

MENÜVORSCHLÄGE

Frühling Sommer 2018

MENÜ 1

ZUPPA DI ASPARAGI VERDI

Cremesüppchen von grünem Spargel mit Parmesan und Trüffelschaum

FILETTI DI MAIALE

Gegrilltes Schweinefilet mit Steinpilzen in Balsamico-Portweinsauce

TARTUFO BIANCO CON SALSA DI FRAGOLE

Helles Trüffeleis mit Erdbeersauce

€ 30,00

MENÜ 2

ANTIPASTO MISTO

Gemischter Vorspeisenteller (auch als Platte)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Medaillons vom Kalbsfilet mit Salbei unter der Parmaschinkenhaube in Weißweinsauce

oder

FILETTI DI ORATA

Filet von der Dorade auf Spinatbett mit Weißwein-Kräutersauce

DOLCE MISTO

Saisonale Dessertvariation

€ 34,00

MENÜ 3

TRIS CASTELLO

Kombination von Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit Parmesan, Vitello tonnato und Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio mit Basilikumcreme, Rucola und Pinienkernen

PESCATRICCE CON ASPARAGI VERDI

Seeteufel-Filetmedaillons auf grünem Spargel mit Flusskrebse in Krustentiersauce

oder

FILETTO DI VITELLO

Kalbsfilet auf Spinatbett mit Steinpilzen und Trüffelsauce

DUETTO DI VALRHONA

Mousse au chocolat mit Mangosauce und hausgemachtes Eis der Saison

€ 38,00

MENÜ 4

CAPE SANTE CON LENTICCHIE

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Belugalinsen mit Safransauce

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Hausgemachte dünne Bandnudeln mit italienischem Trüffel

ORATA CON PESCA

Gegrillte Doradenfilets auf Kartoffel-Pfirsichstampf in leichter Thymiansauce

oder

FILETTI DI AGNELLO

Gegrillte Lammfilets auf Schafskäse-Paprikasauce

DOLCE MISTO

Saisonale Dessertvariation

€ 46,00

MENÜ 5 (TRÜFFEL-MENÜ)

CARPACCIO CON TARTUFO

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit italienischem Trüffel

ZUPPA DI PORCINI

Steinpilzcremesuppe mit Trüffelschaum

CAPE SANTE SU FAGIOLI

Gegrillte Jakobsmuscheln auf schwarzem Bohnenmousse mit Safransauce

FILETTO DI FASSONA*

Filet von piemontese Fassona Rind mit Steinpilzen und italienischen Trüffel

*** Fassona Rinder sind eine der edelsten Rinderrassen weltweit. Ihr Fleisch hat eine zertifizierte Bio-Qualität. Die Tiere werden biologisch einwandfrei im Piemont aufgezogen.**

CRÈME BRÛLÉE AL CIOCCOLATO

Schokoladen-Crème brûlée mit Erdbeer-Parfait

€ 54,00

MENÜ 6 (VEGETARISCHES-MENÜ)

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe

MOZZARELLA DI BUFALLA

Büffelmozzarella auf Rucola-Spinatsalat mit Paprikafilets und Pinienkernen

RAVIOLI CON TARTUFO

Hausgemachte mit Steinpilzen gefüllte Ravioli in Trüffelcremesauce und italienischem Trüffel

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern mit Baileys-Eis

€ 30,00

MENÜ 7 (SPARGEL-MENÜ, SAISONAL)

ANTIPASTO PIEMONTESE

In Butter und Parmesan geschwenkter Spargel unter San Daniele Schinken

RAVIOLI AGLI ASPARAGI

Hausgemachte Spargel gefüllte Ravioli in Spargelcremesauce und Spargelspalten

FILETTO DI VITELLO

Kalbsfilet unter der Kartoffel-Parmesankruste mit in Butter geschwenktem Spargel

ODER

BRANZINO CON ASPARAGI

Gegrilltes Filet vom wilden Wolfsbarsch auf Spargel in Weißwein-Buttersauce

DUETTO DI DOLCI

Tonca Crème brûlée mit feinem Ananasragout

€ 42,00

Dies soll nur eine kleine Anregung sein. Gerne können wir in einem persönlichen Gespräch ein saisonales Menü nach Ihren Wünschen gestalten. (Spargel, Pfifferlinge, Wild, etc.)

Sie können sich auch selbst ein Menü zusammenstellen. Bitte haben Sie Verständnis dafür das ab einer Personenzahl von 12 nur ein einheitliches Menü möglich ist.

Zur Auswahl der Speisen bieten wir Ihnen gerne korrespondierende Weine an.

**Für eine Terminabsprache um Ihre Feier zu besprechen, können Sie mich gerne unter folgender Nummer direkt erreichen: 0170 30 28 133
Vassili Vassiliou**