

BUFFET LEONARDO

5 Vorspeisen:

GRIGLIATA „LEONARDO“

gegrillte Auberginen, Zucchini, gelbe und rote Paprika, Tabasco, Olivenöl, Balsamessig, Knoblauch, Basilikum

MELANZANE ALLA NAPOLETANA

Auberginenscheiben paniert, überbacken mit Tomate, Käse und Oregano

INSALATA CALIFORNIA

Salat mit Käse, Schinken, Thunfisch, diversen Früchten. Zwiebeln, Cocktaildressing, Eiern und Tomaten

ARRISTA DI MAIALE AL FORNO CON TONNATO

Schweinerücken, im Backofen gegart, in Scheiben geschnitten, überzogen mit Thunfischsoße

CARPACCIO DI MANZO CON PINOLI

Rindercarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Parmesanraspeln und gerösteten Pinienkernen

2 Nudelgerichte als Hauptgericht warm:

FARFALLE AL FUNGHETTO

Schmetterlingsnudeln mit Zwiebeln, frischen Pilzen in leichter Tomatenbuttersoße

PENNE AL TACCHINO

Stiftnudeln in delikater Rahmsoße mit Truthahnfleischstückchen

1 Dessert:

SPUMONE AL CIOCCOLATO

Schokoladenmousse mit geraspelter Schokolade

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET SILVIO aus Salaten und Nudeln

3 Salate als Vorspeisen:

VARIETÀ D' INSALATE

Drei verschiedene bunte und schmackhafte Salate nach Ihrer Wahl, die Sie aus der Salatseite aussuchen können (Im Prospekt nach den Buffets)

3 Nudelgerichte als Hauptgericht warm:

CONCHIGLIE ALL' ORTOLANO

Muschelnudeln mit Zucchini, Auberginen und Knoblauch in leichter Tomatensoße

MACCHERONI AI QUATTRO FORMAGGI

Maccheroni mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße

FARFALLE ALLA TOSCANA

Schmetterlingsnudeln in Sahnesoße mit frischem Blattspinat und Knoblauch

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET RUSTICO

4 Vorspeisen:

AFFETTATO MISTO

Aufschnittplatte aus diversen italienischen Wurstspezialitäten

MINI MILANESI DI MAIALE

kleine, panierte Schweineschnitzel

INVOLTINI DI MELANZANE

Auberginenröllchen mit delikater Fleischfüllung, bestreut mit Parmesankäse

FUNGHI ALL' ESTRAGON

Pilze, gebacken in Estragon-Eierteig mit Knoblauch, Petersilie und Parmesankäse

1 Suppe als Hauptgericht warm:

MINISTRONE

ital. Gemüsesuppe aus frischen Gemüsen der Saison, fein abgeschmeckt

2 Desserts:

FORMAGGIO MISTO

gemischte italienische Käseplatte

ZUPPA INGLESE

Dessert in Schichten aus Vanillecreme, mit Likör getränkten Biskuits, dekoriert mit Sahne

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET MODESTO

6-7 Vorspeisen als Vorspeisenplatte:

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

gemischte Vorspeisenplatten aus dem Reichtum der italienischen Küche

3 Nudelgerichte als Hauptgericht warm:

TEGAME DI PASTA MISTA

drei diverse Nudelsorten in verschiedener Zubereitungsart nach Tagesangebot

1 Dessert:

SPUMONE AL MANGO E ALBICOCCA

Mango-Aprikosenmousse

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET GIROLAMO

9 Vorspeisen als Vorspeisenbuffet:

MELANZANE ALLA GRIGLIA MARINATE

gegrillte Auberginen, mariniert mit Knoblauch, scharfen Peperoni und Olivenöl extra vergine

PEPERONI IN BAGNA CAUDA

geröstete gelbe und rote Paprika, überzogen mit einer Marinade aus Knoblauch, Sardellen, Olivenöl

FRITTATA DI VERDURA

dicker Eierpfannkuchen aus diversen frischen Gemüsen der Saison mit Zwiebeln, Knoblauch und Parmesankäse

INSALATA ALLA MELA

Diverse Salate mit Apfel, Krabben und Dressing aus Olivenöl, Orangensaft und Essig

INSALATA DI SPINACI

Salat aus Blattspinat, Röstspeck und Vinaigrettedressing

INDIVIA COCKTAIL

Chicorée, gefüllt mit Krabben, Brandy-Cocktaildressing

ALICI MARINATE

in Essig marinierte Sardellenfilets, kondiert mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, scharfen Peperoni

INSALATA DI RISO CON CARNE

italienischer Reissalat mit Geflügel und Kalbfleisch

ZUCCHINE RIPIENE

Zucchini mit delikater Fleisch-Gemüsefüllung, Béchamel, Eiern, Muskatnuss, Parmesan

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET RODOLFO

4 Vorspeisen:

SALAME DEL NORD E SUD

Mailänder Salami und neapolitanische Salami

FRITTELLE DI PATATE IMPANATE

Kartoffelmousseküchlein mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Parmesan, paniert

INVOLTINI DI ZUCCHINE AL TONNO

gegrillte Zucchinirollchen, gefüllt mit einer Thunfisch-Farce, Zwiebeln und Kräutern

CIPOLLE RIPIENE

gefüllte Zwiebeln ligurischer Art mit einer Farce aus Kalb-, Rindfleisch, Gemüse, darüber Pestosoße

1 Suppe als Hauptgericht warm:

CREMA AI DUE FUNGHI

Cremesuppe aus Champignons und getrockneten Steinpilzen

1 Dessert:

CROSTATA DI MELE

italienischer Apfelkuchen

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET RAFFAELLO

9 Vorspeisen:

PARMA E MELONE

Parmaschinken auf Honigmelone

PEPERONI AL FORNO

grüne Paprikaschiffchen, im Backofen gegart, mit Tomaten, Sardellenfilets, Knoblauch, Olivenöl

ZUCCHINE ALLA GRIGLIA CON FUNGHI TRIFOLATI

gegrillte Zucchini und Pilze, in der Pfanne geschwenkt mit Knoblauch und Olivenöl extra vergine

INSALATA DU CHEF

gemischter Salat mit Käse, Thunfisch, Schinken, Thunfischdressing, Tomaten, Eiern, Oliven, Paprika und Artischocken

INSALATA DI MARE

Meeresfrüchtesalat mit Krabben, Tintenfisch, Muscheln, Kraken, Knoblauch, Zitrone, Olivenöl

POMODORI COCKTAIL

Tomatenhälften gefüllt mit Krabben und gedeckt mit Cocktailsoße

MOZZARELLA E POMODORO

Mozzarellakäse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Balsamessig und Olivenöl

VITELLO TONNATO

gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben, überzogen mit cremiger Thunfischsauce

CARPACCIO

Carpaccio vom Rinderrücken mit einer Marinade aus Olivenöl, Zitrone und Parmaraspeln

1 Suppe als Hauptgericht warm:

CREMA AURORA

Tomatencremesuppe mit einem Schuss Cognac und Sahne

2 Desserts:

MACEDONIA

frischer Obstsalat mit Früchten der Saison, Zitrone, Zucker und Maraschinolikör

TIRAMI SU

köstliches Dessert aus Mascarponekäse, Löffelbiskuits, Eiern, Kaffee und Marsalawein

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET RAIMONDO

6 Vorspeisen:

AVOCADO VINAIGRETTE

Avocadofrüchte auf Salatbett mit Vinaigrettedressing

BARCLETTE DI PEPERONI VERDI

grüne Paprikaschiffchen mit Kapern, entkernten schwarzen Oliven, Tomaten, Knoblauch

PASTICCIO DI PESCE

diverse Fischarten, gekocht und zubereitet mit hausgemachter Mayonnaise, bunt dekoriert

MUSCOLI COCKTAIL

Mittelmeermuscheln mit Cocktaildressing

TACCHINO TONNATO

gekochte Truthahnbrust in dünnen Scheiben, überzogen mit cremiger Thunfischsoße

CILINDRETTI DI ZUCCHINE RIPIENE AL PESTO

Zucchini-Zylinder, gefüllt mit Kalb-, Rindfleisch- Gemüsefarce, Parmesankäse und Pesto

1 Suppe und 1 Nudelgericht als Hauptgericht warm:

ZUPPA DI CARNE

Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Kräutern, extra scharf

PENNE ALL' ARRABBIATA

Nudelröhrchen in pikanter Tomatensoße mit Knoblauch, Erbsen und Peperoncini

1 Dessert:

PANNA COTTA ALLA FRUTTA

delikates Dessert aus gekochter Sahne und Karamell, mit Früchten garniert

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET DEL CONTADINO für die Gemüsefreunde

8 Vorspeisen:

FRITTATA DI VERDURA

dicker Eierpfannkuchen aus diverser Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch und Parmesankäse

ZUCCHINE RIPIENE DI MELANZANE IN CAPONATA

blanchierte Zucchini gefüllt mit geschmorten Auberginen, Sellerie, Zwiebeln, Tomatenstückchen, Kapern und grünem Pfeffer, kurz gratiniert mit Parmesankäse

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA

gegrillte gelbe und rote Paprika mariniert mit Knoblauch, Balsamessig und Olivenöl

ENDIVIA BELGA ALLA GRIGLIA

gegrillter Chicorée mit Knoblauch, Olivenöl und etwas Balsamessig

VERDURA ALLA CALABRESE

Auberginen, Zucchini, gelbe und rote Paprika, Tomate, Zwiebeln, angemacht mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl extra vergine und rotem Weinessig

SEDANINI FREDDI

Minimaccheroni mit Tomatenstückchen, Mozzarella, Basilikum, roten Zwiebeln und Olivenöl, angemacht mit Vinaigrette

