

Bankettgerichte Winter 2025

Gruppen von 15 bis 20 Personen dürfen bei uns ein einheitliches 3-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.-
Funghi porcini, melecotogne o pesche, moscato e panna	21.-
Barbabietola brasata, capperi, menta e burrata	19.-
Verza con capperi, olive taggiasche e prezzemolo	13.-
Zuppa da scegliere	10.-

Hauptgänge:

Vitello:

Sella di vitello con funghi, cavolo nero patatine	62.-
Saltimbocca di vitello con risotto milanese e verdure	58.-
Spezzatino di vitello con contorni da scegliere	52.-
Ossobucco con contorni da scegliere	60.-

Manzo:

Brasato di manzo al barolo con verdure e polenta	50.-
Involtino di manzo scottato leggermente in olio d'oliva, ripieno con verza, tartufo nero e gnocchi arrostiti	57.-
Roastbeef al dragoncello con contorni da scegliere	54.-
Tagliata di manzo con contorni da scegliere	46–69.- a seconda del pezzo
Bistecca fiorentina (senza contorni)	18.-/100g

Agnello/Selvaggina:

Rack d'agnello, zucca e risotto	58.-
Cinghiale (Entrecote o costolette di cinghiale, in base alla disponibilità dell'allevatore) con salsa agrodolce e polenta bianca	56.-
Spezzatino di cervo con verdure e polenta di castagne	53.-
Arrosto d'agnello con contorni da scegliere	52.-

Maiale:

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.-
Filetto d'orata con pomodri e olive, patate e verdure	51.-
Gamberoni giganti con risotto allo zafferano verdure	59.-

Dolci fatti in casa:

Semifreddo di torrone	11.-
Tiramisù	12.-
Macedonia di frutta	12.-
Cannoli siciliani con prugne	11.-
Tortino di castagne con panna	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.-