

Bankettkarte

Gruppen von 15 bis 20 Personen dürfen bei uns ein einheitliches 3- bis 5-Gänge-Menü vorbestellen. 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.-**

Hauptgänge:

Vitello:

Arrostato di vitello con contorni da scegliere **52.-**

Spezzatino di vitello con contorni da scegliere **49.-**

Manzo:

Tagliata di manzo con contorni da scegliere **59.-**

Bistecca fiorentina (senza contorni) **18.-/100g**

Agnello/Selvaggina:

Rack d'agnello alle erbe, verdure e risotto **69.-**

Maiale:

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.-**

Pesce:

Filetto d'orata con pomodri e olive, patate e verdure **51.-**

Gamberoni giganti con risotto allo zafferano e rucola **59.-**

Dolci fatti in casa:

Tiramisu **11.50**

Macedonia di frutta **11.50**

Cannoli siciliani con prugne **11.50**

Torta di ricotta con frutta 11.50

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.-

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.