

Zusätzliche Bankettgerichte Herbst/Winter 2023

Gruppen ab 20 Personen dürfen bei uns ein 3-Gänge-Menü vorbestellen. Gerne könnt ihr eure Gäste jeweils zwischen zwei Optionen auswählen lassen. Zusätzlich zu den Gerichten auf unserer aktuellen Menükarte dürft ihr bei der Zusammenstellung eures Menüs auch gerne von folgenden Spezialitäten auswählen.

Vorspeisen:

Antipasti misti: una selezione dei nostri antipasti da condividere	21.-
Funghi porcini, melecotogne, moscato e panna	21.-
Barbabetola brasata, capperi, menta e burrata	19.-
Verza con capperi, olive taggiasche e prezzemolo	13.-
Zuppa da scegliere	10.-

Hauptgänge:

Vitello:

Stinco di vitello con patatine, verdure e polenta	44.50
Sella di vitello con funghi, cavolo nero patatine	62.-
Saltimbocca di vitello con risotto milanese e verdure	52.-
Arrosto di vitello con contorni da scegliere	44.-
Spezzatino di vitello con contorni da scegliere	45.-
Ossobucco con contorni da scegliere	66.-

Manzo:

Guancia di manzo al vino rosso con verdure e polenta	50.-
Involentino di manzo scottato leggermente in olio d'oliva, ripieno con verza, tartufo nero e patate	57.-
Spezzatino di manzo con contorni da scegliere	44.-
Roastbeef al dragoncello con contorni da scegliere	54.-
Tagliata di manzo con contorni da scegliere	46-69.- a seconda del pezzo
Bistecca fiorentina	18.-/100g

Agnello/Selvaggina:

Rack d'agnello alle ginepro, zucca e risotto	58.-
Cinghiale (Entrecote o costolette di cinghiale, in base alla disponibilità dell'allevatore) in salsa agrodolce e polenta bianca	56.-
Spezzatino di cervo con verdure e polenta di castagne	49.-
Spezzatino d'agnello con contorni da scegliere	51.50
Arrosto d'agnello con contorni da scegliere	51.50

Maiale:

Spalla di maiale con lenticchie, verdure	46.-
Arista di maiale con patate, polenta e verdure	49.-
Porchetta di maiale con contorni da scegliere	44.-

Pollo:

Faraona con pancetta e timo, carote al marsala e riso venere	44.-
Galletto con contorni da scegliere	43.-

Pesce:

Filetti di trota con nocciole, uvette e patate lesse e spinaci	42.-
Involtini di Lavarelli con spinaci e risotto al limone	48.-
Filetto d'orata con pomodri e olive, patate e verdure	51.-
Gamberoni giganti con risotto allo zafferano verdure	59.-
Merluzzo al cartoccio con ceci, pomodorini, olive e caperi	39.-

Dolci fatti in casa:

Semifreddo di torrone	11.-
Tiramisù	12.-
Mousse di mascarpone con frutta	12.-
Cassata siciliana	12.-
Macedonia di frutta	12.-
Cannoli siciliani con prugne	11.-
Tortino di castagne con panna	11.-
Semifreddo di torrone	11.-
Torta di ricotta con frutta	12.-

Primo als Ausbau zum 4-Gänge-Menü:

Spaghetti al pomodoro	12.-
Rigatoni al sugo di salsiccia	19.-
Penne all'arrabbiata	12.-
Spaghetti all'aglio e olio	11.-
Gnocchi al pomodoro	19.-
Spaghetti all'amatriciana	16.-
Risotto al vino bianco	14.-

Ausbau zum 5-Gänge-Menü mit Käse-Gang vor dem Dessert:

14.-

5 Gänge scelta della cucina:

99.-