

# MENÜVORSCHLÄGE

Gültig bis 30.09.2017

## 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*

€ 44,00

## **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*

€ 48,00

## **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 Dinkel-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*

€ 39,00

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**