INSALATA SAN REMO

Salate mit verschiedenen gekochten Gemüsesorten, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Käse, angemacht mit Vinaigrettedressing, garniert mit Tomaten, Gurken und Oliven

VERZA CON CAROTE, SEDANO E MELA

Wirsing julienne mit Möhren, Sellerie und Apfel, angemacht mit Vinaigrettedressing und etwas Senf

1 Suppe als Hauptgericht warm:

CREMA DI BROCCOLI

Broccolicremesuppe mit frischem Broccoli

1 Dessert:

SPUMONE AL CIOCCOLATO

Schokoladenmousse mit geraspelter Schokolade

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET DEL PESCATORE für die Fischfreunde

8 Vorspeisen:

OSTRICHE - frische Austern

CARPACCIO DI SALMONE

Carpaccio von frischem Lachs

MUSCOLI ALLA GAETANO

Muscheln, mariniert mit Olivenöl, Essig, Paprika und Petersilie

PALLINE DI PESCE

Fischbällchen, paniert, dazu: hausgemachte Sauce tatar

SARDINE FRITTE ALL' ESTRAGON

frische Sardinenfilets, gebacken in Estragon – Eierteig

CALAMARI CON POLPO E PATATE

Tintenfisch mit Kraken, Kartoffeln, Knoblauch, Petersilie, Zitrone und Olivenöl extra vergine

PESCE IN CARPIONE

Mittelmeerfisch, gebacken und eingelegt in eine Marinade aus Weißwein, Weinessig mit Zwiebeln, Staudensellerie, Möhren, Lorbeer und Pfefferkörner

GAMBERI MARINATI

Garnelenhälften, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine, Zitrone, Petersilie

1 Suppe als Hauptgericht warm:

ZUPPA DI PESCE

pikant zubereitete Fischsuppe aus diversen Fischfilets und Schalentieren, ohne Gräten

1 Dessert:

SPUMONE AL LIMONE

feine Zitronenmousse

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET COSTANTINO

6-7 Vorspeisen als Vorspeisenplatte:

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

gemischte Vorspeisenplatten aus dem Reichtum der italienischen Küche, nach Tagesangebot

Als Hauptgang können Sie eines der nachfolgenden warmen Gerichte auswählen:

1 Fisch- oder Fleischhauptgericht warm wahlweise:

CALAMARI „SANREMO“

Tintenfisch in würziger Tomatensoße mit Kapern, Oliven, Petersilie und Brandy

CALAMARI RIPIENI

Tintenfisch, gefüllt mit Blattspinat, Knoblauch, Kräutern in Provencalesoße,

SALMONE AL FORNO

frischer Lachs im Backofen gegart mit leichter Weißweinssoße, Kräutern und Knoblauch

SALMONE AL PROSECCO

frischer Lachs in Prosecco-Rahmsoße mit Crevetten

MERLUZZO ALLA PAOLA LEGATO AL BURRO E BALSAMICO

Seehechtfilet mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Salbei, Fischbouillon, Butter, Balsamessig

MERLUZZO ALLA LIVORNESE

Seelachsfilets livorneser Art in köstlicher Tomaten-Weißweinssoße mit Knoblauch, Kapern und Kräutern

LUCIOPERCA ALLA GRENOBLESE

Zander „Grenobleser Art“ in leichter Weißwein-soße mit Kapern und Zitronenstückchen

LUCIOPERCA IN UMIDO

Zander in Weißwein-Tomaten-Kräutersoße, Knoblauch, schwarze Oliven, Kapern

TACCHINO AL FUNGHETTO

Truthahnbrust mit frischen Pilzen, Knoblauch, Kräutern in Tomatenrahmsoße

TACCHINO AL PEPE VERDE CON SENAPE

Truthahnbrustfilets in grüner Pfefferrahmsoße mit Senf

PETTI DI POLLO AL GORGONZOLA

Hähnchenbrustfilets mit frischen Pilzen in Gorgonzolarahmsoße

BOCCONCINI DI MANZO E VITELLO

italienischer Fleischeintopf aus Kalb- und Rindfleisch, zart und ohne Fett, geschmort mit Kartoffeln in Gemüseweinssoße

ESCALOPPE DI MAIALE ALLA BOSCAIOLA

Schweineschnitzel mit frischen Pilzen und Tomatenrahmsauce

ARISTA DI MAIALE AL FORNO

Schweinerücken, im Backofen gegart, mit Weißwein und vielen frischen Kräutern

SCHIENA DI MAIALE BOLOGNA

Schweinerückenschnitzel paniert, mit Schinken, Tomate, Salbei, überbacken mit Käse

ARROSTO DI VITELLO

Kalbsbraten, im Backofen gegart, mit Kräutern, Weißwein in Bratensoße

BRASATO DI MANZO AL BARBERA

Rinderbraten in Rotweinssoße, legiert mit Gemüsefond

Zu den Hauptgerichten passende Kartoffelgerichte wahlweise als Beilage:

1 Beilage zum Hauptgericht warm wahlweise:

Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelgratin mit Birnen, glasierte Kartoffeln,

Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch, Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, gegrillte Kartoffeln

Als Dessert wählen Sie eines der beiden nachfolgenden:

1 Dessert wahlweise:

CREME CARAMEL CON FRAGOLE

Karamell-Eierpudding mit frischen Erdbeeren

DOLCE AL MARTINI

Dessert in Schichten aus Vanillecreme, in Martini getränkten Biskuits, mit Sahne

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET ALESSANDRA

8 Vorspeisen:

GRISSINI AL PARMA

Brotstäbe, umwickelt mit Parmaschinken

ZUCCHINE ALLA GRIGLIA CON ACETO BALSAMICO

gegrillte Zucchini, angemacht mit Olivenöl extra vergine und Balsamessig

FUNGHI TRIFOLATI

Cremechampignons, in der Pfanne geschwenkt, mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie

INSALATA "VENTIMIGLIA"

grüner Bohnensalat mit Kartoffeln, Ei, Sardellen, roten Zwiebeln, Mayonnaisen-Vinaigrette

AVOCADO COCKTAIL

Avocadofrüchte, gefüllt mit Krabben, überzogen mit hausgemachter Cocktailsoße

CARCIOFI CASARECCI SU CARPACCIO

marinierte Artischocken auf Rindercarpaccio mit Parmesanraspeln

ARANCINI ALLA PALERMITANA

panierte Risottobällchen mit Butter, Parmesan, gefüllt mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Auberginenscheiben mit Béchamelsoße, Tomaten, Basilikum und Käse, gratiniert

1 Fleischhauptgericht warm:

ESCALOPPE DI MAIALE AL PEPE

Schweinerückenschnitzel in delikater Pfefferrahmsoße

1 Dessert:

ARANCE AFFOGATE

Orangen, eingelegt in Karamellsoße mit trockenem Sherry, Grand Marnier und Brandy

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET PATRIZIO

7 Vorspeisen:

FINOCCHI ALL' ACETO BALSAMICO

gekochter Fenchel mit Möhren, Olivenöl, Knoblauch, Balsamessig, Parmesankäse

FRITTATA DI PORRI E SPINACI

italienischer Gemüsepfannkuchen mit Spinat, Porrée, Speck und Parmesankäse

PEPERONI GIALLI E ROSSI ARROSTITI

geröstete gelbe und rote Paprika mit Knoblauchscheiben, Weinessig, Olivenöl

SEDANO AL MASCARPONE

frischer Staudensellerie mit feiner Füllung aus Mascarpone-Schinken-Mousse

INSALATA MARE MONTI

grüner Salat mit Avocado, frischen Pilzen, Krabben, Tomaten, Gurken und Knoblauchdressing

INSALATA DI CARNE

Fleischsalat aus Rindfleisch mit Paprika, Sellerie und Zwiebeln

POLPETTINE DI CARNE

Hackfleischbällchen aus Kalb- und Rindfleisch mit Knoblauch, Kräutern

2 Hauptgerichte, 1 Suppe, 1 Nudelgericht und 1 Fleischhauptgericht warm:

CREMA DI PORRI CON PATATE AL GORGONZOLA

Porréecremesuppe, legiert mit Kartoffeln und Gorgonzola

PENNE ALLA PATRIZIO

gegrillte Nudelröllchen in Rahmsauce mit Zwiebeln, Tiefseekrabben, fein geschnittenen

Zucchini, darüber: Pesto (grüne Soße aus Basilikum), Parmesankäse und Tomaten

ESCALOPPE DI VITELLO AL MARSALA

Kalbsschnitzel aus der Oberschale in Marsalaweinrahmsoße

1 Dessert:

PROFITEROLES

Bignets mit Vanillecremefüllung, überzogen mit Schokolade

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET ANNA

10 Antipasti - Vorspeisen:

VITELLO TONNATO

gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben, überzogen mit cremiger Thunfischsoße

INVOLTINI DI MELANZANE

Auberginenröllchen mit delikater Fleischfüllung, bestreut mit Parmesankäse

PARMA E MELONE

original italienischer Parmaschinken auf Honigmelone

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON FUNGHI

gegrillte Zucchini und Pilze in der Pfanne geschwenkt mit Knoblauch und Olivenöl

MOZZARELLA E POMODORO

Mozzarella mit Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Balsamessig und Olivenöl

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA

gegrillte gelbe und rote Paprika mit Knoblauch, Petersilie, Balsamessig und Olivenöl extra vergine

FRITTATA DI VERDURA

dicker Eierpfannkuchen aus diversen frischen Gemüsen der Saison mit Zwiebeln, Knoblauch und Parmesankäse

INSALATA MARE MONTI

grüner Salat mit Avocado, frischen Pilzen, Krabben, Tomaten, Gurken und Knoblauchdressing

