

# COSTA

RISTORANTE



# AZZURRA

PARTYSERVICE

## Contorni - Beilagenauswahl

PATATE ALLE CIPOLLE ROSSE

Kartoffeln aus dem Backofen, geschwenkt mit roten Zwiebeln

PATATE AL ROSMARINO

Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen mit Knoblauchzehen

PATATE GRATINATE ALLE PERE

Kartoffelgratin mit frischen Birnen, überbacken mit Käse

PATATE SALTATE

Röstkartoffeln mit Speck, Gemüsezwiebeln und Petersilie

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

VERDURA MISTA SALTATA AL PEPE NERO

Zucchini, Karotten, Porrée, Weißkohl, mit Olivenöl und Pfeffer

## Dolci - Dessertauswahl

PANETTONE AL MARTINI E CREMA DI MASCARPONE

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

ZUPPA INGLESE ALL' ALCHERMES

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

TIRAMI SU

Dessert aus Mascarpone, Eiern, Löffelbiskuits, Kaffee und Marsala

CREME CARAMEL CON ANANAS

Karamell-Eierpudding garniert mit Ananas

PANNA COTTA AL MANDARINO

Dessert aus gekochter Sahne und Karamell mit Mandarinen

MACEDONIA

Obstsalat aus Früchten der Saison, Zitrone, Zucker, Maraschinlikör

ARANCE AFFOGATE

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

FORMAGGIO MISTO

gemischte Käseplatte mit schwarzen Trauben und Walnüssen

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

# COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 - ein Stück Italien für Sie

## Menu di Prenatale e Vigilia di Natale Vorweihnachtsmenu und Heiligabend 2015

### Familien - Menu/Buffer ab 6 Pers. für Ihr Fest, auch zu anderen Anlässen

Am 24. Dezember bleibt das Restaurant geschlossen!  
Als Sonderservice bieten wir: Familienmenu zum Abholen  
am 24. Dez. 2015 von 11:30 bis 14:00 Uhr



Ristorante **Costa Azzurra** Partyservice  
täglich von 12.00 bis 0.00 Uhr durchgehend geöffnet  
Danziger Str. 26, 47057 Duisburg Tel.: **02 03-37 00 44** Fax. 37 03 33  
[www.costa-azzurra.de](http://www.costa-azzurra.de) [info@costa-azzurra.de](mailto:info@costa-azzurra.de)

# COSTA

RISTORANTE



# AZZURRA

PARTYSERVICE

## Menu di Prenatale - Vorweihnachtsmenu ab 2 Pers.

### Ideal für Gesellschaften

Antipasti und Nudelgerichte auf dem Tisch, zur freien Auswahl, Hauptgericht nach Wahl und Dessert

#### Antipasti - Vorspeisen

ANTIPASTO MISTA DELLA CUCINA

Zehn verschiedene Antipasti aus dem Reichtum unserer Küche mit Gemüse-, Fisch- und Fleischspezialitäten

#### Pasta - Nudeln

CONCHIGLIE AL MERLUZZO

Muschelnudeln mit Seehecht in pikanter Provençalesauce

PENNE AL TACCHINO, CURRY E ANANAS

Stiftnudeln mit Truthahn und Ananas in Curry- Sahnesauce

FARFALLE CON ZUCCA, POMODORI SECCHI E PINOLI

Schmetterlingsnudeln mit Kürbis und getrockneten Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Peperoni und Pinienkernen

#### Secondo a scelta - Hauptgericht nach Wahl mit Beilagen

SALMONE AL FORNO

Lachsfilet, im Backofen gegart, mit leichter Weißweinsauce, Kräutern und etwas Knoblauch

oder:

SCORFANO „MICHELANGELO“

Rotbarschfilet in Estragon-Sahnesauce mit Brandy und Weißwein, gratiniert mit Parmesan

oder:

MAIALE AL PEPE VERDE CON PORCINI AL TARTUFO

Schweinerückenschnitzel mit Steinpilzen in grüner Pfeffersahnesauce, verfeinert mit weißem Trüffelöl

oder:

SOTTOFILETTO DEL SUDAFRICA AL VINO ROSSO

Premium-Rumpsteak (von südafrikanischen frei auf der Weide laufenden Rindern) kurz gebraten, mit Fragolinotrauben auf Rotweinsauce mit Thymian und grobem, schwarzen Pfeffer

