

### **ANTIPASTI**

ca. 4-6 Portionen

- Carpaccio di salmone** - Lachs, hauchdünn aufgeschnitten, mariniert mit einer Citronette, Olivenöl extra vergine und rosa Pfeffer
- Carpaccio di manzo** - Rindfleisch, hauchdünn aufgeschnitten, belegt mit Rucola, Parmesanhobeln und mariniert mit Balsamico-creme und Olivenöl extra vergine
- Vitello tonnato** - Kalbsbraten rosa gebraten, dünn aufgeschnitten, mit einer Thunfisch Mayonnaise Creme bestrichen und garniert mit Kapern
- Antipasti di verdure** - gegrillte Zucchini, Auberginen „alla Parmigiana“, Artischocken „alla Romana“, süß saure Paprika, Zwiebelchen in Balsamicoessig, getrocknete Tomaten, gebratene Pilze
- Antipasto alla Caprese** - Mozzarella und Tomaten mit Basilikum und Olivenöl extra vergine

### **PASTA**

Alle Pastasorten aus eigener Herstellung

- Ravioli di magro al pomodoro** - Spinatravioli in Tomatensauce
- Ravioli di salmone panna e spinaci** - Lachsravioli mit Sahne Spinat Sauce
- Ravioli di porcini al Gorgonzola** - Steinpilzravioli mit Gorgonzolasauce
- Ravioli di tartufo ai porcini** - Trüffelravioli in Steinpilzbutter
- Cappelletti panna e prosciutto cotto** - Tortellini in Schinken Sahne Sauce
- Lasagna alla Bolognese** - Lasagne mit Fleischsauce und Bechamel
- Lasagna con salmone affumicato e spinaci** - Lasagne mit Räucherlachs und Spinat
- Rigatoni al ragù** - Röhrennudeln mit Fleischsauce
- Strozzapreti al ragù** - Strozzapreti mit Fleischsauce

### **SECONDI**

- Schweinefiletmedaillons** in Tomatensauce mit Kapern und Oliven
- Schweineschnitzel** mit Salbei und Schinken umwickelt, in Weißweinsauce
- Schweineschnitzel** in Gorgonzolasauce
- Kalbschnitzel in dunkler Sauce mit grünem Pfeffer
- Kalbsbäckchen geschmort in Rotweinsauce

Als Beilagen servieren wir Rosmarin-Ofenkartoffeln und Gemüse

### **DOLCI**

- Tiramisù** - in Kaffee getränkter Biskuitboden mit Mascarponecreme und Kakao
- Profiteroles Bianco / Scuro** - Windbeutel mit Schokoladencremefüllung, überzogen mit Schokomousse
- Millefoglie** - Blätterteig, hauchdünn geschichtet mit Patisseriecreme

Alle unsere Gerichte werden frisch für Sie auf Bestellung zubereitet. Aus logistischen Gründen, bitten wir deshalb um eine rechtzeitige Vorbestellung

### **VINO**

Gerne stellen wir für Sie auch den passenden Wein/Prosecco auf Kommissionsbasis bereit, sprechen Sie uns einfach an