

*B 1*

Gemischte Blattsalate der Saison  
mit zweierlei Dressings – Jogurt- und Balsamico-Dressing



Original italienisches Ciabatta-Brot



Penne all\*arrabbiata mit italienischem Bauchspeck, Tomaten, Chili



Tortellini mit Fleischfüllung in Sahnesauce



Torta della Nonna  
(Flache Torte mit Patisserie-Creme und Pinienkernen)

---

Preis pro Person 16,50 € zuzüglich gesetzliche MWST  
(Mindest-Bestellmenge: ab 10 Portionen)

B 2

## Insalata Caprese

Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum und nativem Olivenöl



Original italienisches Ciabatta-Brot



Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomaten-Sahne-Sauce



Rigatoni mit Thunfisch und Erbsen



Klassisches Tiramisù im Gläschen

---

Preis pro Person 16,50 € zuzüglich gesetzliche MWST  
(Mindest-Bestellmenge: ab 10 Portionen)

B 3

Insalata di Penne alla Caprese  
Nudelsalat von Penne mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum



Oliven-Ciabatta-Brot



Kalbsschnitzelchen in Weißweinsauce  
mit Blattspinat und Rosmarin-Kartoffeln



Früchte der Saison  
auf Cantuccini-Mascarpone-Creme im Gläschen

---

Preis pro Person 22,50 € zuzüglich gesetzliche MWST  
(Mindest-Bestellmenge: ab 10 Portionen)

## Vorspeisen

*Verdure italiane alla griglia su salsa verde*

Arrangement von gegrilltem, mediterranem Gemüse auf salsa-verde-Spiegel



Arrangement von verschiedenen Brotsorten



## Pasta

Hausgemachte Spinat-Lasagne



## Hauptgericht

*Involtini di Saltinbocca di vitello alla romana*

Kalbfleisch-Röllchen nach römischer Art  
mit Parmaschinken und Salbei gefüllt,  
in Weißwein gegart



## Dessert

Eis-Bombe

## Vorspeisen

Auberginen mit Grana-Padano-Raspeln und frischem Salbei  
Zucchini mit Zitronen-Oliven-Pesto  
Gedünsteter Fenchel



Arrangement von verschiedenen Brotsorten



## Pasta

Gnocchi mit Tomaten-Sauce und Parmesan  
Tortellini mit Fleischfüllung in Sahnesauce



## Hauptgericht

Scaloppine vom Kalb in Marsala-Sauce  
Als Beilage Spinat-Risotto



## Dessert

Panna cotta mit Erdbeeren

---

Preis pro Person 39,00 € zuzüglich gesetzliche MWST  
(Mindest-Bestellmenge: ab 15 Portionen)

## Vorspeisen

### *Antipasti all'Italiana*

Parmaschinken mit Melone  
Coppa, Salami, Fenchelsalami, Trüffelsalami  
Parmesan, Pecorino, Provolone Gorgonzola



Ciabatta-Brot



## Pasta

Cannelloni mit Wildfleisch gefüllt  
mit Koriander-Rahm  
oder  
Polenta-Schnitte mit Salbei-Butter und schwarzen Trüffeln



## Hauptgericht

Arrrosto alle erbe  
Braten vom Kalb oder Rind – nach Wahl -  
mit mediterranen Kräutern

Beilagen  
Kartoffel-Rahm-Gratin  
Honig-Karotten,



## Dessert

Tiramisù

---

Preis pro Person 41,00 € zuzüglich gesetzliche MWST  
(Mindest-Bestellmenge: ab 15 Portionen)

## Vorspeisen

Gebratene Auberginen mit Salbei und Rotwein-Vinaigrette

Rote und gelbe Paprika mariniert mit Zitrone, Knoblauch und Basilikum

Steinchampignons mit frischem Estragon

Insalata Caprese

(Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum und nativem Olivenöl)

dazu

italienisches Sauerteig-Bauernbrat



Pasta

Hausgemachte Lasagne Bolognese (mit Rind- und Schweinefleisch)

Crespelle mit Ricotta-Käse und Spinat gefüllt in Salbei-Butter



## *Hauptgericht*

*Osso buco alla Milanese*

*Kalbshaxen-Scheiben in Rotwein gegart  
auf Safran-Risotto*



## Dessert

Crema Catalana

---

Preis pro Person 48,00 € zuzüglich gesetzliche MWST  
(Mindest-Bestellmenge: ab 15 Portionen)