# COSTA

RISTORANTE



# AZZURRA

PARTYSERVICE

Beilagen:

PATATE ALLE CIPOLLE

Kartoffeln aus dem Backofen, geschwenkt mit Zwiebeln

PARMIGIANA DI MELANZANE E ZUCCHINE

Auflauf aus Parma mit Auberginen und Zucchini, Béchamel-, Tomaten- Basilikumsauce, gratiniert mit Parmesan

#### Dolce - Dessert

PANETTONDORO DI NATALE ALL' AMARETTO

Mailänder Weihnachtskuchen mit Rosinen, getränkt mit Amaretto, geschichtet mit Vanille-Zimtcreme, dekoriert mit Sahne, Haselnusskrokant und Khakifrüchten

Getränkflat für 5 Std. p. P. 23,50 €,

pro Std. p. P. 5,50 €

oder a la carte

PINOT GRIGIO, Friaul, Anselmi, Rebe: Grauburgunder, strohgelb, delikates Bouquet, angenehm anhaltender Nachgeschmack

CABERNET SAUVIGNON, Friaul, Anselmi, Rebe: Cabernet Sauvignon, rubinrot, würzig markanter Geschmack charakteristisch, weich

OFFENE WEINE, KÖNIG PILSENER, DIEBELS ALT, BIER ALKOHOLFREI  
MINERALWASSER, COCA COLA, FANTA, ORANGEN-, APFELSAFT  
ESPRESSO, KAFFEE oder CAPPUCCINO

Aperitifs, Spirituosen und alle anderen Getränke à la carte

Vorweihnachtsmenu pro Tisch nur eine Variante möglich !

Menu I Antipasti und Hauptgericht

34,00 €

Menu II Antipasti, Hauptgericht und Dessert

39,00 €

Menu III Antipasti, Nudeln und Hauptgericht

41,00 €

Menu IV von den Antipasti bis zum Dessert

46,00 €

### Das Vorweihnachtsmenu auch als Buffet für zu Hause

ab 10 Pers. Antipasti, Nudeln, 1 Hauptgericht und Dessert

ab 20 Pers. Antipasti, Nudeln, 2 Hauptgerichte und Dessert

ab 30 Pers. Antipasti, Nudeln, alle Hauptgerichte und Dessert

p. P. 46,00 €



**Familienmenu zu Heiligabend 2015 ab 6 Pers.**

Eine Antipasti- Platte, ein Hauptgericht nach Wahl, zum Aufwärmen im vor geheizten Backofen bei 180° ca. 15 Min. und ein Dessert

**VASSOIO DI VERDURA ALLA GRIGLIA**

Gemüseplatte aus gegrillten Auberginen, Kürbis, Zucchini, gelber und roter Paprika, geschwenkten Champignons mit Knoblauch, Kräutern, exklusivem Olivenöl und Balsamico

**VASSOIO DI GUSTAZIONE DI MARE**

Fischplatte aus Garnelen mit Zitronen-Olivenöl-Marinade, Salat mit Tintenfisch, Kraken, Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern, Sardellenfilets eingelegt in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni

**VASSOIO DI CARNI BIANCHE AI TRE GUSTI**

Fleischplatte aus Schweinerücken mit grüner Petersiliensauce, Kalbfleisch mit delikater Thunfischcremesauce und Kapern, Truthahnbrust mit pikanter, roter Paprika-Tomaten-Salsa

**VASSOIO DI VERDURA, PESCE E CARNE**

Platte aus Gemüse- Fisch- und Fleisch- Spezialitäten: Gemüse gegrillt mit Knoblauch, Olivenöl und Balsamico Meeresfrüchtesalat mit Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern Rindfleischsalat mit roter Paprika, Staudensellerie und Zwiebeln

**VASSOIO DI ANTIPASTO MISTO**

gemischte Antipasti- Platte aus dem Reichtum unserer Küche oder bis zu 6 Antipasti nach Ihrer Wahl aus den Seiten 6 - 7

**Menuauswahl**

**Menu 1 ZUPPA A SCELTA**

Suppenauswahl Seite 8  
mit Vorspeisen und Dessert p. p. **24,00 €**

**Menu 2 PASTA A SCELTA**

Nudelauswahl Seiten 8 - 9  
mit Vorspeisen und Dessert p. P. **28,00 €**

**Menu 3 SECONDO A SCELTA**

Hauptgerichtauswahl Seiten 10 - 11, Beilagen Seite 12  
mit Vorspeisen, Beilage und Dessert p. P. **37,00 €**