SARDINE MARINATE

Sardinenfilets mariniert mit Olivenöl, Zitrone, Knoblauch und Kräutern

CICORIA COCKTAIL

Chicorée gefüllt mit Krabben und Cocktaildressing

4 Hauptgerichte, 2 Nudelgerichte, 1 Fisch- und 1 Fleischhauptgericht Caldo - warm:

FARFALLE ALL' ORTOLANO

Schmetterlingsnudeln mit Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini, und Auberginen in Tomatenrahmsauce

PENNE AI FUNGHI CON POLLO

Stiftnudeln mit frischen Pilzen, Hähnchenstreifen, in Weißweintomatenrahmsauce

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE

Kalbsschnitzel in feiner Zitronenbuttersauce

SAN PIETRO AL PEPERONE

St. Petersfischfilets auf Paprikacremesauce

2 Beilagen zum Hauptgericht warm:

PATATE AL ROSMARINO

Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch

BROCCOLI SALTATI AL PARMIGIANO

Broccoli mit Olivenöl und etwas Knoblauch in der Pfanne geschwenkt, bestreut mit Parmesan

Zum Buffet:

PANE E BURRO

hausgebackenes Brot, Kräuterbutter und Oliven

2 Dolci - Desserts:

ZUPPA INGLESE

Dessert in Schichten aus Vanillecreme, mit Likör getränkten Biskuits, dekoriert mit Sahne

SPUMONE AL LIMONE

feine Zitronenmousse

ab 40 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET BARBARA

10 Antipasti - Vorspeisen:

ZUCCHINI, PEPERONI E MELANZANE MARINATE

Zucchini, Paprika und Auberginen gegrillt und mariniert mit Olivenöl und Knoblauch

FAGIOLINI TRICOLORE

grüne Bohnen mit Tomaten, gewürfeltem Mozzarella, angemacht mit Olivenöl und Balsamessig

FRITTATA CON FUNGHI, SPINACI E PORRI

Eierpfannkuchen mit Wiesenchampignons, Zwiebeln, Spinat, Porrée, Knoblauch und Parmesankäse

VERZA CON CAROTE, SEDANO E MELA

Wirsing julienne mit Möhren, Sellerie, Apfel, angemacht mit Senf-Vinaigrettedressing

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA

gegrillte gelbe und rote Paprika mit Knoblauch, Petersilie, Balsamessig und Olivenöl

ZUCCHINE RIPIENE DI MELANZANE IN CAPONATA

Zucchini, gefüllt mit geschmorten Auberginen, Sellerie, Zwiebeln, Tomatenstückchen, Kapern und grünem Pfeffer

SARDINE FRITTE ALL' ESTRAGON

frische Sardinen filetiert und gebacken in Estragon-Eierteig

PARMA E FICHI

(saisonbedingt) original Parmaschinken auf frischen Feigen

TACCHINO TONNATO

gekochte Truthahnbrust in dünnen Scheiben, überzogen mit cremiger Thunfischsoße

ARISTA DI MAIALE AL FORNO

Schweinerücken, im Backofen gegart, mit Weißwein und vielen frischen Kräutern

5 Hauptgerichte, 2 Nudelgerichte, 1 Fisch- und 2 Fleischhauptgerichte Caldo - warm:

SEDANINI ALLA PIZZAIOLA

Minimaccheroni mit Tomate, Mozzarella, Kapern, Knoblauch, Sardellen, Oregano, Basilikum, Olivenöl

CONCHIGLIE AL CURRY CON MANZO E ANANAS

Muschelnudeln in würziger Curryrahmsoße mit Rindfleisch und Ananas

SALMONE AL FORNO

frischer Lachs, im Backofen gegart, mit leichter Weißweinsoße, Kräutern und Knoblauch

TACCHINO AL GORGONZOLA

Putenbrustfilets mit frischen Pilzen in Gorgonzolarahmsoße

COTOLETTE D'AGNELLO ALLA BARBARESCA

Lammkoteletts in Barbera-Rotweinsoße mit Thymian und schwarzem, gestoßenem Pfeffer

2 Beilagen zum Hauptgericht warm:

PATATE ALLA LIONESE

Kartoffeln in der Pfanne geschwenkt mit Zwiebeln

VERDURA MISTA AL BURRO

Diverse Gemüsesorten in Butter gedünstet

Zum Buffet:

PANE E BURRO

hausgebackenes Brot, Kräuterbutter und Oliven

3 Dolci - Desserts:

ZUPPA INGLESE

Dessert in Schichten aus Vanillecreme, mit Likör getränkten Biskuits, dekoriert mit Sahne

SPUMONE AL CIOCCOLATO

Schokoladenmousse mit geraspelter Schokolade

MACEDONIA

frischer Obstsalat mit Früchten der Saison

ab 40 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET CRISTINA

10 Antipasti - Vorspeisen:

VITELLO TONNATO

gekochte Kalbsmedaillons, überzogen mit cremiger Thunfischsauce und Kapern

PROSCIUTTO DI PARMA SU MELONE

original Parmaschinken auf Honigmelonenstreifen

INVOLTINI DI MELANZANE

Auberginenröllchen mit delikater Fleischfüllung aus Kalb und Rind, bestreut mit Parmesankäse

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA

gegrillte gelbe und rote Paprika mit Knoblauch, Petersilie, Balsamessig und Olivenöl

MOZZARELLA E POMODORO

Mozzarellakäse mit Tomaten und frischem Basilikum

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON FUNGHI

gegrillte Zucchini und Pilze in der Pfanne geschwenkt mit Knoblauch und Olivenöl

VERZA CON CAROTE, SEDANO E MELA

Wirsing julienne mit Möhren, Sellerie, Apfel, angemacht mit Senf-Vinaigrettedressing

SARDINE FRITTE ALL' ESTRAGON

frische Sardinen filetiert und gebacken in Estragon-Eierteig

INSALATA DI MARE

Meeresfrüchtesalat mit Calamari, Krabben, Muscheln und köstlichem Dressing

CICORIA RIPIENA AL GORGONZOLA, MASCARPONE, NOCI

Chicorée mit delikater Füllung aus Gorgonzola- Mascarponecreme, dekoriert mit Trauben und Nüssen

5 Hauptgerichte, 2 Nudelgerichte, 2 Fisch- und 1 Fleischhauptgericht Caldo - warm:

FUSILLI AI PEPERONI GIALLI E ROSSI

Spiralnudeln mit gelber und roter Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in leichter Tomatensoße

FARFALLE AI SPINACI E RICOTTA

Schmetterlingsnudeln in Rahmsoße mit frischem Blattspinat und Ricottakäse

LUCIOPERCA ALLA GRENOBLESE

Zander „Grenobleser Art“ in leichter Weißweinsoße mit Kapern und Zitronenstückchen

SALMONE AL PROSECCO

frischer Lachs in Proseccorahmsoße mit Crevetten

BRASATO DI MANZO AL BARBERA

Rinderbraten in Gemüse-Rotweinsoße

1 Beilage zum Hauptgericht warm:

PATATE GRATINATE

Kartoffelgratin

Zum Buffet:

PANE E BURRO

hausgebackenes Brot, Kräuterbutter und Oliven

3 Dolci - Desserts:

PANNA COTTA ALLA FRUTTA

delikates Dessert aus gekochter Sahne und Karamell, mit Früchten garniert

SPUMONE AL CAPPUCCINO

Cappuccino-Mousse

FORMAGGIO MISTO

gemischte Käseplatte aus Gorgonzola, Bel Paese (milder Käse), Pecorino (Schafskäse) und Parmesankäse, in Stückchen vorgeschnitten, garniert mit Trauben und Walnuss

ab 40 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET DOTTORE

11 Vorspeisen:

PARMA E MELONE

original Parmaschinken auf Honigmelone

ZUCCHINE ALLA GRIGLIA CON FUNGHI TRIFOLATI

gegrillte Zucchini mit Champignons, in der Pfanne geschwenkt mit Knoblauch und Olivenöl

FRITTATA DI VERDURA

dicker Gemüse - Eierpfannkuchen mit Zwiebeln, Knoblauch und Parmesankäse

MELANZANE ALLA NAPOLETANA

Auberginenscheiben paniert, überbacken mit Tomaten, Käse und Oregano

FRITTELLE DI PATATE IMPANATE

Kartoffelmousseküchlein mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Parmesan, paniert

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA

gegrillte gelbe und rote Paprika mariniert mit Knoblauch, Balsamessig und Olivenöl

VERDURA ALLA CALABRESE

kalabrische Gemüsevorspeise aus Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomate, Zwiebeln und Knoblauch, mariniert mit Olivenöl extra vergine

VERZA CON CAROTE, SEDANO E MELA

Wirsing julienne mit Möhren, Sellerie und Apfel, angemacht mit Vinaigrettedressing und etwas Senf

MOZZARELLA E POMODORO

Mozzarella mit Tomaten, Basilikum, roten Zwiebeln, Olivenöl extra vergine und Balsamessig

CICORIA COCKTAIL

Chicorée gefüllt mit Krabben und Cocktaildressing

VITELLO TONNATO

gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben, überzogen mit cremiger Thunfischsoße

1 Dessert:

FORMAGGIO MISTO

vorgeschnittene, gemischte Käseplatte, garniert mit schwarzen Trauben und Walnüssen

Zum Buffet:

PANE E BURRO

hausgebackenes Brot, Kräuterbutter, Oliven

ab 40 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET ELISA

9 Antipasti - Vorspeisen:

VERDURA ALLA CALABRESE

im Backofen gegarte Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, in Scheiben aufgelegt, kondiert mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Weinessig

FRITTATA DI SPINACI E FUNGHI

italienischer Gemüsepfannkuchen mit Spinat, Pilzen, Knoblauch und Parmesankäse

CICORIA ALLA GRIGLIA

Chicorée gegrillt, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und etwas Balsamessig

