

Bankett Menuvorschläge ITALIA

Herbst-Winter

Vitello:

1. Insalata mista
Stinco di vitello con patatine, verdure e polenta
Torta della casa **63.50**
2. Antipasti misti
Sella di vitello con funghi, cavolo nero patatine
Panna cotta **79.-**

Manzo:

3. Insalata mista
Brasato al vino rosso con verdure e polenta
Semifreddo di torrone **68.50**
4. Mozzarella di bufala
Involtino di manzo (kurzgebraten) ripieno con verza, tartufo nero e patate
Tiramisù con mirtilli **79.-**

Agnello/Selvaggina:

5. Carpaccio di finocchi
Rack d'agnello alle ginepro, zucca e risotto
Cannoli siciliani con prugne **72.50**
6. Funghi porcini, melecotogne, moscato e panna
Cinghiale (Wildschweinentrecôte mit einer süss- sauren Wildsauce)
e polenta bianca **78.50**
Tortino di castagne con panna
7. Barbabietola brasata, capperi, menta e burrata
Spezzatino di cervo con verdure e polenta al castagne **72.-**
Panna cotta
8. Verza con capperi, Olive taggiascha e prezzemolo
Entrecôte di cervo con cavolo rico, pere e gnocchi arrostate
Semifreddo di torrone **85.50**

Maiale:

9. Zuppa di parmigiano
Spalla di maiale con lenticchie, verdure
Bunet **59.50**
10. Carpaccio di finocchio
Arista di maiale con patate, polenta e verdure
Cannoli siciliani con prugne **63.50**

Pollo:

11. Brandade di baccalà
Faraona con pancetta e timo, carote al marsala e riso venere
Torta della casa **65.50**

Pesce:

12. Antipasti misti
Filetti di trota con nocciole, uvette e patate lesse e spinaci
Tortino di castagne con panna **69.-**

Scelta della cucina

13. Supermisto
Antipasti misti
2 - 3 primi
1 - 2 secondi
2 - 3 dolci **89.50**

Primo (Kleiner Pasta-Zwischengang als Ausbau zum 4-Gang-Menu):

Penne al pomodoro	11.-
Penne all'arrabbiata	11.-
Penne all'aglio e olio	10.-
Penne all'amatriciana	14.-
Rigatoni al sugo di salsiccia	17.-
Gnocchi al pomodoro	17.-
Risotto al vino bianco	13.-

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

Zusätzliche Angebote

Secondi (Hauptgänge) immer mit Beilagen:

Vitello:

Arrosto di vitello	41.-
Spezzatino di vitello	42.-
Ossobucco	44.-

Manzo:

Battuta di manzo	39.50
Spezzatino di manzo	42.-
Roastbeef al dragoncello	49.-
Tagliata di manzo	42.- 64.- je nach Cut
Bistecca fiorentina	140.-/kg (exclusive Beilagen!)

Agnello:

Spezzatino d'agnello	36.-
Arrosto d'agnello	44.-

Maiale:

Porchetta di maiale 39.-

Pollo:

Galletto 41.-

Contorni inclusa:

Verdure, Patatine, Polenta, Risotto, Lenticchie, Fagioli zolfino, purea di patate

Pesce:

Involtoni di Lavarelli con spinaci e risotto al limone 45.-

Filetto d'orata con pomodorini e olive, patate e verdure 48.-

Gamberoni giganti con risotto allo zafferano verdure 48.-

Merluzzo al cartoccio con ceci, pomodorini, olive e capperi 34.-

Vegi-Hauptgang:

à la carte

Dolci fatti in casa:

Torta della casa 10.50

Panna cotta 10.50

Bunet 10.50

Gelati fatti in casa 6.-

Torta di ricotta con frutta 10.50

Semi freddo 10.50

Tiramisù 10.50

Mousse di mascarpone con frutta 10.50

Casata siciliana 10.50

Macedonia di frutta 10.50

Dolci esterni:

Tartufo al cioccolato

Tartufo al limoncello