**Menu 4 PESCATRICE AL FORNO**

Seeteufel in leichter Kräuter- Weißweinsauce  
mit Vorspeisen, Beilage und Dessert p. P. **44,00 €**

**Menu 5 GAMBERONI „COSTANTINO“**

Hummerkrabben in scharfer Kräuter- Tomatensauce  
mit Vorspeisen, Beilage und Dessert p. P. **44,00 €**

**Menu 6 COSCIA D' OCA**

Gänsekeule mit Bratensauce, Brot- Basilikumknödeln,  
Rotkohl mit Vorspeisen, Beilage und Dessert p. P. **39,00 €**

**Menu 7 ESCALOPPE DI VITELLO CON CASTAGNE**

Kalbsschnitzel mit Kastanien in Brandy-Sahnesauce  
mit Vorspeisen, Beilage und Dessert p. P. **39,00 €**

**Menu 8 SOTTOFILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA**

Premium- Rumpsteak in Gorgonzolasahnesauce  
mit Vorspeisen, Beilage und Dessert p. P. **41,00 €**

**Menu 9 FILETTO „ALESSANDRO MANZONI“**

Rinderfilet mit Steinpilzen und grünem Pfeffer in  
Brandysahnesauce, verfeinert mit weißem Trüffelöl  
mit Vorspeisen, Beilage und Dessert p. P. **45,00 €**

**Menu 10 CARRE D'AGNELLO ALLA BARBARESCA**

Lammcarré in Barbera-Rotweinsauce mit Thymian,  
schwarzem, gestoßenem Pfeffer, etwas Tomatensauce  
mit Vorspeisen, Beilage und Dessert p. P. **45,00 €**

**Menu 11 OCA AL FORNO ca. 5 Kg für 6 Personen**

Gänsebraten mit Brust und Keule, vortranchiert, Braten- und  
Preiselbeersauce, glacierten Kastanien, Bratapfel mit Marzipan-  
Sultaninen-Füllung, gratiniertem Fenchel, Apfel-Rotkohl, Brot-  
Basilikumknödeln, Polenta mit Vorspeisen und Dessert **270,00 €**

**Zu allen Menus selbstgebackenes Brot, Kräuterbutter und Oliven**

**Dolce - Dessert**

**PANETTONE DI NATALE ALL' AMARETTO**

Weihnachtskuchen mit Rosinen und kandierten Früchten,  
getränkt mit Amaretto, geschichtet mit Vanillecreme,  
dekoriert mit Sahne und Amarettini



### Stellen Sie sich Ihr Buffet zusammen

#### Antipasti - Vorspeisen

ARANCINI ALLA PALERMITANA

panierte Risottobällchen mit Mozzarella- Tomatensauce- Füllung

FRITTELLE DI PATATE IMPANATE

panierte Kartoffelküchlein mit Knoblauch, Petersilie und Parmesan

MELANZANE ALLA NAPOLETANA

Minipizza aus panierten Auberginenscheiben  
mit Tomatensauce und Käse überbacken

FRITTATA DI VERDURA

Gemüsepfannkuchen aus frischem Tagesgemüse,  
Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, bestreut mit Parmesan

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA

gelbe und rote Paprika, gegrillt, mit Balsamico und Olivenöl

MELANZANE ALLA GRIGLIA AL PEPE ROSA

Auberginen gegrillt, mit rosa Pfeffer, Knoblauch, Peperoni, mariniert

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 geschmorten Auberginen, Sellerie, Zwiebeln,  
Tomaten, Kapern und grünem Pfeffer, gratiniert mit Parmesan

INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE SU RUCOLA

Gekochter Fenchel und Möhren auf Rucola, angemacht  
mit Olivenöl, Knoblauch, Balsamico, bestreut mit Parmesan

VERZA CON CAROTTE, SEDANO E MELA

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

VERDURA ALLA FRANCESCO PICCANTE

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

PEPERONI AL FORNO

grüne Paprika vom Backofen, mit Tomaten, Knoblauch, Anchovis

PEPERONI IN BAGNA CAUDA

geröstete bunte Paprika mit Anchovis-Knoblauch-Marinade

POMODORI COCKTAIL CON PEPERONCINO

Tomaten, gefüllt mit Krabben, scharfer Cocktailsauce und Peperoni

INSALATA DI MARE CON PATATE

Meeresfrüchtesalat mit Kartoffeln, Knoblauch, Petersilie, mariniert



MUSCOLI ALLA GAETANO

grüne, spanische Muscheln in eigener Schale, mit Concassé aus  
roten Zwiebeln und roter Paprika, mariniert mit Olivenöl, Weinessig