SEDANINI FREDDI

Minimaccheroni mit Tomatenstückchen, Mozzarella, Basilikum, roten Zwiebeln und Olivenöl

INSALATA CALIFORNIA

gemischter Salat mit Käse, Schinken, Thunfisch, Ananas, Melone, Apfel, roten Zwiebeln, angemacht mit Cocktaildressing, garniert mit Eiern, Tomaten und Früchten

VERZA CON CAROTE, SEDANO E MELA

Wirsing julienne mit Möhren, Sellerie, Apfel, angemacht mit Senf-Vinaigrettedressing

CILINDRETTI DI ZUCCHINE RIPIENE AL PESTO

Zucchini-Zylinder, gefüllt mit Kalb-, Rindfleisch- Gemüsefarce, Parmesankäse und Pesto

ARISTA DI MAIALE IN SALSA VERDE

gebratener Schweinerücken in dünnen Scheiben überzogen von einer grünen Soße aus Petersilie, Sardellen, Silberzwiebeln, Gürkchen, Kartoffeln, Knoblauch, Olivenöl und Essig

VITELLO TONNATO

gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben, überzogen mit cremiger Thunfischsoße

3 Hauptgerichte, 2 Nudelgerichte und 1 Fleischhauptgericht Caldo - warm:

FARFALLE AL SALMONE

Schmetterlingsnudeln mit Lachsstückchen in delikater Rahmsoße

GNOCCHI AL BURRO E SALVIA

Kartoffelnudeln mit Butter, Salbei, etwas Tomaten und Parmesankäse

PASTA AL CURRY E ANANAS

Nudeln in Curryrahmsoße mit frischer Ananas

TACCHINO ALLA CIAMBOTTA

Truthahnschnitzel mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Tomaten, Kräutern und Kartoffeln

Zum Buffet:

PANE E BURRO

hausgebackenes Brot, Kräuterbutter und Oliven

ab 40 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET FRANCESCO

10 Vorspeisen:

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON FUNGHI

gegrillte Zucchini und Pilze in der Pfanne geschwenkt mit Knoblauch und Olivenöl

FRITTATA DI VERDURA

dicker Eierpfannkuchen aus diversem Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch und Parmesankäse

MELANZANE E ZUCCHINE CON FUNGHI TRIFOLATI

gegrillte Auberginen und Zucchini mit Pilzen in der Pfanne geschwenkt, mariniert mit Olivenöl, scharfen Peperoni, Basilikum und Knoblauch

MOZZARELLA E POMODORO

Mozzarellakäse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Balsamessig und Olivenöl

INSALATA DU CHEF

Salate mit Käse, Thunfisch, Tomaten, Artischocken, Paprika, Eiern, Oliven, Kochschinken

ARANCINI ALLA PALERMITANA

panierte Risottobällchen mit Butter, Parmesan, gefüllt mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum

CALAMARI CON POLPO E PATATE

Tintenfisch mit Kraken, Kartoffeln, Knoblauch, Petersilie, Zitrone und Olivenöl

SARDINE MARINATE

Sardinenfilets mariniert mit Olivenöl, Zitrone, Knoblauch und Kräutern

TACCHINO TONNATO

gekochte Truthahnbrust in dünnen Scheiben, überzogen mit cremiger Thunfischsoße

INVOLTINI DI MELANZANE

Auberginenröllchen mit Kalb- und Rindfleischfüllung, etwas Tomaten, bestreut mit Parmesan

1 Suppe als Hauptgericht Caldo - warm:

ZUPPA DI CARNE PICCANTE

Pikante Suppe aus Kalb- und Rindfleisch, Gemüse

Zum Buffet:

PANE E BURRO

hausgebackenes Brot, Kräuterbutter und Oliven

ab 40 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET GIOVANNI

9 Vorspeisen:

MOZZARELLINE E POMODORINI SU RUCOLA

Mini-Mozzarellakugeln und Kirschtomaten auf Rucola, angemacht mit Olivenöl extra vergine und Balsamico

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA

gegrillte gelbe und rote Paprika mit Knoblauch, Petersilie, Balsamessig und Olivenöl extra vergine

MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA CON FUNGHI TRIFOLATI

gegrillte Auberginen und Zucchini mit Pilzen in der Pfanne geschwenkt, mariniert mit Olivenöl, scharfen Peperoni, Basilikum und Knoblauch

INSALATA „BORDIGHERA“

Salat aus Blattspinat, grünen Bohnen, Broccoli, Kartoffeln, Olivenöl extra vergine und Balsamessig

PESCE IN CARPIONE

gebackener Fisch, eingelegt in eine Marinade aus Weißwein, Essig, Kräutern und Gemüse

POMODORI COCKTAIL

Tomatenhälfte, gefüllt mit Krabben, gedeckt mit Cocktaildressing

VITELLO TONNATO

gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben, überzogen mit cremiger Thunfischsoße

TACCHINO IN SALSA VERDE

gekochte Truthahnbrust in dünnen Scheiben überzogen von einer grünen Soße aus Petersilie, Sardellen, Silberzwiebeln, Gürkchen, Kartoffeln, Knoblauch, Olivenöl und Essig

CIPOLLE RIPIENE

gefüllte Zwiebeln ligurischer Art mit einer Farce aus Kalb-, Rindfleisch und Gemüse

2 Fleischhauptgerichte Caldo - warm:

ESCALOPPE DI MAIALE AL PEPE VERDE

Schweinerückenschnitzel in grüner Pfefferrahmsoße

ENTRECOTE ALLA BARBARESCA

zartes Rumpsteak in Barbera-Rotweinsoße mit Thymian und schwarzem gestoßenem Pfeffer

Zum Buffet:

PANE E BURRO

hausgebackenes Brot, Kräuterbutter und Oliven

2 Dolci - Desserts:

TIRAMI SU

köstliches Dessert aus Mascarponekäse, Löffelbiscuits, Eiern, Kaffee und Marsalawein

SPUMONE AL LIMONE CON FRAGOLE

feine Zitronenmousse garniert mit frischen Erdbeeren

ab 40 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET GIULIANA

10 Antipasti - Vorspeisen:

ARISTA CON SALSA DI RUCOLA

gekochter Schweinerücken in dünnen Scheiben überzogen von einer grünen Soße aus Rucola, Bärlauch, Haselnuss und Schafskäse

VITELLO TONNATO

gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben, überzogen mit cremiger Thunfischsauce

VERDURA ALLA FRANCESCO PICCANTE

gekochter Broccoli und im Backofen gegarte Auberginen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln aufgelegt mit Knoblauch, scharfer Peperoni, Petersilie, Olivenöl, Weinessig

FRITTATA DI VERDURA

Eierpfannkuchen aus diversen frischen Tagesgemüsen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Parmesan

FRITTELLE DI PATATE IMPANATE

grobes Kartoffelmousse mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Parmesankäse, in Brotmehl paniert

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON FUNGHI

gegrillte Zucchini und Pilze in der Pfanne geschwenkt mit Knoblauch und Olivenöl

FAGIOLINI TRICOLORE

grüne Bohnen mit Kirschtomaten, gewürfeltem Mozzarella, angemacht mit Olivenöl und Balsamessig

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA

gegrillte gelbe und rote Paprika mariniert mit Knoblauch, Balsamessig und Olivenöl

SCAMPI MARINATI

Scampihälften mariniert mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Zitrone

CALAMARI CON POLPO E PATATE

Tintenfischsalat mit Kraken, Kartoffeln, Knoblauch

5 Hauptgerichte, 1 Nudelgericht, 1 Fisch- und 3 Fleischhauptgerichte Caldo - warm:

PENNE AI DUE FUNGHI

Stiftnudeln mit Knoblauch, Petersilie, Champignons, getrockneten Steinpilzen, Weißwein, Tomate, etwas Sahne

LUCIOPERCA ALLA SENAPE

Zanderfilet in Senfrahmsoße mit Cornichons, trockenem Weißwein, abgeschmeckt mit Brandy

INVOLTINI DI VITELLO ALLA FIORENTINA

Kalbsröllchen mit Füllung aus Spinat, Knoblauch, Schinken und Kräutern in Provencalesoße

AGNELLO ALLA BARBARESCA

ausgelöste Lammrückenmedaillons in Rotweinssoße mit Thymian und schwarzem, gestoßenem Pfeffer

PETTI DI POLLO AL GORGONZOLA

Hähnchenbrustfilets mit frischen Pilzen in Gorgonzolarahmsoße

2 Beilagen zum Hauptgericht warm:

PATATE AL FORNO

Blanchierte Kartoffeln im Backofen gegart mit Rosmarin und Knoblauchzehen

SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO

Blattspinat mit Butter in der Pfanne geschwenkt, bestreut mit Parmesankäse

Zum Buffet:

PANE E BURRO

hausgebackenes Brot, Kräuterbutter und Oliven

2 Dolci - Desserts:

PROFITEROLES

Bignets mit Vanillecremefüllung überzogen mit Schokolade

SPUMONE AL LIMONE CON FRAGOLE

feine Zitronenmousse garniert mit frischen Erdbeeren

ab 40 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET LEANDRO

10 Antipasti - Vorspeisen:

MOZZARELLA E POMODORO

Mozzarellakäse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Balsamessig und Olivenöl

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA

gegrillte gelbe und rote Paprika mariniert mit Knoblauch, Balsamessig und Olivenöl

MELANZANE ALLA NAPOLETANA

Auberginenscheiben, paniert, überbacken mit Tomate, Käse und Oregano

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON FUNGHI

gegrillte Zucchini und Pilze in der Pfanne geschwenkt mit Knoblauch und Olivenöl

FRITTATA DI VERDURA

Eierpfannkuchen aus diverse frischem Tagesgemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Parmesankäse

