgesehen vom Fleisch ist er aber ein LOKALPATRIOT durch und durch.“ (© Genussreisen / Autor: Ines Söder).

**NADIA PASQUALI | RISTORANTE ALLA BORSA**  
Das Restaurant befindet sich im Ortszentrum von Valeggio Sul Mincio und war früher eine Trattoria, in der sich die Kaufleute des Ortes trafen, um Verträge abzuschließen. Deshalb wurde es „Borsa“ genannt, was soviel wie Börse bedeutet. 1959 wurde das Restaurant von Alceste Pasquali und seiner Frau Albina Stanghellini übernommen. Spezi-

alität des Hauses und des Ortes sind die berühmten „Tortellini di Valeggio“, ein hauchdünner Teigmantel gefüllt mit geschmortem Fleisch, mit Ricotta und Kräutern oder im Herbst, mit Kürbis, Senf und anderen Zutaten, sowie die Tortellini „Nodo d'Amore“ (Knoten der Liebe) mit Butter und Salbei, deren Entstehung auf eine Legende zurückgeht.

INFORMATION & RESERVIERUNG  
**RESTAURANT M32**  
Mönchsberg 32 | 5020 Salzburg  
T. 0662 841000  
info@m32.at  
www.m32.at  
Öffnungszeiten:  
Dienstag – Sonntag  
09.00 bis 01.00  
Ruhetag: Montag

**DAS MENÜ**  
FINOCCIONA E CROSTINI DI BURRO DEL  
CHIANTI

Mit Fenchelkörnern gewürzte Salami  
Croستini und Chianti Butter  
\*\*\*\*

CHIANTI CRUDO  
Beef Tartar  
\*\*\*\*

TONNO DEL CHIANTI  
Chianti Thunfisch  
\*\*\*\*

TORTELLINI DI RICOTTA ED ERBETTE  
con olio di oliva denocciolato monocultivar  
Casaliva di Comincioli  
Tortellini gefüllt mit Ricotta und Kräutern  
oder

TORTELLINI DI CARNE  
Tortellini mit Fleischfülle  
\*\*\*\*

TRIONFO DI BISTECHE CECCHINI  
Bistecca  
\*\*\*\*

CARNE IN GALERA  
Geschmortes Fleisch mit Salbei und vielen  
Kräutern  
\*\*\*\*\*

PROFUMO DEL CHIANTI  
\*\*\*\*\*  
DOLCE

PREIS PRO PERSON EUR 78,-  
MIT WEINBEGLEITUNG 98,-  
Inklusive Acqua liscia o con le bolle,  
Espresso, Crappa, Liftgebühr

