

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)