

Bankettkarte Frühling Sommer 2025

Gruppen von 15 bis 20 Personen dürfen bei uns ein einheitliches 3- bis 5-Gänge-Menü vorzubestellen. Für eure vegetarischen und veganen Gäste stellen wir gerne eine zweite Option zur Auswahl.

Euer 3-Gänge-Menü könnt ihr mit den folgenden Spezialitäten individuell zusammenstellen:

Vorspeisen:

Antipasti misti: una selezione dei nostri antipasti da condividere	21.-
Caprese	19.50
Nodini affumicata con friarelli	16.-
Carne cruda piemontese	19.-
Insalata mista	15.-

Hauptgänge:

Vitello:

Sella di vitello con funghi, verdure al forno e patate	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:

Involentino di manzo scottato leggermente in olio d'oliva, ripieno con spinaci, tartufo nero e gnocchi arrostiti	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.- Je nach Stück
Bistecca fiorentina	18.-/100g

Agnello/Selvaggina:

Rack d'agnello alle erbe, verdure e risotto	58.-
Spezzatino d'agnello con contorni da scegliere	51.50
Arrosto d'agnello con contorni da scegliere	51.50

Maiale:

Spalla di maiale con verdure e lenticchie	46.-
Arista di maiale con patate, polenta e verdure	49.-
Scaloppine di maiale al limone o marsala, con contorni da scegliere	49.-

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 e rucola	59.-

Dolci fatti in casa:

Semifreddo di torrone	11.-
Tiramisu	12.-
Mousse di mascarpone con frutta	12.-
Macedonia di frutta	12.-
Cannoli siciliani con prugne	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-Menü „scelta della cucina“ (Auswahl des Küchenchefs) 99.-