INSALATA DU CHEF

Salate mit Käse, Thunfisch, Schinken, Thunfischdressing, Tomaten, Eiern, Oliven, Paprika und Artischocken

POMODORI COCKTAIL

Tomaten, gefüllt mit Krabben, Brandy-Cocktailsoße

SARDINE MARINATE

Sardinenfilets mariniert mit Olivenöl, Zitrone, Knoblauch und Kräutern

VITELLO TONNATO

gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben, überzogen mit cremiger Thunfischsauce

CARPACCIO DI MANZO

Rindercarpaccio mit Parmesanraspeln und einer Marinade aus Olivenöl extra vergine und Zitrone

3 Nudelgerichte als Hauptgerichte Caldo - warm:

CONCHIGLIE ALLA TOSCANA

Muschelnudeln in Sahnesoße mit frischem Blattspinat und Knoblauch

FARFALLE AL SALMONE

Schmetterlingsnudeln mit Lachsstückchen in delikater Rahmsoße

FUSILLI TRICOLORE

Spiralnudeln mit Truthahnfleisch in leichter Tomatensoße mit Béchamel und Pesto

Zum Buffet:

PANE E BURRO

hausgebackenes Brot, Kräuterbutter und Oliven

1 Dolce - Dessert:

ZUPPA INGLESE

Dessert in Schichten aus Vanillecreme, mit Likör getränkten Biskuits, dekoriert mit Sahne

ab 40 Personen Preis auf Anfrage

BUFFET MARTINA

9 Antipasti - Vorspeisen:

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON FUNGHI

gegrillte Zucchini und Pilze in der Pfanne geschwenkt mit Knoblauch und Olivenöl

INSALATA MARE MONTI

grüne Salate mit Avocado, Pilzen, Krabben, Tomaten, Gurken, Knoblauch, Vinaigrette

MELANZANE ALLA NAPOLETANA

Auberginenscheiben paniert, überbacken mit Tomatensauce, Käse und Oregano

FRITTATA DI VERDURA

dicker Eierpfannkuchen aus diversen frischen Gemüsen der Saison mit Zwiebeln, Knoblauch und Parmesankäse

VERZA CON CAROTE, SEDANO E MELA

Wirsing julienne mit Möhren, Sellerie und Apfel, angemacht mit Vinaigrettedressing und etwas Senf

PEPERONI AL FORNO

frische Paprika aus dem Backofen mit Sardellen, Tomaten und Knoblauch

ALICI FRITTE ALL' AGLIO E BALSAMICO

Sardellen frittiert, kondiert mit Knoblauch und Balsamessig

TACCHINO TONNATO

gekochte Truthahnbrust in dünnen Scheiben, überzogen mit cremiger Thunfischsoße

INVOLTINI DI MELANZANE

Auberginenröllchen mit delikater Fleischfüllung, bestreut mit Parmesankäse

5 Hauptgerichte, 2 Nudelgerichte, 1 Fisch- und 2 Fleischhauptgerichte Caldo - warm:

PENNE ALLA TOSCANA

Stiftnudeln in Sahnesoße mit frischem Blattspinat und Knoblauch

FUSILLI PASTICCIATI ALLA BOLOGNESE

Spiralnudeln delikat zubereitet mit köstlicher Bolognesesoße, etwas Sahne, frischer Butter und Parmesankäse

MERLUZZO ALLA LIVORNESE

Seehechtfilets livorneser Art in Tomaten-Weißweinssoße mit Knoblauch, Kapern

PETTI DI POLLO AL GORGONZOLA

Hähnchenbrustfilets in Gorgonzolarahmssoße

1 Beilage zum Hauptgericht warm:

PATATE GRATINATE

Kartoffelgratin

Zum Buffet:

PANE E BURRO

hausgebackenes Brot, Kräuterbutter und Oliven

3 Dolci - Desserts:

SPUMONE AL CIOCCOLATO

Schokoladenmousse mit geraspelter Schokolade

SPUMONE AL MANGO E ALBICOCCA

Mango-Aprikosenmousse

CROSTATA DI MELE

hausgemachter dünner italienischer Apfelkuchen aus Mürbteig

ab 40 Personen Preis auf Anfrage

FINGERFOOD, TARTINE - CANAPES aus selbstgebackenem Brot mit Butter bestrichen,
MINIPIZZE, PANINI, SANDWICH auf Platten, bunt garniert

BRUSCHETTA TOSCANA

gegrilltes Brot mit Tomatenconcassé, Basilikum und Olivenöl

TARTINA CON PROSCIUTTO COTTO E CETRIOLINO

Canape mit italienischem Kochschinken und Gürkchen

TARTINA CON PARMIGIANO E UVA

Canape mit Parmesan und Trauben

TARTINA AL MOZZARELLA E POMODORO

Canape mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

TARTINA CON FRITTATA DI VERDURA

Canape mit Gemüsepfannkuchen und Kräutern

TARTINA CON VERDURA ALLA GRIGLIA

Canape mit gegrillten Auberginen, Zucchini, gelber
oder roter Paprika, Olivenöl extra vergine und Balsamico

TARTINA CON PEPERONI AL FORNO

Canape mit grüner Paprika mit Tomate, Knoblauch, Anchovis

TARTINA CON GAMBERETTI SU POMODORO

Canape mit Krabben auf Tomaten, Cocktailsauce, Peperoni

TARTINA CON AVOCADO E GAMBERO

Canape mit Avocado, Garnele, Cocktailsauce, Peperoni

TARTINA CON ACCIUGHE MARINATE

Canape mit marinierten Sardellenfilets, Knoblauch, Petersilie

TARTINA CON VITELLO O TACCHINO TONNATO

Canape mit Kalb- oder Truthahnscheiben und Thunfischcreme

TARTINA CON INVOLTINO DI MELANZANE

Canape mit Auberginenröllchen, Kalb- und Rindfleischfüllung

TARTINA CON MAIALE O TACCHINO IN SALSA VERDE

Canape mit Schwein- oder Truthahnscheiben und Petersiliensauce

MINI PIZZE A SCELTA: MARGHERITA, FUNGHI und ...

runde Minipizzen ca. 10 cm Ø, belegt nach Wunsch

MINI PANINI FARCITI A SCELTA

selbstgebackene Minibrötchen, belegt nach Wunsch

SANDWICH AL FORMAGGIO O TONNO

Sandwich gefüllt mit Käse- oder Thunfischfüllung, Salat

ab 10 Personen Preis auf Anfrage

Piatti Stagionali - Saisongerichte

Spargelspezialitäten

CREMA D'ASPARAGI AL SALMONE

Spargelcremesuppe mit Spargel- und Lachseinlage

TORTA DI ASPARAGI

Mürbeteigtorte mit Spargel, Eiern, Sahne, Parmesan, Muskat

ASPARAGI AL BURRO FUSO E PARMIGIANO

Spargel mit zerlassener Butter, gratiniert mit Parmesan

MERLUZZO CON ASPARAGI ALLA LIVORNESE

Seehechtfilets mit Spargel, in Provençalesauce und Kapern

SCORFANO ALLA SAVONESE

Rotbarschfilet mit Spargel, Krabben, dicken Bohnen, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Thymian, Petersilie und Weißwein

PETTI DI POLLO "PRINCIPESSA"

Hähnchenbrustfilet mit Spargel, gratiniert mit Butter und Parmesan

Kürbisspezialitäten

CREMA DI ZUCCA ALL'ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO

Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico

ZUCCA ALLA GRIGLIA CON BALSAMICO

gegrillter Kürbis mit Olivenöl extra vergine und Balsamico

FARFALLE CON ZUCCA E MUSCOLI

Farfalle mit Kürbis, Miesmuscheln in Provençalesauce

PENNE ALLA ZUCCA E FEGATINI

Penne mit Kürbis, Geflügelleber, Knoblauch, scharfen Peperoni

TACCHINO CON ZUCCA ALLA CREMA

Truthahnschnitzel mit Kürbis, in Brandy-Sahnesauce

SCALOPPINE DI MAIALE CON ZUCCA E CAPPERI

Schweineschnitzel mit Kürbis, Kapern, Weißwein und Balsamico

LUCIOPERCA CON ZUCCA ALLA CREMA

Zanderfilet mit Kürbis in Sahnesauce, Orangen, Ingwer, Balsamico

Besondere und ausgefallene Produkte auf Anfrage

Austern: Fines de Claire, Sylter Royal, Irish Donegal, Gillardeau, Bélon, Dorade Royal, Seewolf, Steinbutt, Schwertfisch, Thunfisch, Seeteufel, Garnelen, Hummerkrabben, Scampi-Kaisergranat, Hummer, Langusten

Kastanie, Steinpilze, Morchelpilze, Trüffel, Ossobuco, Hase, Strauß, Fasan, Geflügel-, Schweinerassen, Reh, Heidschnucke, Milch-Zicklein, Pferdefilet und viel mehr.....

