

Bankett Menuvorschläge ITALIA

Vitello:

1. Insalata mista
Saltimbocca di vitello con risotto milanese e asparagi verde
Torta della casa **67.50**
2. Antipasti misti
Sella di vitello con gremolata, verdure e patatine
Panna cotta **74.50**

Manzo:

3. Insalata mista
Costine di Manzo alla griglia con cipollotti, fave e risotto al limone
Tiramisù **67.50**
4. Mozzarella di bufala
Carpaccio di manzo (ai ferri) con rucola e parmigiano, verdure al forno e patatine
Semifreddo di rabarbaro **79.50**

Agnello:

5. Carpaccio di finocchio
Rack d'agnello alle erbe, asparagi verdi, morchelle e patate
Gelato **67.-**
6. Antipasti misti
Gigot d'agnello con gnocchi arrostiti, erbe selvatiche e verdure
Panna cotta e rabarbaro **74.50**

Maiale:

7. Mozzarella di bufala
Spalla di maiale con insalata di lenticchie e verdure al forno
Bunet **67.-**
8. Carpaccio di finocchio
Arista di maiale con patate e caponata di asparagi
Mousse di mascarpone con frutta **63.50**
9. Verza, capperi e prezzemolo
Scaloppine di maiale al limone e risotto
Torte della casa **63.50**

Pollo:

10. Brandade di baccalà
Galletto alla griglia con salvia e limone, patate e verdure
Panna cotta **63.50**

Pesce:

11. Antipasti misti
Filetti di trota (Bio Bachs) con spinaci, pomodorini, purea di ceci
Macedonia di frutta **72.50**

Primo (Kleiner Pasta-Zwischengang al Ausbau zum 4 Gänge Menu):

Penne al pomodoro	10.-
Penne all'arrabbiata	11.-
Penne all'aglio e olio	10.-
Penne all'amatriciana	13.-
Rigatoni al sugo di salsiccia	16.-
Gnocchi al pomodoro	16.-
Risotto	12.-

Ausbau zum 5-Gang-Menu mit Käse-Gang vor dem Dessert +11.50