



„Bella Italia“

Suppen:

Tomatencremesuppe

Minestrone (Gemüsesuppe mit Nudeln)

Stracciatella (Rindergrießbouillon mit Eierflocken)

Vorspeisen:

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Vitello tonnato (Kalbsrücken mit Thunfischsoße und Kapern)

Bruschetta

Honigmelone mit Parmaschinken

Anti Pasti misti (italienische Rohwurstwaren)

Bresaula mit Rucola und Parmesan

Gratinierte Tomate

Anti Pasti (gebraten und in Olivenöl eingelegte Zucchini, Champignons, Paprika, gefüllte Peperoni, Zucchini- und Auberginenröllchen, getrocknete Tomaten, Oliven)

Thunfischsalat, Tortellini Salat, italienischer Brotsalat

Hauptgänge:

Saltimbocca vom Kalb oder Schwein (kleine Schnitzel mit Schinken und Salbei)

Piccata milanese (Parmesanschnitzel)

Gefüllter Putenrollbraten (Putenbrust mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Mozzarella und Oliven)

Osso bucco (Kalbsbeinscheiben mit getrockneten Tomaten, Schalotten und Artischocken)

Brasato al chianti (Rinderschmorbraten)

Hackfleischbällchen in Tomatensoße

Schweineschnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken



Fischvariationen

Gefüllte Tintenfischtupen mit Spinat und Ricotta

Gebratenes Lachsfilet

Garnelen oder Garnelenspieße

Papadelle mit Kaninchenragout

Pastagerichte:

Lasagne oder Canneloni al forno

- mit Hackfleischsoße
- mit Lachs und Spinat
- mit Gemüse
- mit Spinat

Pasta: Spaghetti, Tagliatelle, Papadelle, Fusilli tricolore, Farfalle, Penne, Casareccia, Tortellini mit Käse-, Spinat oder Hackfleischfüllung, Gnocci

Pastasoßen: Bolognese, Lachssoße, Pestoße, Tomatensoße, Käsesoße, Carbonara, Gorgonzolasoße, al arrabiata (pikant), Tomatensoße mit Salami und Rucola, al emiliana (mit Schinken, Erbsen und Rahm),

Dessert:

Tiramisu

Panna cotta mit Fruchtsoße

Italienischer Kirschkuchen

Limoncello Parfait

Amaretto Parfait

Italienische Käseauswahl