Spezialitäten für Ihre Buffetzusammenstellung

Zuppe e creme - Suppen und Cremes

MINISTRONE ALLA GENOVESE

Gemüsesuppe aus Tagesgemüse mit Basilikum-Pesto

MINISTRONE CON STRACCIATELLA

Gemüsesuppe aus Tagesgemüse mit Eistich und Parmesan

PICCOLA MARMITTA ENRICO IV

Suppe mit Stäbchen aus Gemüse, Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch

ZUPPA TOSCANA

scharfe toskanische Tomaten-Brot-Suppe mit Knoblauch, Kräutern

CREMA AURORA

Tomatencremesuppe mit Basilikum, abgeschmeckt mit Brandy

CREMA AI DUE FUNGHI

Cremesuppe aus frischen Pilzen und getrockneten Steinpilzen

CREMA DI PORRI CON PATATE AL GORGONZOLA

Porrécremesuppe, mit Kartoffeln und Gorgonzola

CREMA DI PATATE CON SALMONE

Kartoffelcremesuppe mit frischer Lachseinlage

Insalate - Salate

INSALATA MISTA SPECIALE

grüner Salat mit Radicchio, Karotten, frischen Champignons, Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und Vinaigrette

INSALATA DU CHEF

Salate mit Radicchio, Käse, Thunfisch, ital. Kochschinken, Thunfisch-Vinaigrette, Tomaten, Eiern, Oliven, Paprika, Gurken

INSALATA DEL VITICOLTORE

Salate mit Radicchio, Trauben, Käse, Thunfisch, Thunfisch-Vinaigrette, garniert mit Eiern, Tomaten, Paprika und Trauben

INSALATA PICCANTE AL TONNO

grüne Salate mit Radicchio, Thunfisch, Anchovis, gelber und roter Paprika, Peperoni, Tomaten, roten Zwiebeln, Vinaigrette

INSALATA „DANTE“

Salate mit Radicchio, Mozzarella, roter Paprika, Ananas, Tomaten, Truthahnbruststreifen, Olivenöl-Balsamicodressing

INSALATA MARE MONTI

Salate mit Radicchio, Avocado, frischen Champignons, Krabben, Tomaten, Gurken, Knoblauch und Vinaigrette

INSALATA „CALIFORNIA“

Salate mit Radicchio, Käse, Schinken, Thunfisch, Ananas, Melone, roten Zwiebeln, Cocktail-Vinaigrette, Tomaten, Eiern und Äpfeln

INSALATA „SANREMO“

Salate mit Radicchio, gekochtem Spinat und Brokkoli, frischen Champignons, Knoblauch, roten Zwiebeln, Käse, Cocktail-Vinaigrette, garniert mit Tomaten, Gurken und Oliven

INSALATA ALLA EVA

Chicoréesalat mit Tomaten, blanchierten, geviertelten Champignons, etwas Knoblauch, Olivenöl und Weinessig

INSALATA DI PATATE ALL'ITALIANA

Kartoffelsalat mit Zwiebeln, Tomaten, schwarzen Oliven, Anchovis, Oregano, Olivenöl extra vergine und Weinessig

INSALATA RUSSA

Salat aus Karotten, Kartoffeln, Erbsen, grünen Bohnen, Kapern, zubereitet mit Mayonnaise, Eiern, bunt garniert

Antipasti con verdura - Vorspeisen mit Gemüse kombiniert

CARPACCIO DI CAVOLO RAPA SU RUCOLA

Kohlrabi-Carpaccio, auf Rucola mit Parmesan, Zitrone, Olivenöl

CARPACCIO DI BARBABIETOLA SU INSALATA

Rote Beete-Carpaccio, auf Salat, mit Pinienkernen, Zitrone, Olivenöl

FRITTELLE DI PATATE IMPANATE

panierte Kartoffelküchlein mit Knoblauch, Petersilie und Parmesan

MELANZANE ALLA NAPOLETANA

panierte Auberginenscheiben als Minipizze mit Tomatensauce, mildem Käse und Oliven, überbacken

FRITTATA DI VERDURA

Eierpfannkuchen mit Tagesgemüse und Parmesan

FRITTATA DI PORRI, SPINACI E PANCETTA

Eierpfannkuchen mit Porrée, Spinat, Speck und Parmesan

FUNGHI AL ESTRAGON

Champignons in Knoblauch-Estragon-Eierteig und Parmesan

INSALATA DI LENTICCHIE CON CIPOLLA E PANCETTA

Linsensalat mit roten Zwiebeln, Speck und Vinaigrette

PEPERONI VERDI AL FORNO

grüne Paprika gefüllt mit Tomaten, Anchovis und Knoblauch

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA

gegrillte gelbe und rote Paprika, mit Olivenöl und Balsamico

MELANZANE ALLA GRIGLIA CON PEPE ROSA

gegrillte Auberginen, mit rosa Pfeffer, Knoblauch, Peperoni

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON FUNGHI TRIFOLATI

gegrillte Zucchini und Pilze in der Pfanne geschwenkt mit Kräutern

ZUCCHINE RIPIENE DI MELANZANE IN CAPONATA

Zucchini gefüllt mit Concassé aus Auberginen, Tomaten, Sellerie, Zwiebeln, Kapern und grünem Pfeffer, gratiniert mit Parmesan

VERZA CON CAROTTE, SEDANO E MELA

Wirsing Julienne mit Möhren, Staudensellerie und Apfel, angemacht mit herzhaftem Vinaigrette-Senf-Dressing

FINOCCHI E CAROTE SU RUCOLA

gekochter Fenchel und Karotten auf Rucola, angemacht mit Olivenöl, Knoblauch, Balsamico, bestreut mit Parmesan

VERDURA ALLA FRANCESCO PICCANTE

Broccoli und im Backofen gegarte Auberginen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, mit Knoblauch, Peperoni, Petersilie, Olivenöl, Weinessig

Antipasti con pesce - Vorspeisen mit Fisch kombiniert

POMODORI COCKTAIL

Tomaten, gefüllt mit Krabben, scharfer Cocktailsauce und Chili

INDIVIA BELGA COCKTAIL

Chicorée, gefüllt mit Krabben, scharfer Cocktailsauce und Chili

MUSCOLI COCKTAIL

Grünschalenmuscheln mit scharfer Cocktailsauce und Chili

MUSCOLI ALLA GAETANO

Grünschalenmuscheln mit Concassé aus roten Zwiebeln und roter Paprika, mit Olivenöl extra vergine, Weinessig

PASTICCIO DI PESCE

pochierte Fischfilets zubereitet mit Mayonnaise, bunt dekoriert

INSALATA DI MARE CON FAGIOLINI VERDI

Meeresfrüchtesalat mit grünen Bohnen, Knoblauch, Petersilie

INSALATA DI MARE CON PATATE

Meeresfrüchtesalat mit Kartoffeln, Knoblauch und Petersilie

CALAMARI CON POLPO E PATATE

Tintenfisch mit Kraken, Kartoffeln, Knoblauch und Petersilie

TRIO DI PESCE ALLA MARINARA

Seehecht-, Rotbarsch- und Zanderfilets poschiert, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Zitrone und grob gemahlener Pfeffer

PESCE IN CARPIONE

gebackene Fischfilets, in Weinessig mit Gemüse und Kräutern

ALICI MARINATE

Sardellenfilets mariniert, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni

ALICI MARINATE SU CARPACCIO DI PATATE

Sardellenfilets auf Kartoffel-Carpaccio, Knoblauch und Petersilie

ALICI ALLA GRIGLIA

Sardellenfilets gegrillt, mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Zitrone

ALICI FRITTE ALL'ESTRAGON

Sardellenfilets gebacken in Estragon-Eierteig, mit Tartar Sauce

INSALATA DI TONNO CON FAGIOLI BIANCHI

Thunfischsalat mit weißen Bohnen, Sellerie, roten Zwiebeln, Paprika

INVOLTINI DI ZUCCHINI AL TONNO

gegrillte Zucchiniröllchen mit Thunfisch-, Zwiebel-, Butter-Füllung

CIPOLLE RIPIENE DI PATATE E PESCE

Zwiebeln gefüllt mit einer Farce aus Kartoffeln, filetiertem Fisch, Knoblauch, Petersilie, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken

Antipasti con carne - Vorspeisen mit Fleisch kombiniert

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA O INSALATA JULIENNE

Rindercarpaccio auf Rucola oder grüner Salat-Julienne,
bestreut mit Parmesanraspeln und Zitronen-Olivenöl-Marinade

VITELLO O TACCHINO TONNATO

Kalb- oder Truthahnfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern

TACCHINO O MAIALE AL PESTO ROSSO

Truthahn- oder Schweinefleischscheiben mit Pesto aus getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan, Pecorino

TACCHINO O MAIALE IN SALSA VERDE

Truthahn- oder Schweinefleischscheiben mit Sauce aus Peter-silie, Anchovis, Cornichons, Silberzwiebeln, Kartoffeln, Öl und Essig

PICCOLE MILANESI DI TACCHINO O MAIALE

kleine, panierte Truthahn- oder Schweineschnitzel

COSCETTE DI POLLO AL FORNO

Hähnchenunterkeulen aus dem Backofen mit Knoblauch, Rosmarin

POLPETTINE DI CARNE

hausgemachte gebratene Kalb- und Rindfleischbällchen

CIPOLLE RIPIENE

Zwiebeln mit Kalb-Rindfleisch-Gemüse-Füllung und Parmesan

ZUCCHINE RIPIENE

Zucchini mit Kalb-Rindfleisch-Gemüse-Füllung und Parmesan

INVOLTINI DI MELANZANE

Auberginenröllchen mit Kalb-Rindfleisch-Füllung und Parmesan

PATATE RIPIENI DI CARNE

Kartoffeln mit Kalb-Rindfleisch-Gemüse-Füllung und Parmesan

ROTOLO BIANCO - VERDE

Truthahnbrustrolle, mit Spinat, auf Gorgonzolacreme mit rosa Pfeffer

FRITTATA DI CARNE E VERDURA

Eierpfannkuchen mit Kalb- und Rindfleisch, Gemüse, Parmesan

INSALATA DI CARNE ALLA PIEMONTESE

Rindfleischsalat mit roter Paprika, Staudensellerie und Zwiebeln

INSALATA DI RISO CON VITELLO E MANZO

Reissalat mit Kalb- und Rindfleisch, Silberzwiebeln, Cornichons, roter Paprika, Erbsen, entkernten Oliven, Olivenöl und Weinessig