SARDINE MARINATE

Sardinenfilets mit Knoblauch, Kräutern, Zitronen-Olivenöl-Marinade

SARDINE ALLA GRIGLIA

Sardinenfilets gegrillt, mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Zitrone

SARDINE FRITTE ALL' ESTRAGON

Sardinenfilets gebacken in Estragon-Eierteig mit Zitrone

PESCE IN CARPIONE

gebackene Fischfilets, in Weinessig mit Gemüse und Kräutern

CALAMARI CON POLPO E PATATE

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

INSALATA DI FAGIOLI E TONNO

Thunfischsalat mit weißen dicken Bohnen und Staudensellerie

VITELLO TONNATO

Kalbfiletscheiben mit cremiger Thunfischsauce und Kapern

MAIALE IN SALSA VERDE

Schweinefleischscheiben mit grüner Sauce aus Petersilie, Anchovis  
Cornichons, Silberzwiebeln, Kartoffeln, Knoblauch, Öl, Weinessig

TACCHINO AL PESTO ROSSO

Truthahnbrust-Scheiben mit rotem Pesto aus getrockneten  
Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan und Schafskäse

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA

Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesanraspeln und Marinade

INSALATA DI LENTICCHIE CON CIPOLLA E PANCETTA

Linsensalat mit roten Zwiebeln, Speck und Vinaigrette

FRITTATA DI PORRI E SPINACI

Gemüsepfannkuchen mit Spinat, Porree, Speck und Parmesan

ZUCCHINE RIPIENE

Zucchini mit Kalb- Rindfleisch-Gemüse-Füllung und Parmesan

INVOLTINI DI MELANZANE

Auberginenröllchen mit Kalb-Rindfleisch-Füllung und Parmesan

CIPOLLE RIPIENE

Zwiebeln mit Kalb- Rindfleisch-Gemüse-Füllung und Pesto- Haube

CICORIA RIPIENA AL GORGONZOLA E MASCARPONE CON UVA E NOCI

Chicorée mit Gorgonzola-Mascarponefüllung, Trauben, Walnüssen



**Zuppe - Suppen**

CREMA DI PATATE CON SALMONE

Kartoffelcremesuppe mit frischer Lachseinlage

CREMA DI CASTAGNE AL BALSAMICO

Kastaniencremesuppe, aromatisiert mit Balsamico

CREMA DI PORRI CON PATATE AL GORGONZOLA

Porréecremesuppe, mit Kartoffeln und Gorgonzola

ZUPPA TOSCANA CON FUNGHI ALL' OLIO DI TARTUFO BIANCO

toskanische Tomatensuppe mit Pilzeinlage und weißem Trüffelöl

MINISTRONE ALLA GENOVESE

Gemüsesuppe abgeschmeckt mit hausgemachtem Basilikumpesto

**Farinacei e Timballi - Nudeln und Aufläufe**

SEDANINI „COSTA AZZURRA“

kleine Maccheroni mit Sahne, Basilikum-Pesto und Tomatensauce

FUSILLI ALLA CONTADINA

Spiralnudeln mit Zucchini, Auberginen, gelber und roter Paprika, Knoblauch und Kräutern in leichter Tomatensauce

TORTIGLIONI AL PARMIGIANO

gedrehte Rohrnudeln mit viel Parmesan, Champignons und Walnüssen in Sahnesauce

MACCHERONI AI QUATTRO FORMAGGI

Maccheroni mit Zwiebeln, Lorbeer und vier Käsesorten in zart schmelzender Sahnesauce, gratiniert mit Parmesan

FARFALLE ALLA TOSCANA

Schmetterlingsnudeln mit frischem Blattspinat und Knoblauch in delikater Sahnesauce

FARFALLE AI DUE FUNGHI E OLIO DI TARTUFO

Schmetterlingsnudeln mit frischen Champignons, getrockneten Steinpilzen in Sahnesauce und weißem Trüffelöl

