
CATERING

Vorbestellung von 48 Stunden. Mindestabnahme je Portion: 10!

Vorspeisen

Roastbeef vom Kalb mit gebratenen Pilzen und Parmesan	13,90 €
Thunfisch Tartar auf Rucola	14,90 €
Orangensalat mit gebratenen Babycalamari	13,90 €
Frittierte Sardellen	12,90 €
Rindercarpaccio mit einem Auberginemousse und Parmesan	14,50 €

Pasta / Aufläufe (hausgemacht und auf Wunsch auch Glutenfrei)

Parpadelle mit Hirsch / Wildschweinragout	14,90
Parpadelle mit Kalbsragout und Pecorino	13,90
Papardelle Toscana - Rindfleischstreifen, Pilze, Gemüse, Oliven, Parmesan (leicht scharf)	13,90
Tagliatelle Palermitana - Thunfisch, Kapern, Oliven, Kräuter	13,90
Tagliatelle Parmiggiana - Kalabrische Art - scharfe Tomatensoße mit frischem geriebenem Parmesan aus dem Laib	12,90
Tagliatelle Lachs - Spinat in einer Tomatensoße	12,90
Tortelloni in Butter und Salbei	12,90
Tortelloni della Casa - Tomatensahne, Pesto und mit Mozzarella überbacken	12,50
Lasagne - Traditionelle Bolognese Soße	10,50
Lasagne - Vegetarisch mit frischem Gemüse	11,50

Hauptgänge (zu jedem Hauptgang eine Beilage inklusive)

Ossobuco Milanese - geschmorte Kalbshaxe mit dem klassischen Safranreis nach mailänder Art	23,50
Ochsenschwanz in Rotwein - geschmort	22,90
Lammhaxe al Forno - geschmort	22,90
Involtino Siciliano - Kalbsrolle gefüllt mit Artischockenherzen und Parmaschinken in Weißwein mit Sultaninen, Zwiebeln und Pinienkernen	21,50
Kaninchenrücken alla Lucana - mit Oliven, Artischockenherzen, Pilzen und Tomaten	22,50
Gamberoni alla Provinciale - In einer Tomatensoße und frischen Kräutern (jede Portion beinhaltet 5 Stück)	24,50
Baby Calamari alla Romana - gefüllt mit Calamariköpchen, Paniermehl und Kräutern in einer WeißweinsöÙe.	21,50

Nachspeisen

Tiramisu - besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiscuits und einer Crème aus Mascarpone, Eigelb und Eischnee	6,50
Panna Cotta - ein puddingartiges italienisches Dessert	6,50
Profiterole - kleine Windbeutel aus zuckerlosem Brandteig überzogen mit einer SchokoladensoÙe	6,00