INSALATA DI RISO CON VOLATILE

Reissalat mit weißem Geflügelfleisch, Silberzwiebeln, Cornichons, roter Paprika, Erbsen, entkernten Oliven, Olivenöl und Weinessig

Specialità di pasta - Nudelspezialitäten

PASTA AL POMODORO

Nudeln in Butterschneebrottomatensauce, mit Basilikum und Parmesan

FUSILLI ALLA ELENA

Fusilli mit ital. Kochschinken, Broccoli, Pilzen in Sahnesauce

FUSILLI AL TONNO

Fusilli mit Thunfisch, Knoblauch, Kräutern in Tomaten-Weißweinsauce

FUSILLI ALLA CONTADINA

Fusilli mit Mediterrangemüse, Knoblauch, Kräutern, Tomatensauce

PENNE CON PISELLI ALL'ARRABBIATA

Penne mit Erbsen, Knoblauch, Petersilie, Peperoni in Tomatensauce

PENNE ALLA PATRIZIO

Penne mit Zwiebeln, Krabben, Zucchini Julienne,
Basilikumpesto, Tomaten-Sahnesauce und Parmesan

PENNE AL TACCHINO E FUNGHI

Penne mit Truthahnfleisch und Champignons in Sahnesauce

FARFALLE ALLA TOSCANA

Farfalle mit Spinat, Knoblauch in Sahnesauce

FARFALLE AI DUE FUNGHI

Farfalle mit Champignons, getrockneten Steinpilzen, in Sahnesauce

FARFALLE CON AVOCADO E FUNGHI

Farfalle mit Avocado, Pilzen, Zwiebeln, Speck, mit Butter legiert

TORTIGLIONI POMPEI

Tortiglioni mit Mozzarella, Tomatenstückchen,
Kapern, Knoblauch, Anchovis und Oregano

TORTIGLIONI AL PARMIGIANO

Tortiglioni mit Zwiebeln, Pilzen, Walnüssen, Parmesan in Sahnesauce

TORTIGLIONI AI QUATTRO FORMAGGI

Tortiglioni mit Zwiebeln, Lorbeer und vier Käsesorten in Sahnesauce

PASTA CORTA AL SALMONE

kurze Nudeln mit Lachs in Sahnesauce mit etwas Tomate

PASTA CORTA AL CURRY CON CARNE E ANANAS

kurze Nudeln mit Rindfleisch und Ananas in Currysahnesauce

PASTA CORTA CON VOLATILE E AVOCADO

kurze Nudeln mit weißem Geflügelfleisch, Avocado in Sahnesauce

PASTA CORTA CON ZUCCA, POMODORI SECCHI E PINOLI

kurze Nudeln mit Kürbis, getrockneten Tomaten, Knoblauch,
Olivenöl, scharfen Peperoni und Pinienkernen

Primi o timballi - Teig-/Auflauf-/Gemüsegerichte mit Aufpreis p. P. 4,50 €

GNOCCHI ALLA PIEMONTESE

Gnocchi mit Tomaten-Butter-Basilikumsauce und Parmesan

PASTA FRESCA ALLA CREMA DI ZUCCA E PANCETTA

FrISChe Nudeln mit Kürbiscremesauce und Bauchspeck

PASTA FRESCA ALLA CREMA DI FAVE E PANCETTA

FrISChe Nudeln mit dicke-Bohnen-Cremesauce und Bauchspeck

TORTELLINI ALLA PANNA

Tortellini in Sahnesauce mit ital. Kochschinken und Parmesan

CRÊPE DI SPINACI E RICOTTA

Crêpe mit Spinat-Ricotta-Füllung, Béchamel-Tomaten-Basilikumsauce, Parmesan, überbacken mit mildem Käse

CRÊPE DI ZUCCA E RICOTTA

Crêpe mit Kürbis-Ricotta-Füllung, Béchamel-Tomaten-Basilikumsauce, Parmesan, gratiniert mit mildem Käse

POLENTA PASTICCIATA O VEGETARIANA

Polenta mit Kalb-Rindfleisch-Bolognese, Béchamel, Parmesan, gratiniert mit mildem Käse. Auf Wunsch statt Bolognese mit Mozzarella und Tomaten-Basilikumsauce

LASAGNE BIANCHE DI MAGRO O DI PESCE

weiße Lasagne geschichtet mit Spinat, Ricotta, Béchamel-, Tomaten-Basilikumsauce, Parmesan, gratiniert mit mildem Käse.

Auf Wunsch statt Spinat und Ricotta mit Seehecht oder Rotbarsch

LASAGNE VERDI AL FORNO

Lasagne geschichtet mit Kalb-Rindfleisch-Bolognese, Béchamel, auf Tomatensauce, Parmesan, gratiniert mit mildem Käse

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Auberginen geschichtet mit Béchamel-Tomaten-Basilikumsauce, Parmesan, gratiniert mit mildem Käse

ZUCCHINI E ZUCCA ALLA PARMIGIANA

Zucchini und Kürbis geschichtet mit Béchamel-Tomaten-Basilikumsauce, Parmesan, gratiniert mit mildem Käse

TIMBALLO DI VERDURE GRIGLIATE E BOLLITE

gegrilltes und gekochtes Gemüse, Béchamel-Tomaten-Basilikumsauce, Parmesan, gratiniert mit mildem Käse

CIAMBOTTA ALLA NAPOLETANA

Gemüse Eintopf mit Zucchini, Auberginen, bunter Paprika, Staudensellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kartoffeln

Antipasti vari freddi e caldi - verschiedene kalte und warme Vorspeisen

PARMA SU MELONE

Parmaschinken auf Melonenspalten

PASTA FREDDA

Pastasalat mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Balsamico

CAPRESE CON CIPOLLA ROSSA

Mozzarella, Tomaten, Basilikum, rote Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico

FAGIOLINI TRICOLORE

grüne Bohnen mit Mozzarella, Kirschtomaten, Olivenöl, Balsamico

ARANCINI ALLA PALERMITANA

panierte Risottobällchen mit Mozzarella-Tomatensauce-Füllung

CICORIA RIPIENA ALLA LOMBARDA

Chicorée mit Gorgonzola-Mascarponefüllung, Trauben, Walnüssen

CAPONATA

geschmorte Paprika, Auberginen, Zucchini, Staudensellerie, Zwiebeln, Tomatenstückchen, Kapern und grüner Pfeffer

VERZA RIPIENA DI PATATE E PERE

Wirsingrollen, gefüllt mit Kartoffel-Birnen-Farce, auf Béchamel-Tomatensauce, gratiniert mit mildem Käse, Parmesan, Butter

FRITTATA DI VERDURA SU POMODORO

Eierpfannkuchen aus Zucchini, Auberginen, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, auf Tomatenbett, gratiniert mit Parmesan

CORNETTI DI CRÊPE RIPIENI DI PESCE

Crêperöllchen, gefüllt mit Fischfilet-Farce, auf Béchamel-Tomatensauce, gratiniert mit mildem Käse, Parmesan, Butter

CANNELLONI DI PESCE AL PEPE ROSA

Nudelrolle mit Fischfilet-Farce, auf Salatbett, rosa Pfeffer, gratiniert

ALETTE DI POLLO PICCANTI

Hähnchenflügel in Tomatensauce, Knoblauch, Kräutern, Peperoni

POLPETTINE DI CARNE

hausgemachte Kalb- und Rindfleischbällchen in Provençalesauce

Besondere große Fischplatte für Ihr Buffet

VASSOIO DI PESCE IN BELLA VISTA E GAMBERONI (16 Pers.)

pochierter Lachs, Seewolf, Dorade Royale, Seeteufel
filetiert und garniert mit hausgemachter Mayonnaise, Grünschalmuscheln
mit scharfer Cocktailsauce und Hummerkrabben auf Rucola, mit exklusivem
Olivenöl, Zitrone, Knoblauch, Petersilie und schwarzem Pfeffer

390,00 €

Secondi di pesci - Fischhauptgerichte

LUCIOPERCA ALLA GRENOBLESE

Zanderfilets in Weißweinsauce mit Kapern und Zitrone

LUCIOPERCA SU DADOLATA DI PEPERONI

Zanderfilets, auf buntem Paprika-Concassé, Weißwein, Balsamico

LUCIOPERCA IN GUAZZETTO ALLA PIOBINO

Zanderfilets mit Gemüsefond, Kräutern, Tomatenstücken, Peperoni

SALMONE ALL'UVA

Lachsfilets mit Trauben und Basilikum, in Weißweinsauce

SALMONE AL FORNO

Lachsfilets mit Knoblauch, Petersilie, in Weißweinsauce

SALMONE AL PROSECCO

Lachsfilets mit Tiefsee-Krabben in Prosecco-Sahnesauce

MERLUZZO ALLA LIGURE

Seehechtfilets mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Knoblauch, Kräutern, Genueser Basilikumpesto, Oliven, Kapern, Tomaten, Weißwein

MERLUZZO ALLA LIVORNESE

Seehechtfilets mit Knoblauch, Kräuter, Kapern, Tomaten, Weißwein

MERLUZZO AL BALSAMICO

Seehechtfilets mit Knoblauch, Petersilie, Salbei, Butter, Balsamico

SCORFANO AI FUNGHI

Rotbarschfilets mit frischen Champignons in Sahnesauce

SCORFANO SU LENTICCHIE

Rotbarschfilets auf geschmorten Linsen, Olivenöl und Balsamico

SCORFANO ALLA PROVINCIALE

Rotbarschfilets mit Knoblauch in Provençalesauce, etwas scharf

CALAMARI „SANREMO“

Tintenfisch mit Knoblauch, Weißwein, in Provençalesauce, Kapern

CALAMARI RIPIENI

Tintenfisch gefüllt mit Spinat, Schinken, Käse, in Provençalesauce

STUFATO DI PESCE ALLA MARSIGLESE CON PATATE

Fischeintopf mit drei Tagesfischfilets, Tintenfisch, Muscheln, Kartoffeln, Knoblauch, Kräutern, Pernod, Tomaten, etwas scharf