LASAGNE DI MAGRO

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



CONCHIGLIE AL SALMONE

Muschelnudeln mit frischem Lachs in delikater Sahnesauce mit etwas Tomate

FUSILLI AL TONNO

Spiralnudeln mit Thunfisch, Knoblauch, Petersilie in Tomaten- Weißweinsauce

MACCHERONI POMPEI

Maccheroni mit Mozzarella, Tomate, Kapern, Knoblauch, Anchovis und Oregano

PENNE ALLA PATRIZIO

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

CONCHIGLIE AL CURRY CON CARNE E ANANAS

Muschelnudeln mit Rindfleischstückchen und Ananas in delikater Currysahnesauce

PENNE AL TACCHINO E MELAGRANO

Stiftnudeln mit Truthahnfleischstückchen und Granatapfel in delikater Sahnesauce

POLENTA PASTICCIATA ALLA BOLOGNESE

Polenta- Auflauf mit Kalb- Rindfleisch- Bolognese, Béchamelsauce, Parmesan, überbacken mit Käse

TIMBALLO DI VERDURA

Gemüseaufauf mit Béchamelsauce, Tomaten- Basilikumsauce, Parmesan, gratiniert mit Käse

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Auberginen geschichtet mit Béchamelsauce, Tomaten- Basilikumsauce, Parmesan, gratiniert mit Käse

ZUCCHINI E ZUCCA ALLA PARMIGIANA

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

CIAMBOTTA ALLA NAPOLETANA

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



**Pesci - Fischgerichte**

**LUCIOPERCA ALLA GRENOBLESE**

Zanderfilets in Weißweinsauce mit Kapern und Zitrone

**LUCIOPERCA AL PROSECCO CON FUNGHI**

Zanderfilet mit Pilzen in Prosecco-Sahnesauce

**SALMONE AL PROSECCO**

Lachsfilet mit Krabben in Prosecco - Sahnesauce

**SALMONE ALL' UVA**

Lachs mit Trauben in Kräuter-Weißweinsauce

**SCORFANO ALLA PROVINCIALE**

Rotbarschfilet in Provencalesauce, etwas scharf

**SCORFANO AI FUNGHI**

Rotbarschfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce

**MERLUZZO STUFATO**

Seehechtfilets in köstlicher Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Petersilie und schwarzen Oliven

**MERLUZZO ALLA LIVORNESE**

Seehechtfilets Livorneser Art in schmackhafter Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Petersilie und Kapern

**CALAMARI „SANREMO“**

Tintenfisch in Tomatensauce mit Knoblauch, Petersilie, Kapern, Oliven und Brandy

**CALAMARI RIPIENI**

Tintenfisch gefüllt mit einer Farce aus Spinat, Schinken, Käse, Knoblauch, Kräutern und Parmesan, in Provencalesauce

**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**

Zander-, Lachs-, Seehecht-, Rotbarschfilet in Weißweinsauce mit Tomatenstückchen, Krabben und Kräutern aus dem Backofen



**Carni - Fleischgerichte**

**PETTI DI POLLO AI DUE FUNGHI**

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

**POLLO ALLA LIGURE**

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

**FARAONA ALLA CREMA CON BRANDY**

Perlhuhn Suprême in Brandysahnesauce

**TACCHINO ALLA CIAMBOTTA**

Truthahn- Eintopf aus geschmorten Zucchini, bunter Paprika, Auberginen, Staudensellerie, Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln

**ESCALOPPE DI TACCHINO „PRINCIPE DI SAVOIA“**

Truthahnschnitzel in Rotweinsauce mit Thymian, Tomaten, grobem, schwarzen Pfeffer, Gorgonzola und Champignons

**PICCATE DI MAIALE AL VINO BIANCO**

Schweinerückenschnitzel mit Kräuter-Weißweinsauce

**SALTIMBOCCA DI MAIALE ALL' EMILIANA**

Schweineschnitzel in herb-aromatischer Weißweinsauce, mit Parmaschinken, Salbei und Parmesansplittern

**ESCALOPPE DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA**

Schweinerückenschnitzel in pikanter Tomaten-Weißweinsauce, mit Knoblauch, Petersilie, Oliven, Kapern, Anchovis und Oregano

**BOCCONCINI DI VITELLO E MANZO**

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

**BOCCONCINI DI MANZO CON PATATE E FUNGHI**

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

**BRASATO DI MANZO**

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

**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