TEGAME DI PESCE MISTO AL FORNO

Vier Tagesfischfilets mit Tiefseekrabben, Tomatenstückchen, Knoblauch, Petersilie, Peperoni, Weißwein, aus dem Backofen

Alle oben genannten Fischspezialitäten auch mit Seeteufel,
Schwert-, Thunfisch oder Hummerkrabben mit Aufpreis p. P. 9,50 €

Secondi di carni - Fleischhauptgerichte

CONIGLIO ALL'AGLIO

Kaninchenstücke am Knochen, geschmort mit viel frischem Knoblauch, Kräutern, scharfen Peperoni, Olivenöl und Weißwein

CONIGLIO ALLA CACCIATORA

Kaninchenstücke am Knochen, geschmort mit Knoblauch, Pilzen, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, in Weißwein-Tomatensauce

POLLO AL LIMONE

Hähnchenstücke am Knochen, im Backofen gegart mit Knoblauch, Olivenöl, Zitrone, Rosmarin in Weißweinsauce

POLLO ALLA LIGURE

Hähnchenstücke am Knochen, ligurischer Art, geschmort mit Zwiebeln, schwarzen Oliven, Salbei, Lorbeer und Weißwein

BOCCONCINI DI VITELLO E MANZO

Eintopf aus gewürfeltem, zartem Kalb- und Rindfleisch, geschmort in Gemüseweißweinsauce mit Kräutern und Kartoffeln

BOCCONCINI DI MANZO CON PATATE E FUNGHI

Fleischeintopf aus gewürfeltem, zartem Rindfleisch, geschmort mit Kartoffeln, Champignons und Kräutern in Gemüserotweinsauce

BRASATO DI MANZO, vorgeschnitten

Rinderbraten geschmort, in kräftiger Rotwein-Tomatensauce, legiert mit Kräuter-Gemüsefond

BRASATO DI MANZO ALLE PRUGNE, vorgeschnitten

Rinderbraten geschmort, mit getrockneten Pflaumen in kräftiger Rotwein-Tomatensauce mit Gemüsefond

Secondi a scelta - Hauptgerichte nach Wahl aus

Hähnchenbrustfilet, Truthahnbrust- oder Schweineschnitzel

SCALOPPINE AL VINO BIANCO

mit Kräutern, in trockener Weißweinsauce

SCALOPPINE AL MARSALA O BRANDY

mit Marsalawein oder Brandy in Sahnesauce

SCALOPPINE AL PEPE VERDE

mit grünem Pfeffer, Senf, Brandy in Sahnesauce

SCALOPPINE ALLA CERTOSINA

mit Krabben und Erbsen in Tomatensahnesauce

SCALOPPINE AL GORGONZOLA

mit Gorgonzola in zart schmelzender Sahnesauce

SCALOPPINE ALLA GRAN GARIBALDI

mit viel Knoblauch, Petersilie, Brandy, in Sahnesauce

SCALOPPINE ALLA SENAPE

mit Cornichons, Silberzwiebeln, Brandy, in Senfsahnesauce

SCALOPPINE ALLA CONTADINA

mit Auberginen, bunter Paprika, Zucchini, in Provençalesauce

SCALOPPINE AL FUNGHETTO

mit Zwiebeln, Champignons, in Sahnesauce mit etwas Tomaten

SCALOPPINE „MONTE BIANCO“

mit Champignons, in Weißwein-Tomatensauce, gratiniert mit Käse

SCALOPPINE ALLA BARBARESCA

mit schwarzem, grob gemahlenen Pfeffer,
Thymian, in kräftiger Rotwein-Tomatensauce

SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA

mit Knoblauch, Petersilie, Anchovis, Weißwein,
Oliven, Kapern, in Tomatensauce mit Oregano

SCALOPPINE AI DUE FUNGHI

mit frischen Champignons, getrockneten Steinpilzen,
Knoblauch und Kräutern in Provençale-Sahnesauce

SCALOPPINE ALLA CIAMBOTTA

mit geschmorten Zucchini, bunter Paprika, Auberginen,
Staudensellerie, Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln

SALTIMBOCCA ALL'EMILIANA

mit Parmaschinken, Salbei, Parmesansplittern, in Weißweinsauce

UCCELLETTO ALLA SICILIANA

Geschnetzeltes mit Auberginen, Zucchini, Knoblauch,
Petersilie, Weißwein und Tomatensauce

INVOLTINI ALLA FIORENTINA

Röllchen mit Füllung aus Spinat, Knoblauch, italienischem
Kochschinken und Kräutern in Provençalesauce

ARROSTO AL FORNO, vorgeschnitten

Braten, im Backofen gegart, in Kräuter-Weißwein-Bratensauce

Oben genannte Hauptgerichte auch aus Kalb, Rind,
Perlhuhn, Entenbrust oder Schweinefilet mit Aufpreis p. P. 4,00 €

Alternativ: oben genannte Hauptgerichte aus
Kalbsrücken, Rinderfilet, Pferdesteak, ausgelöstem
Lammrücken oder Lammcarré mit Aufpreis p. P. 9,50 €

Contorni - Beilagen

RISO AL BURRO E PARMIGIANO - Butterreis bestreut mit Parmesan
RISO ALLE VERDURE - Butterreis mit kleingewürfeltem Tagesgemüse

PATATE PREZZEMOLATE - Salzkartoffeln mit Petersilie

PATATE SALTATE

Röstkartoffeln geschwenkt mit Speck, Zwiebeln und Petersilie

PATATE ALLA GRIGLIA

gegrillte Kartoffeln, beträufelt mit Olivenöl und Balsamico

PATATE AL ROSMARINO

Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen mit Knoblauchzehen

PATATE BRASATE

Kartoffeln aus dem Backofen, glasiert mit Fleischbratensauce

PATATE ALLE CIPOLLE ROSSE

Kartoffeln aus dem Backofen, geschwenkt mit roten Zwiebeln

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO

Blanchierte Kartoffeln im Backofen gegart mit
Rosmarin, Knoblauchzehen und Olivenöl

PATATE GRATINATE ALLE PERE

Kartoffelgratin geschichtet mit Birnen, etwas Sahne,
gratiniert mit mildem Käse, Parmesan und Butterflocken

VERZA STUFATA

Wirsing geschmort mit Speck, Zwiebeln und Parmesan

CAROTE VICHY AL BALSAMICO E PARMIGIANO

gedünstete Möhren mit Butter, Weißwein, Balsamico, Parmesan

BIETOLE SALTATE

Mangold geschwenkt mit Butter, Tomatenstücken und Parmesan

FINOCCHI GRATINATI

Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken

FAGIOLINI ALLA PROVINCIALE

grüne Bohnen mit Knoblauch, Kräutern, Weißwein, Tomatensauce

VERDURA MISTA SALTATA AL PEPE NERO

Zucchini, Karotten, Porrée und Weißkohl, geschwenkt mit
Olivenöl extra vergine mit grob gemahlenem, schwarzen Pfeffer

VERDURA AL FORNO

Tagesgemüse mit Béchamel-Tomaten-Basilikumsauce, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken

Zusätzliche Beilage Ihrer Wahl zu dem Hauptgericht p. P. 4,00 €

Dolci - Desserts

MACEDONIA

Obstsalat aus Früchten der Saison mit Zitrone, Zucker, Maraschino

FRUTTA SU CREMA DI MASCARPONE

Früchte der Saison garniert auf Mascarpone-Creme

ARANCE AFFOGATE

in Karamellsauce eingelegte Orangen mit trockenem Sherry, Grand Manier, Brandy und fein geschnittenen Orangenschalen

ANANAS AL PEPE VERDE

Ananas in warmer, Grüner-Pfeffer-Karamell-Brandy-Orangensauce

SPUMONE DI CIOCCOLATO, STRACCIATELLA O LIMONE

Schokoladenmousse mit geraspelter Schokolade oder Stracciatellamousse mit Schokoraseln oder Zitronenmousse

CREME CARAMEL CON FRUTTA

Karamell-Eierpudding garniert mit Obst der Saison

PANNA COTTA CON FRUTTA

Dessert aus gekochter Sahne und Karamell mit Obst der Saison

TIRAMI SU

Dessert aus Mascarpone, Eiern, Löffelbiskuits, Kaffee und Marsala

ZUPPA INGLESE ALL'ALCHERMES

Dessert in Schichten aus Vanillecreme, mit in weißem Vermouth und Alchermes-Likör getränkten Biskuits, dekoriert mit Sahne

CROSTATA DI MELE

hausgemachter dünner italienischer Apfelkuchen aus Mürbteig

PROFITEROLES

Windbeutel mit Vanillecremefüllung, überzogen mit Schokolade

TORTA DI CHIANCIANO

Torte aus Chianciano Terme/Toskana, in Amaretto getränkte Biskuits, geschichtet mit Vanillecreme, ummantelt mit Mürbeteig

PANETTONE AL MARTINI E MASCARPONE

Mailänder Kuchen getränkt mit Martini, geschichtet mit Mascarponecreme, dekoriert mit Sahne und Amarettini

TORTA O CUORE DI FESTEGGIAMENTO

festliche Torte, auch als rotes Herz für Ihre Familien-/Geschäftsfeier aus Tiramisu oder Biskuits mit Vanillecreme, passend dekoriert

FORMAGGIO MISTO

gemischte Käseplatte mit schwarzen Trauben und Walnüssen

Zusätzliches Dessert Ihrer Wahl zu Ihrem Buffet p. P. 6,00 €